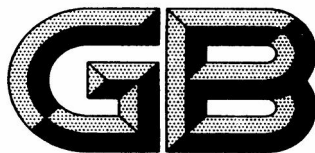


ICS 67.040

C 54



中华人民共和国国家标准

GB2760 - 2007

代替 GB2760 - 1996、GB/T12493 - 1990

食品添加剂使用卫生标准

Hygienic standards for uses of food additives

2007—08—23发布

2008—06—01实施

中 华 人 民 共 和 国 卫 生 部 发 布
中 国 国 家 标 准 化 管 理 委 员 会

目录

| | |
|-------------------------------|-----|
| 前言 | 0 |
| 正文 | 1 |
| 附录 A 食品添加剂的使用规定 | 4 |
| 表 A.1 食品添加剂的使用范围和使用量 | 5 |
| 表 A.2 食品中允许使用的添加剂及使用量 | 89 |
| 表 A.3 可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单 | 168 |
| 表 A.4 按生产需要适量使用的添加剂所例外的食品类别名单 | 171 |
| 附录 B 食品用香料名单 | 172 |
| 表 B.1 允许使用的食品用天然香料名单 | 172 |
| 表 B.2 允许使用的食品用天然等同香料名单 | 185 |
| 表 B.3 允许使用的食品用人造香料名单 | 211 |
| 附录 C 食品工业用加工助剂使用名单 | 217 |
| 表 C.1 食品工业用加工助剂使用名单 | 217 |
| 表 C.2 食品用酶制剂及其来源名单 | 220 |
| 附录 D 胶基糖果中基础剂物质及其配料名单 | 226 |
| 附录 E 食品添加剂功能类别 | 228 |
| 附录 F 食品分类系统 | 230 |

前 言

本标准参考了国际食品法典委员会(CAC)食品添加剂通用标准(GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES, *CODEX STAN 192-1995 (Rev. 6-2005)*)。

本标准代替 GB2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB/T12493-1990《食品添加剂分类和代码》，GB2760-1996 和 GB/T12493-1990 同时废止。

本标准与 GB2760-1996 相比，主要变化如下：

——增加了术语和定义；

——增加了食品添加剂的使用原则；

——增加了食品分类系统；

——在危险性评估的基础上，结合食品分类系统，调整了部分食品添加剂的品种、使用范围和最大使用量；

——调整了食品添加剂品种、使用范围、使用量的检索方式，分为以食品添加剂名称汉语拼音排序和以食品分类号排序两种形式；

——增加了可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单，以及按生产需要适量使用的添加剂所例外的食品类别名单；

——整合修订了 GB/T12493 《食品添加剂分类和代码》；

——对原标准的附录进行了调整。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录；附录 E、附录 F 为资料性附录。

本标准由卫生部提出并归口。

本标准由卫生部负责解释。

本标准由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所负责起草。

本标准的主要起草人：王茂起、王竹天、陈君石、张俭波、李晓瑜、陈瑶君、罗雪云、樊永祥、王君、赵丹宇、金其璋、田静、毛雪丹、杨大进。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB2760-81，GB2760-1986，GB2760-1996。

——GB/T12493-1990。

食品添加剂使用卫生标准

1 范围

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

本标准适用于所有的食品添加剂生产、经营和使用者。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 食品添加剂 **food additive**

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

3.2 最大使用量 **maximum level**

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

3.3 残留量 **residue level**

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

3.4 食品工业用加工助剂 **processing aid**

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

3.5 **INS international number system**

国际编码系统，食品添加剂的国际编码，用于代替复杂的化学结构名称表

述。

3.6 CNS Chinese number system

中国编码系统，食品添加剂的中国编码，由食品添加剂的主要功能类别（参见附录 E）代码和在本功能类别中的顺序号组成。

4 食品添加剂的使用原则

4.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求：

- a) 不应对人体产生任何健康危害；
- b) 不应掩盖食品腐败变质；
- c) 不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；
- d) 不应降低食品本身的营养价值；
- e) 在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量。
- f) 食品工业用加工助剂一般应在制成最后成品之前除去，有规定食品中残留量的除外。

4.2 在下列情况下可使用食品添加剂：

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

4.3 食品添加剂质量标准

按照本标准使用的食品添加剂应当符合相应的质量标准。

4.4 带入原则

在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料（含食品添加剂）带入食品中：

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

中通常所需要的水平。

5 食品分类系统

食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围，只适用于本标准，见附录 F。如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外。

6 食品添加剂的使用规定

食品添加剂的使用应符合附录 A 的规定。

7 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合 GB14880 和相关规定。

8 食品用香料

用于生产食品用香精的食品用香料的使用应符合附录 B 的规定。

9 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂的使用应符合附录 C 的规定。

10 胶基糖果中基础剂物质及其配料

胶基糖果中基础剂物质及其配料的使用应符合附录 D 的规定。

附录 A
(规范性附录)
食品添加剂的使用规定

A.1 表 A.1 以食品添加剂名称汉语拼音排序规定了食品添加剂的允许使用品种、允许使用的食品名称(种类)以及最大使用量(或残留量)。

A.2 表 A.2 以食品分类号排序规定食品中允许使用的添加剂品种和最大使用量(或残留量),与表 A.1 的指标相同。

A.3 表 A.1、A.2 列出的同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

A.4 表 A.3 规定了可在各类食品中按生产需要适量使用原则使用的添加剂。

A.5 表 A.4 规定了不得按生产需要适量使用原则使用表 A.3 中添加剂的食品类别和品种,如这些食物类别和品种使用添加剂应符合表 A.1 和表 A.2 的规定。

A.6 表 A.1、表 A.2 和表 A.3 未包括对食品用香料、胶基糖果中基础剂物质和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的有关规定。

A.7 上述各表中的“功能”栏为该添加剂的主要功能,供使用时参考。

表A.1 食品添加剂的使用范围和使用量

| 2,4-二氯苯氧乙酸 | | 2,4-dichlorophenoxy acetic acid | |
|----------------------------|------------------|--|--------------|
| CNS号 17.027 | | INS号 | |
| 功能 防腐剂 | | | |
| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 0.01 | 残留量≤2.0mg/kg |
| 04.02.01.02 | 经表面处理的新鲜蔬菜 | 0.01 | 残留量≤2.0mg/kg |
| 2-苯基苯酚钠盐 | | sodium 2-phenylphenol | |
| CNS号 17.023 | | INS号 | |
| 功能 防腐剂 | | | |
| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果（仅限柑橘类） | 0.95 | 残留量≤12mg/kg |
| 4-苯基苯酚 | | 4-phenylphenol | |
| CNS号 17.024 | | INS号 | |
| 功能 防腐剂 | | | |
| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果（仅限柑橘类） | 1.0 | 残留量≤12mg/kg |
| 4-己基间苯二酚 | | 4-hexylresorcinol | |
| CNS号 04.013 | | INS号 586 | |
| 功能 抗氧化剂 | | | |
| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
| 09.01 | 鲜水产（仅限虾类） | 按生产需要适量使用 | 残留量≤1mg/kg |
| D-甘露糖醇 | | D-mannitol | |
| CNS号 19.017 | | INS号 421 | |
| 功能 甜味剂、拮抗剂、乳化剂、疏松剂、稳定剂、增稠剂 | | | |
| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
| 05.02 | 糖果 | 按生产需要适量使用 | |

L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫代三亚甲基)-D-丙氨酰胺
(阿力甜) alitame

CNS号 19.013 INS号 956

功能 甜味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|--------------------|-----------|----------------|
| 03.0 | 冷冻饮品(除外03.04食用冰) | 0.1 | |
| 04.01.02.08.04 | 话化类(甘草制品) | 0.3 | |
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 0.3 | |
| 11.04 | 餐桌甜味料 | 0.15 | 单位为g/份 |
| 14.0 | 饮料类(除外14.01包装饮用水类) | 0.1 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 16.01 | 果冻 | 0.1 | 如用于果冻粉,以冲调倍数增加 |

L-半胱氨酸盐酸盐 L-cysteine and its hydrochlorides-sodium and potassium salts

CNS号 13.003 INS号 920

功能 面粉处理剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 06.03.02.03 | 发酵面制品 | 0.06 | |

L-丙氨酸 L-alanine

CNS号 12.006 INS号

功能 增味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|----|
| 12.0 | 调味品 | 按生产需要适量使用 | |

氨基乙酸(甘氨酸) glycine

CNS号 12.007 INS号 640

功能 增味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 12.0 | 调味品 | 1.0 | |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 1.0 | |

| | | | |
|-------|---------------|------|------|
| 12.03 | 醋 | 2.5 | 以丙酸计 |
| 12.04 | 酱油 | 2.5 | 以丙酸计 |
| 16.07 | 其他（杨梅罐头加工工艺用） | 50.0 | 以丙酸计 |

茶多酚（维多酚） **tea polyphenol (TP)**

CNS号 04.005 INS号

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------------------------|-----------|----------|
| 02.01 | 基本不含水的脂肪和油 | 0.4 | 以油脂中儿茶素计 |
| 06.07 | 方便米面制品 | 0.2 | 以油脂中儿茶素计 |
| 07.02 | 糕点 | 0.4 | 以油脂中儿茶素计 |
| 07.04 | 焙烤食品馅料（仅限含油脂馅料） | 0.4 | 以油脂中儿茶素计 |
| 08.02.02 | 腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等） | 0.4 | 以油脂中儿茶素计 |
| 08.03.01 | 酱卤肉制品类 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 08.03.02 | 熏、烧、烤肉类 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 08.03.03 | 油炸肉类 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 08.03.04 | 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 08.03.06 | 发酵肉制品类 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 09.03 | 预制水产品（半成品） | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 09.04 | 熟制水产品（可直接食用） | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 09.05 | 水产品罐头 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 12.10 | 复合调味料 | 0.1 | 以油脂中儿茶素计 |
| 16.05 | 油炸食品 | 0.2 | 以油脂中儿茶素计 |

茶黄色素, 茶绿色素 **tea yellow pigment, tea green pigment**

CNS号 08.141, 08.142 INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------|-----------|----|
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 | 按生产需要适量使用 | |
| 05.02 | 糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 按生产需要适量使用 | |

| | | |
|-------------|--------------------------------------|-----------|
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 按生产需要适量使用 |
| 14.05.01 | 茶饮料类 | 按生产需要适量使用 |
| 15.02 | 配制酒 | 按生产需要适量使用 |

赤藓红及其铝色淀

erythrosine, erythrosine aluminum lake

CNS号 08.003

INS号 127

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|---|-----------|----|
| 04.01.02.08.02 | 凉果类 | 0.05 | |
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 | 0.1 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果（除外05.01.01可可制品） | 0.05 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.05 | |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 0.05 | |
| 12.10 | 复合调味料 | 0.05 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.05 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.05 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 0.05 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.05 | |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 0.025 | |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.025 | |

赤藓糖醇（生产用菌株：解脂假丝酵母，*candida lipolytica*）

erythritol

CNS号 19.018

INS号 968

功能 甜味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------------------------------|-----------|----|
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.02 | 糕点 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 按生产需要适量使用 | |

单, 双, 三甘油脂肪酸酯 mono(di, tri) glycerides of fatty acids
 (油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸)

CNS号 10.006

INS号 471

功能 乳化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------------|-----------|----|
| 01.02.01 | 原味发酵乳(全脂、部分脱脂、脱脂) | 5.0 | |
| 01.05.01 | 稀奶油 | 按生产需要适量使用 | |
| 02.02.01.01 | 黄油和浓缩黄油 | 20.0 | |
| 06.03.02.01 | 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮) | 按生产需要适量使用 | |
| 06.03.02.02 | 生干面制品 | 30.0 | |
| 11.01.02 | 其它糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆) | 6.0 | |
| 12.09 | 香辛料类 | 5.0 | |
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 13.02 | 婴幼儿断奶期食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.05.02 | 咖啡饮料类 | 按生产需要适量使用 | |
| 15.03.01 | 葡萄酒 | 0.018 | |

单辛酸甘油酯 capryl monoglyceride

CNS号 17.031

INS号

功能 防腐剂

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

淀粉磷酸酯钠 sodium starch phosphate

CNS号 20.013

INS号

功能 增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|----|
|-------|---------|-----------|----|

| | | |
|-------------|---|-----------|
| 02.02.01 | 脂肪含量80%以上的乳化制品 | 按生产需要适量使用 |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 按生产需要适量使用 |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 按生产需要适量使用 |
| 06.0 | 粮食和粮食制品，包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等（不包括06.01原粮及07.0类焙烤制品） | 按生产需要适量使用 |
| 12.0 | 调味品 | 按生产需要适量使用 |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 按生产需要适量使用 |

靛蓝及其铝色淀

indigotine, indigotine aluminum lake

CNS号 08.008

INS号 132

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|---|-----------|------|
| 04.01.02.08.01 | 蜜饯类 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 04.01.02.08.02 | 凉果类 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 | 0.2 | 以靛蓝计 |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 0.01 | 以靛蓝计 |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果（除外05.01.01可可制品） | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 07.04 | 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心） | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 15.02 | 配制酒 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 0.05 | 以靛蓝计 |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.05 | 以靛蓝计 |

丁基羟基茴香醚 (BHA) butylated hydroxyanisole

CNS号 04.001

INS号 320

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------------------------|-----------|----|
| 02.0 | 脂肪, 油和乳化脂肪制品 | 0.2 | |
| 04.05.02.03 | 坚果与籽类罐头 | 0.2 | |
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 0.4 | |
| 06.06 | 即食谷物, 包括碾轧燕麦(片) | 0.2 | |
| 06.07 | 方便米面制品 | 0.2 | |
| 07.03 | 饼干 | 0.2 | |
| 08.02.02 | 腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等) | 0.2 | |
| 09.03.04 | 风干、烘干、压干等水产品 | 0.2 | |
| 16.05 | 油炸食品 | 0.2 | |

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐, 对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐) methyl p-hydroxy benzoate and its salts (sodium methyl p-hydroxy benzoate, ethyl p-hydroxy benzoate, sodium ethyl p-hydroxy benzoate, propyl p-hydroxy benzoate, sodium propyl p-hydroxy benzoate)

CNS号 17.032, 17.007, 17.008

INS号 219, 214, 215, 216, 217

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-------------------|-----------|----------|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 0.012 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 04.01.02.05 | 果酱(除外罐头) | 0.25 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 04.02.01.02 | 经表面处理的新鲜蔬菜 | 0.012 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 07.04 | 焙烤食品馅料(仅限糕点馅) | 0.5 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 10.03.02 | 热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠) | 0.2 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 12.03 | 醋 | 0.1 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 12.04 | 酱油 | 0.25 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 0.25 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 14.02.03 | 果蔬汁(肉)饮料 | 0.25 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.2 | 以对羟基苯甲酸计 |

14.04.02.02 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）
（仅限果味饮料） 0.25 以对羟基苯甲酸计

多穗柯棕 tanoak brown

CNS号 08.128 INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.4 | |
| 05.02 | 糖果 | 0.4 | |
| 14.04.01.01 | 可乐型碳酸饮料 | 1.0 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.4 | |

二丁基羟基甲苯（BHT） butylated hydroxytoluene

CNS号 04.002 INS号 321

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------------------------|-----------|----|
| 02.0 | 脂肪，油和乳化脂肪制品 | 0.2 | |
| 04.05.02.03 | 坚果与籽类罐头 | 0.2 | |
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 0.4 | |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片） | 0.2 | |
| 06.07 | 方便米面制品 | 0.2 | |
| 07.03 | 饼干 | 0.2 | |
| 08.02.02 | 腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等） | 0.2 | |
| 09.03.04 | 风干、烘干、压干等水产品 | 0.2 | |
| 16.05 | 油炸食品 | 0.2 | |

二甲基二碳酸盐 dimethyl dicarbonate

CNS号 17.033 INS号 242

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------|-----------|----|
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.25 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.25 | |

| | | | |
|----------------|---------------------------------|------|---|
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 0.35 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 04.02.02.02 | 干制蔬菜 | 0.2 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 04.02.02.02 | 干制蔬菜（仅限脱水马铃薯） | 0.4 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 0.05 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 04.02.02.04 | 蔬菜罐头（仅限竹笋、酸菜） | 0.05 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 04.03.02.04 | 食用菌和藻类罐头（仅限蘑菇罐头） | 0.05 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 04.04.01.04 | 腐竹类（包括腐竹、油皮） | 0.2 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 0.1 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 06.05.01 | 食用淀粉 | 0.03 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 06.05.02.01 | 粉丝、粉条 | 0.1 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 07.03 | 饼干 | 0.1 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 11.01 | 食糖 | 0.1 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 11.02 | 淀粉糖（果糖，葡萄糖、饴糖；部分转化糖，包括糖蜜等） | 0.2 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 14.02.01 | 果蔬汁（浆） | 0.05 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计，浓缩果蔬汁（浆）按浓缩倍数折算 |
| 15.03.01 | 葡萄酒 | 0.05 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 15.03.03 | 果酒 | 0.05 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |

| | | | |
|----------|---------|------|-------------------------|
| 15.03.05 | 啤酒和麦芽饮料 | 0.01 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
|----------|---------|------|-------------------------|

二氧化钛 titanium dioxide

CNS号 08.011 INS号 171

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|---------------------------------|-----------|----------------|
| 04.01.02.08.02 | 凉果类 | 10.0 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 2.0 | |
| 05.02.01 | 硬质糖果 | 10.0 | |
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 5.0 | |
| 12.10.02.01 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 0.5 | |
| 14.06 | 固体饮料类 | 按生产需要适量使用 | |
| 16.01 | 果冻 | 10.0 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 10.0 | |
| 16.06 | 膨化食品 | 10.0 | |
| 16.07 | 其他（饮料混浊剂） | 10.0 | 单位为g/L |

二氧化碳 carbon dioxide

CNS号 17.014 INS号 290

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|--------------------|-----------|----|
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 按生产需要适量使用 | |
| 15.03.06 | 其他发酵酒类（充气型） | 按生产需要适量使用 | |

富马酸 fumaric acid

CNS号 01.110 INS号 297

功能 酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------------|-----------|----|
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 8.0 | |
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） | 0.6 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.6 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.3 | |

甘草, 甘草酸铵, 甘草酸一钾及三钾 glycyrrhiza, ammonium glycyrrhizinate, monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate

CNS号 19.009, 19.012, 19.010 INS号 958

功能 甜味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------|-----------|----|
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 按生产需要适量使用 | |
| 05.02 | 糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.03 | 饼干 | 按生产需要适量使用 | |
| 08.03.08 | 肉罐头类 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.0 | 调味品 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.0 | 饮料类(除外14.01包装饮用水类) | 按生产需要适量使用 | |

甘草抗氧化物 antioxidant of glycyrrhiza

CNS号 04.008 INS号

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------------------------|-----------|-------|
| 02.01 | 基本不含水的脂肪和油 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 06.07 | 方便米面制品 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 07.03 | 饼干 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 08.02.02 | 腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等) | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 08.03.01 | 酱卤肉制品类 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 08.03.02 | 熏、烧、烤肉类 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 08.03.03 | 油炸肉类 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 08.03.04 | 西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 08.03.06 | 发酵肉制品类 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 09.03.02 | 腌制水产品 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 16.05 | 油炸食品 | 0.2 | 以甘草酸计 |

硅铝酸钠 sodium aluminosilicate

CNS号 02.002 INS号 554

功能 抗结剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|------------------|-----------|----|
| 02.05 | 其他油脂或油脂制品（仅限植脂末） | 5.0 | |

桂醛 cinnamaldehyde

CNS号 17.012 INS号

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-----------|-----------|--------------|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 按生产需要适量使用 | 残留量≤0.3mg/kg |

果胶 pectins

CNS号 20.006 INS号 440

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------------|-----------|----|
| 01.02.01 | 原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂） | 按生产需要适量使用 | |
| 01.05.01 | 稀奶油 | 按生产需要适量使用 | |
| 02.02.01.01 | 黄油和浓缩黄油 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） | 按生产需要适量使用 | |
| 06.03.02.02 | 生干面制品 | 按生产需要适量使用 | |
| 11.01.02 | 其它糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆) | 按生产需要适量使用 | |
| 12.09 | 香辛料类 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.02.01 | 果蔬汁（浆） | 3.0 | |
| 15.03.01 | 葡萄酒 | 按生产需要适量使用 | |

过氧化苯甲酰 benzoyl peroxide

CNS号 13.001 INS号 928

功能 面粉处理剂、漂白剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|-----------------|
| 06.03.01 | 小麦粉 | 0.06 | 磷酸钙可作为过氧化苯甲酰稀释剂 |

过氧化钙 calcium peroxide

CNS号 13.007 INS号 930

功能 面粉处理剂、漂白剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 06.03.01 | 小麦粉 | 0.5 | |

海萝胶 funoran (gloiopeltis furcata)

CNS号 20.040 INS号

功能 增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 10.0 | |

海藻酸丙二醇酯 propylene glycol alginate

CNS号 20.010 INS号 405

功能 增稠剂、乳化剂、稳定剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--|-----------|--------------------|
| 01.0 | 乳及乳制品（除外 01.01.01、01.04.01、13.0 涉及品种） | 3.0 | |
| 01.04.01 | 淡炼乳（原味） | 5.0 | |
| 02.01.01.02 | 氢化植物油 | 5.0 | |
| 03.01 | 冰淇淋类 | 1.0 | |
| 05.01 | 可可制品、巧克力和巧克力 制品，包括类巧克力和代巧 克力 | 5.0 | |
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 5.0 | |
| 12.10.02.03 | 以蔬菜为基料的调味酱 | 5.0 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮 用水类、14.03.02植物蛋白 饮料、14.02.03果蔬汁 （肉）饮料） | 0.3 | 固体饮料按冲调倍数增加 使用量 |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 3.0 | |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 5.0 | |
| 15.03.05 | 啤酒和麦芽饮料 | 0.3 | |

海藻酸钠

sodium alginate

CNS号 20.004

INS号 401

功能 增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------------|-----------|----|
| 01.02.01 | 原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂） | 按生产需要适量使用 | |
| 01.05.01 | 稀奶油 | 按生产需要适量使用 | |
| 02.02.01.01 | 黄油和浓缩黄油 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） | 按生产需要适量使用 | |
| 06.03.02.02 | 生干面制品 | 按生产需要适量使用 | |
| 11.01.02 | 其它糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆) | 10.0 | |
| 12.09 | 香辛料类 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.02.01 | 果蔬汁（浆） | 按生产需要适量使用 | |
| 14.05.02 | 咖啡饮料类 | 按生产需要适量使用 | |

黑豆红

black bean red

CNS号 08.114

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------------------------|-----------|----|
| 05.02 | 糖果 | 0.8 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.8 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.8 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 0.8 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.8 | |

黑加仑红

black currant red

CNS号 08.122

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-----------|-----------|----|
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 按生产需要适量使用 | |
| 15.03.01.02 | 起泡和半起泡葡萄酒 | 按生产需要适量使用 | |
| 15.03.03 | 果酒 | 按生产需要适量使用 | |

| | | |
|-------------|--------------------------------------|-----------|
| 01.01.02 | 调制乳 | 按生产需要适量使用 |
| 01.02.02 | 调味和果料发酵乳 | 0.8 |
| 01.04.02 | 调制炼乳（包括甜炼乳、调味甜炼乳及其它使用了非乳原料的调制炼乳） | 按生产需要适量使用 |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 按生产需要适量使用 |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 按生产需要适量使用 |
| 04.02.02.05 | 蔬菜泥（酱），除外番茄沙司 | 按生产需要适量使用 |
| 04.04.02.01 | 腐乳类 | 按生产需要适量使用 |
| 05.02 | 糖果 | 按生产需要适量使用 |
| 07.03 | 饼干 | 按生产需要适量使用 |
| 08.03 | 熟肉制品 | 按生产需要适量使用 |
| 12.03 | 醋 | 按生产需要适量使用 |
| 12.04 | 酱油 | 按生产需要适量使用 |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 按生产需要适量使用 |
| 12.10 | 复合调味料 | 按生产需要适量使用 |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 按生产需要适量使用 |
| 14.03.01 | 含乳饮料 | 按生产需要适量使用 |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 按生产需要适量使用 |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 按生产需要适量使用 |
| 15.02 | 配制酒 | 按生产需要适量使用 |
| 16.01 | 果冻 | 按生产需要适量使用 |
| 16.06 | 膨化食品 | 按生产需要适量使用 |

葫芦巴胶

fenugreek gum

CNS号 20.035

INS号

功能 增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------------------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.1 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 0.2 | |
| 06.03.01 | 小麦粉 | 0.3 | |
| 07.0 | 焙烤食品 | 0.15 | |

琥珀酸二钠 disodium succinate

CNS号 12.005

INS号

功能 增味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|----|
| 12.0 | 调味品 | 20.0 | |

花生衣红 peanut skin red

CNS号 08.134

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 05.02 | 糖果 | 0.4 | |
| 07.03 | 饼干 | 0.4 | |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.4 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.1 | |

滑石粉 talc

CNS号 02.007

INS号 553iii

功能 抗结剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|-----------|-----------|----|
| 04.01.02.08.02 | 凉果类 | 20.0 | |
| 04.01.02.08.04 | 话化类（甘草制品） | 20.0 | |

环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（甜蜜素） sodium cyclamate, calcium cycalmate

CNS号 19.002

INS号 952

功能 甜味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|------------------|-----------|-----------|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 1.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 04.01.02.08.02 | 凉果类 | 8.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 04.01.02.08.04 | 话化类（甘草制品） | 8.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 04.01.02.08.05 | 果丹（饼）类 | 8.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 04.02.02.03.01 | 酱渍的蔬菜 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 04.04.02.01 | 腐乳类 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |

| | | | |
|----------------|--------------------|------|--------------------------|
| 04.05.02.01 | 烘焙/炒制坚果与籽类（仅限瓜子） | 2.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 04.05.02.01.01 | 带壳烘焙/炒制坚果与籽类 | 6.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 04.05.02.01.02 | 脱壳烘焙/炒制坚果与籽类 | 1.2 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 07.01 | 面包 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 07.02 | 糕点 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 07.03 | 饼干 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 12.10 | 复合调味料 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计，固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 15.02 | 配制酒 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 16.01 | 果冻 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计，果冻粉以冲调倍数增加 |

黄蜀葵胶

ablmoschus manihot gum

CNS号 20.019

INS号

功能 增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 5.0 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 10.0 | |
| 07.01 | 面包 | 10.0 | |
| 07.02 | 糕点 | 10.0 | |
| 07.03 | 饼干 | 10.0 | |

黄原胶（汉生胶）

xanthan gum

CNS号 20.009

INS号 415

功能 稳定剂、增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------------|-----------|----|
| 01.05.01 | 稀奶油 | 按生产需要适量使用 | |
| 02.02.01.01 | 黄油和浓缩黄油 | 5.0 | |
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） | 10.0 | |
| 06.03.02.02 | 生干面制品 | 4.0 | |
| 11.01.02 | 其它糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆) | 5.0 | |
| 12.09 | 香辛料类 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.02.01 | 果蔬汁（浆） | 按生产需要适量使用 | |

| | | | |
|-------------|----------------------------------|-----------|-------|
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片） | 0.03 | 以姜黄素计 |
| 07.01 | 面包 | 0.01 | 以姜黄素计 |
| 07.02 | 糕点 | 0.01 | 以姜黄素计 |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.04 | 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心） | 0.05 | 以姜黄素计 |
| 12.0 | 调味品 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 按生产需要适量使用 | |
| 15.02 | 配制酒 | 按生产需要适量使用 | |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.2 | 以姜黄素计 |

姜黄素

curcumin

CNS号 08.132

INS号 100i

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------------------------------|-----------|----------------|
| 02.02.01.02 | 人造黄油及其类似制品（如，黄油和人造黄油混合） | 按生产需要适量使用 | |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.15 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 0.01 | |
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 0.7 | |
| 06.03.02.04 | 面糊（如，用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉 | 0.03 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.01 | |
| 16.01 | 果冻 | 0.01 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |

焦磷酸二氢二钠 **disodium dihydrogen pyrophosphate**

CNS号 15.008 INS号 450i

功能 水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|----|
| 07.01 | 面包 | 3.0 | |
| 07.03 | 饼干 | 3.0 | |

焦磷酸钠 **tetrasodium pyrophosphate**

CNS号 15.004 INS号 450iii

功能 水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--|-----------|----|
| 01.0 | 乳及乳制品（除外 01.01.01、13.0涉及品种） | 5.0 | |
| 03.01 | 冰淇淋类 | 5.0 | |
| 06.04.02.01 | 八宝粥罐头 | 1.0 | |
| 06.05.01 | 食用淀粉 | 0.025 | |
| 06.07 | 方便米面制品 | 5.0 | |
| 08.02 | 预制肉制品 | 5.0 | |
| 08.03 | 熟肉制品 | 5.0 | |
| 09.03 | 预制水产品（半成品） | 1.0 | |
| 09.05 | 水产品罐头 | 1.0 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 1.0 | |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 1.0 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、 乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 1.0 | |

焦糖色（加氨生产） **caramel colour class III - ammonia process**

CNS号 08.110 INS号 150c

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--|-----------|----|
| 01.04.02 | 调制炼乳（包括甜炼乳、调 味甜炼乳及其它使用了非乳 原料的调制炼乳） | 按生产需要适量使用 | |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用 冰） | 按生产需要适量使用 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 1.5 | |

| | | |
|-------------|----------------------------------|-----------|
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 按生产需要适量使用 |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片） | 按生产需要适量使用 |
| 07.03 | 饼干 | 按生产需要适量使用 |
| 11.05 | 调味糖浆 | 按生产需要适量使用 |
| 12.03 | 醋 | 按生产需要适量使用 |
| 12.04 | 酱油 | 按生产需要适量使用 |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 按生产需要适量使用 |
| 12.10 | 复合调味料 | 按生产需要适量使用 |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 按生产需要适量使用 |
| 14.03.01 | 含乳饮料 | 按生产需要适量使用 |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 按生产需要适量使用 |
| 15.02 | 配制酒 | 按生产需要适量使用 |
| 15.03.01 | 葡萄酒 | 按生产需要适量使用 |
| 15.03.02 | 黄酒 | 按生产需要适量使用 |
| 15.03.05 | 啤酒和麦芽饮料 | 按生产需要适量使用 |
| 16.01 | 果冻 | 按生产需要适量使用 |

焦糖色（普通法）

caramel colour class I - plain

CNS号 08.108

INS号 150a

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------------------------------|-----------|----|
| 01.04.02 | 调制炼乳（包括甜炼乳、调味甜炼乳及其它使用了非乳原料的调制炼乳） | 按生产需要适量使用 | |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 按生产需要适量使用 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 1.5 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片） | 按生产需要适量使用 | |
| 07.03 | 饼干 | 按生产需要适量使用 | |
| 08.02.01 | 调理肉制品（生肉添加调料） | 按生产需要适量使用 | |
| 11.05 | 调味糖浆 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.03 | 醋 | 按生产需要适量使用 | |

| | | |
|-------------|--------------------------------------|-----------|
| 12.04 | 酱油 | 按生产需要适量使用 |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 按生产需要适量使用 |
| 12.10 | 复合调味料 | 按生产需要适量使用 |
| 12.10.03.04 | 蚝油、虾油、鱼露等 | 按生产需要适量使用 |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 按生产需要适量使用 |
| 14.03.01 | 含乳饮料 | 按生产需要适量使用 |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 按生产需要适量使用 |
| 15.02 | 配制酒 | 按生产需要适量使用 |
| 15.03.01 | 葡萄酒 | 按生产需要适量使用 |
| 15.03.02 | 黄酒 | 按生产需要适量使用 |
| 15.03.05 | 啤酒和麦芽饮料 | 按生产需要适量使用 |
| 16.01 | 果冻 | 按生产需要适量使用 |

焦糖色（亚硫酸铵法） **caramel colour class IV - ammonia sulphite process**

CNS号 08.109

INS号 150d

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------------------------|-----------|----|
| 01.04.02 | 调制炼乳（包括甜炼乳、调味甜炼乳及其它使用了非乳原料的调制炼乳） | 按生产需要适量使用 | |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 2.0 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片） | 按生产需要适量使用 | |
| 07.03 | 饼干 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.04 | 酱油 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.10 | 复合调味料 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.03.01 | 含乳饮料 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 按生产需要适量使用 | |
| 14.05.01 | 茶饮料类 | 按生产需要适量使用 | |

| | | |
|-------------|----------------------------|------|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 10.0 |
| 05.01 | 可可制品、巧克力和巧克力制品,包括类巧克力和代巧克力 | 10.0 |
| 05.02 | 糖果 | 5.0 |
| 06.03.02.04 | 面糊（如,用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉 | 10.0 |
| 06.06 | 即食谷物,包括碾轧燕麦(片) | 10.0 |
| 06.07 | 方便米面制品 | 10.0 |
| 07.0 | 焙烤食品 | 10.0 |
| 12.10.01 | 固体复合调味料 | 10.0 |
| 14.03.01 | 含乳饮料 | 10.0 |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 10.0 |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） | 10.0 |
| 14.05 | 茶、咖啡、植物饮料类 | 5.0 |
| 14.05.02 | 咖啡饮料类 | 2.0 |
| 14.07 | 乳酸菌饮料 | 10.0 |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 10.0 |

聚葡萄糖

polydextrose

CNS号 20.022

INS号 1200

功能 增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------------------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 按生产需要适量使用 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.0 | 焙烤食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.10.02.01 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 按生产需要适量使用 | |
| 16.01 | 果冻 | 按生产需要适量使用 | |

聚氧丙烯甘油醚 polyoxypropylene glycerol ether(GP)

CNS号 03.005 INS号

功能 消泡剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----------|-----------|----|
| 16.07 | 其他（发酵工艺用） | 按生产需要适量使用 | |

聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚 polyoxypropylene oxyethylene glycol ether(GPE)

CNS号 03.006 INS号

功能 消泡剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----------|-----------|----|
| 16.07 | 其他（发酵工艺用） | 按生产需要适量使用 | |

聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚 polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether(BAPE)

CNS号 03.004 INS号

功能 消泡剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----------|-----------|----|
| 16.07 | 其他（发酵工艺用） | 按生产需要适量使用 | |

聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚 polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether(PPE)

CNS号 03.003 INS号

功能 消泡剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----------|-----------|----|
| 16.07 | 其他（发酵工艺用） | 按生产需要适量使用 | |

聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯 polyoxyethylene xylitan monostearate

CNS号 10.017 INS号

功能 乳化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-----------|-----------|----|
| 02.01.01.02 | 氢化植物油 | 5.0 | |
| 16.07 | 其他（发酵工艺用） | 5.0 | |

聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温80）

polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate

CNS号 10.025, 10.026, 10.015, 10.016 INS号 432, 434, 435, 433

功能 乳化剂、消泡剂、稳定剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------------------|-----------|-------------|
| 01.01.02 | 调制乳 | 1.5 | |
| 01.05.01 | 稀奶油 | 1.0 | |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 1.5 | |
| 04.04 | 豆类制品 | 0.05 | 以每千克黄豆的使用量计 |
| 07.01 | 面包 | 2.5 | |
| 07.02.03 | 月饼 | 0.5 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.75 | |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 2.0 | |
| 16.07 | 其他（乳化天然色素） | 10.0 | |

咖啡因 **caffeine**

CNS号 00.007 INS号

功能 其他

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 14.04.01.01 | 可乐型碳酸饮料 | 0.15 | |

卡拉胶 **carrageenan**

CNS号 20.007 INS号 407

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------------|-----------|----|
| 01.05.01 | 稀奶油 | 按生产需要适量使用 | |
| 02.02.01.01 | 黄油和浓缩黄油 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） | 按生产需要适量使用 | |
| 06.03.02.02 | 生干面制品 | 8.0 | |

| | | |
|----------|----------------------|-----------|
| 11.01.02 | 其它糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆) | 5.0 |
| 12.09 | 香辛料类 | 按生产需要适量使用 |
| 14.02.01 | 果蔬汁(浆) | 按生产需要适量使用 |

抗坏血酸(维生素C) ascorbic acid

CNS号 04.014 INS号 300

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------------------------------|-----------|----|
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果 | 1.5 | |
| 06.03.02.03 | 发酵面制品 | 0.2 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁(肉)饮料 | 0.5 | |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 0.5 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.5 | |
| 14.05.01 | 茶饮料类 | 0.5 | |
| 15.03.05 | 啤酒和麦芽饮料 | 0.04 | |

抗坏血酸棕榈酸酯 ascorbyl palmitate

CNS号 04.011 INS号 304

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------------------|-----------|-----------|
| 01.03 | 乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品 | 0.05 | 以脂肪中抗坏血酸计 |
| 02.0 | 脂肪,油和乳化脂肪制品 | 0.2 | |
| 06.07 | 方便米面制品 | 0.2 | |
| 07.01 | 面包 | 0.2 | |
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 | 0.05 | 以脂肪中抗坏血酸计 |
| 13.02 | 婴幼儿断奶期食品 | 0.05 | 以脂肪中抗坏血酸计 |
| 13.05.01 | 孕产妇(乳母)配方食品 | 0.2 | |

可可壳色 cacao husk pigment

CNS号 08.118 INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品(除外03.04食用冰) | 0.04 | |

| | | |
|----------|---------------------------------|------|
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 3.0 |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 3.0 |
| 07.03 | 饼干 | 0.04 |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 0.25 |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 2.0 |
| 15.02 | 配制酒 | 1.0 |

喹啉黄

quinoline yellow

CNS号 08.016

INS号 104

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|------------|-----------|--------|
| 15.02 | 配制酒（仅限预调酒） | 0.1 | 单位为g/L |

辣椒橙

paprika orange

CNS号 08.107

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 按生产需要适量使用 | |
| 05.02 | 糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.03 | 饼干 | 按生产需要适量使用 | |
| 08.03 | 熟肉制品 | 按生产需要适量使用 | |
| 09.02.03 | 冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等） | 按生产需要适量使用 | |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料 | 按生产需要适量使用 | |

辣椒红

paprika red

CNS号 08.106

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 按生产需要适量使用 | |
| 05.02 | 糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 按生产需要适量使用 | |

| | | |
|----------|---------------|-----------|
| 07.03 | 饼干 | 按生产需要适量使用 |
| 08.02.01 | 调理肉制品（生肉添加调料） | 0.1 |
| 08.03 | 熟肉制品 | 按生产需要适量使用 |
| 09.02.03 | 冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等） | 按生产需要适量使用 |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 按生产需要适量使用 |
| 12.10 | 复合调味料 | 按生产需要适量使用 |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 按生产需要适量使用 |
| 16.06 | 膨化食品 | 按生产需要适量使用 |

辣椒油树脂

paprika oleoresin

CNS号 00.012

INS号 160c

功能 增味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------------|-----------|----|
| 12.10 | 复合调味料 | 10.0 | |
| 16.05.01 | 油炸小食品（仅限油炸薯片） | 1.0 | |

蓝锭果红

uguisukagura red

CNS号 08.136

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------------------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 1.0 | |
| 05.02 | 糖果 | 2.0 | |
| 07.02 | 糕点（除外07.02.04糕点上彩装） | 2.0 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 3.0 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 1.0 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 1.0 | |
| 15.03.01.02 | 起泡和半起泡葡萄酒 | 1.0 | |

酪蛋白钙肽

casein calcium peptide (CCP)

CNS号 00.015

INS号

功能 其他（钙吸收促进剂）

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|----|
|-------|---------|-----------|----|

| | | | |
|-------|---|-----|----------------|
| 06.0 | 粮食和粮食制品，包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等（不包括06.01原粮及07.0类焙烤制品） | 1.6 | |
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 | 3.0 | |
| 13.02 | 婴幼儿断奶期食品 | 3.0 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 1.6 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

酪蛋白磷酸肽 casein phosphopeptides (CPP)

CNS号 00.016 INS号

功能 其他（钙吸收促进剂）

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---|-----------|----------------|
| 06.0 | 粮食和粮食制品，包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等（不包括06.01原粮及07.0类焙烤制品） | 1.6 | |
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 | 3.0 | |
| 13.02 | 婴幼儿断奶期食品 | 3.0 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 1.6 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

联苯醚（二苯醚） diphenyl ether (diphenyl oxide)

CNS号 17.022 INS号

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------|-----------|-------------|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果（仅限柑橘类） | 3.0 | 残留量≤12mg/kg |

亮蓝及其铝色淀 brilliant blue, brilliant blue aluminum lake

CNS号 08.007 INS号 133

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------------------------------|-----------|------|
| 01.02.02 | 调味和果料发酵乳 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 01.04.02 | 调制炼乳（包括甜炼乳、调味甜炼乳及其它使用了非乳原料的调制炼乳） | 0.025 | 以亮蓝计 |

| | | | |
|----------------|----------------------------------|-------|---------------------|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 0.5 | 以亮蓝计 |
| 04.01.02.08.02 | 凉果类 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 | 0.1 | 以亮蓝计 |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 0.3 | 以亮蓝计 |
| 06.05.02.02 | 虾味片 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片）（仅限可可玉米片） | 0.015 | 以亮蓝计 |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 07.04 | 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心） | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 11.05 | 调味糖浆 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 11.05.01 | 水果调味糖浆 | 0.5 | 以亮蓝计 |
| 12.09.03 | 香辛料酱（如芥末酱、青芥酱） | 0.01 | 以亮蓝计 |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料 | 0.5 | 以亮蓝计 |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 14.03.01 | 含乳饮料 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 14.06 | 固体饮料类 | 0.2 | 以亮蓝计 |
| 15.02 | 配制酒 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 16.01 | 果冻 | 0.025 | 以亮蓝计，如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 0.05 | 以亮蓝计 |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.05 | 以亮蓝计 |

磷酸

phosphoric acid

CNS号 01.106

INS号 338

功能 酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 01.06 | 干酪 | 按生产需要适量使用 | |
| 04.02.02.04 | 蔬菜罐头 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.04.02.01 | 八宝粥罐头 | 按生产需要适量使用 | |
| 08.03.08 | 肉罐头类 | 按生产需要适量使用 | |

| | | |
|-------|--------------------|-----------|
| 12.10 | 复合调味料 | 按生产需要适量使用 |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 按生产需要适量使用 |
| 16.01 | 果冻 | 按生产需要适量使用 |

磷酸二氢钙 calcium dihydrogen phosphate

CNS号 15.007 INS号 341i

功能 水分保持剂、酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|------|
| 01.06 | 干酪 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.03 | 小麦粉及其制品 | 4.0 | 以磷酸计 |
| 07.0 | 焙烤食品 | 4.0 | 以磷酸计 |
| 14.04.02 | 非碳酸饮料 | 2.0 | 以磷酸计 |
| 14.06 | 固体饮料类 | 8.0 | 以磷酸计 |

磷酸二氢钾 potassium dihydrogen phosphate

CNS号 15.010 INS号 340i

功能 水分保持剂、酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|--------------------|-----------|---------------------|
| 06.03.01 | 小麦粉 | 5.0 | 以磷酸计 |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 2.0 | 以磷酸计，固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

磷酸二氢钠 sodium dihydrogen phosphate

CNS号 15.005 INS号 339i

功能 水分保持剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|--------------------|-----------|----|
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 13.02 | 婴幼儿断奶期食品 | 按生产需要适量使用 | |

磷酸化二淀粉磷酸酯 phosphated distarch phosphate

CNS号 20.017 INS号 1413

功能 增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 04.01.02.05 | 果酱 | 1.0 | |

| | | |
|-------------|------------------------|-----|
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） | 0.2 |
| 06.07 | 方便米面制品 | 0.2 |
| 14.06 | 固体饮料类 | 0.5 |

磷酸氢二钾 dipotassium hydrogen phosphate

CNS号 15.009 INS号 340ii

功能 水分保持剂、酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|------------------|-----------|----|
| 02.05 | 其他油脂或油脂制品（仅限植脂末） | 19.9 | |

磷酸氢钙 calcium hydrogen phosphate
(dicalcium orthophosphate)

CNS号 06.006 INS号 341ii

功能 膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------|-----------|----|
| 06.03.02.03 | 发酵面制品 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.03 | 饼干 | 1.0 | |
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 | 1.0 | |
| 13.02 | 婴幼儿断奶期食品 | 1.0 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 按生产需要适量使用 | |

磷酸三钙 tricalcium orthophosphate

CNS号 02.003 INS号 341iii

功能 抗结剂、酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 06.03.01 | 小麦粉 | 0.03 | |
| 12.10 | 复合调味料 | 20.0 | |
| 14.06 | 固体饮料类 | 8.0 | |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 2.0 | |

磷酸三钾 tripotassium orthophosphate

CNS号 01.308 INS号 340iii

功能 酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|----|
|-------|---------|-----------|----|

磷酸三钠 trisodium orthophosphate

CNS号 15.001 INS号 339iii

功能 水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------------------|-----------|--------------------|
| 01.0 | 乳及乳制品（除外 01.01.01、13.0涉及品种） | 0.5 | |
| 01.06 | 干酪 | 5.0 | |
| 02.05 | 其他油脂或油脂制品（仅限 植脂末） | 1.5 | |
| 06.04.02.01 | 八宝粥罐头 | 0.5 | |
| 08.02 | 预制肉制品 | 3.0 | |
| 08.03 | 熟肉制品 | 3.0 | |
| 08.03.08 | 肉罐头类 | 0.5 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮 用水类） | 1.5 | 固体饮料按冲调倍数增加 使用量 |

磷脂 lecithin (phospholipid)

CNS号 04.010 INS号 322

功能 抗氧化剂、乳化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------------------|-----------|----|
| 02.01.01.02 | 氢化植物油 | 按生产需要适量使用 | |
| 05.01.01 | 可可制品（以可可为主要原 料的脂、粉、浆、酱、馅） | 按生产需要适量使用 | |
| 12.10.01 | 固体复合调味料 | 按生产需要适量使用 | |
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和 幼儿配方食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 13.02 | 婴幼儿断奶期食品 | 按生产需要适量使用 | |

硫代二丙酸二月桂酯 dilauryl thiodipropionate

CNS号 04.012 INS号 389

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-------------|-----------|----|
| 02.0 | 脂肪，油和乳化脂肪制品 | 0.2 | |
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 0.2 | |
| 04.02.01.02 | 经表面处理的新鲜蔬菜 | 0.2 | |
| 16.05 | 油炸食品 | 0.2 | |

硫磺 sulfur (sulphur)

CNS号 05.007

INS号

功能 漂白剂、防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|-------------------------------|
| 04.01.02.02 | 水果干类 | 0.1 | 只限于熏蒸,前款规定为残留量,最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 0.35 | 只限于熏蒸,前款规定为残留量,最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 04.02.02.02 | 干制蔬菜 | 0.2 | 只限于熏蒸,前款规定为残留量,最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 06.05.02.01 | 粉丝、粉条 | 0.1 | 只限于熏蒸,前款规定为残留量,最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 11.01 | 食糖 | 0.1 | 只限于熏蒸,前款规定为残留量,最大使用量以二氧化硫残留量计 |

硫酸钙(石膏) calcium sulfate

CNS号 18.001

INS号 516

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|-------------|
| 04.04 | 豆类制品 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.03.02 | 小麦粉制品 | 1.5 | 作为过氧化苯甲酰稀释剂 |

硫酸铝钾(钾明矾), 硫酸铝铵(铵明矾) aluminium potassium sulfate , aluminium ammonium sulfate

CNS号 06.004, 06.005

INS号 522, 523

功能 膨松剂、稳定剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|---------------------------|
| 04.04 | 豆类制品 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品, 以Al |
| 06.03 | 小麦粉及其制品 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品, 以Al |
| 06.05.02.02 | 虾味片 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品, 以Al |
| 07.0 | 焙烤食品 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品, 以Al |

| | | | |
|----------|--|-----------|-------------------------------|
| 07.03.02 | 威化饼干 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤ 100mg/kg, (干样品, 以Al |
| 09.0 | 水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品) | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤ 100mg/kg, (干样品, 以Al |
| 16.05 | 油炸食品 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤ 100mg/kg, (干样品, 以Al |
| 16.06 | 膨化食品 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤ 100mg/kg, (干样品, 以Al |

硫酸锌

zinc sulfate

CNS号 00.018

INS号

功能 其他

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------------|-----------|-------------------------|
| 14.01.05 | 其他饮用水(调制水) | 0.006 | 单位为g/L, 以Zn计 2.4mg/L |

六偏磷酸钠

sodium polyphosphate

CNS号 15.002

INS号 452i

功能 水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--|-----------|----|
| 01.0 | 乳及乳制品(除外 01.01.01、13.0涉及品种) | 5.0 | |
| 02.05 | 其他油脂或油脂制品(仅限 植脂末) | 5.0 | |
| 03.01 | 冰淇淋类 | 5.0 | |
| 06.04.02.01 | 八宝粥罐头 | 1.0 | |
| 06.07 | 方便米面制品 | 5.0 | |
| 08.02 | 预制肉制品 | 5.0 | |
| 08.03 | 熟肉制品 | 5.0 | |
| 08.03.08 | 肉罐头类 | 1.0 | |
| 09.05 | 水产品罐头 | 1.0 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁(肉)饮料 | 1.0 | |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 1.0 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料(包括果味饮料、 乳味、茶味及其他味饮料) (仅限果味饮料) | 1.0 | |
| 14.05.01 | 茶饮料类 | 0.5 | |

萝卜红 radish red

CNS号 08.117

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|--------------------------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 按生产需要适量使用 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 按生产需要适量使用 | |
| 04.01.02.08.01 | 蜜饯类 | 按生产需要适量使用 | |
| 05.02 | 糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.02 | 糕点 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 按生产需要适量使用 | |
| 15.02 | 配制酒 | 按生产需要适量使用 | |
| 16.01 | 果冻 | 按生产需要适量使用 | |

落葵红 basella rubra red

CNS号 08.121

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----------------|
| 05.02 | 糖果 | 0.1 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.2 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.13 | |
| 16.01 | 果冻 | 0.25 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |

吗啉脂肪酸盐（果蜡） morpholine fatty acid salt (fruit wax)

CNS号 14.004

INS号

功能 被膜剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-----------|-----------|----|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 按生产需要适量使用 | |

| | | |
|-------------|--------------------------------------|-----------|
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 按生产需要适量使用 |
| 15.02 | 配制酒 | 按生产需要适量使用 |

木糖醇酐单硬脂酸酯 **xylitan monostearate**

CNS号 10.007 INS号

功能 乳化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 02.01.01.02 | 氢化植物油 | 5.0 | |
| 05.02 | 糖果 | 5.0 | |
| 07.01 | 面包 | 3.0 | |
| 07.02 | 糕点 | 3.0 | |

纳他霉素 **natamycin**

CNS号 17.030 INS号 235

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-------------------|-----------|----------------------------|
| 01.06 | 干酪 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 07.02 | 糕点 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 08.03.01 | 酱卤肉制品类 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 08.03.02 | 熏、烧、烤肉类 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 08.03.03 | 油炸肉类 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 08.03.04 | 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 08.03.06 | 发酵肉制品类 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 12.10.02.01 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 0.02 | 残留量≤10mg/kg |
| 14.02.01 | 果蔬汁（浆） | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 15.03 | 发酵酒 | 0.01 | 单位为g/L |

柠檬黄及其铝色淀

tartrazine, tartrazine aluminum lake

CNS号 08.005

INS号 102

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|---|-----------|----------------------|
| 01.02.02 | 调味和果料发酵乳 | 0.05 | 以柠檬黄计 |
| 01.04.02 | 调制炼乳（包括甜炼乳、调味甜炼乳及其它使用了非乳原料的调制炼乳） | 0.05 | 以柠檬黄计 |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.05 | 以柠檬黄计 |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 0.5 | 以柠檬黄计 |
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果（除外05.01.01可可制品） | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 06.05.02.02 | 虾味片 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片） | 0.08 | 以柠檬黄计 |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 07.04 | 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心和蛋糕夹心） | 0.05 | 以柠檬黄计 |
| 11.05.01 | 水果调味糖浆 | 0.5 | 以柠檬黄计 |
| 11.05.02 | 其他调味糖浆 | 0.3 | 以柠檬黄计 |
| 12.09.03 | 香辛料酱（如芥末酱、青芥酱） | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 12.10.01 | 固体复合调味料 | 0.2 | 以柠檬黄计，按稀释倍数减少使用量 |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料 | 0.5 | 以柠檬黄计 |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 0.1 | 以柠檬黄计，固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 15.02 | 配制酒 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 16.01 | 果冻 | 0.05 | 以柠檬黄计，如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.1 | 以柠檬黄计 |

柠檬酸及其钠盐、钾盐 citric acid, trisodium citrate,
tripotassium citrate

CNS号 01.101, 01.303, 01.304 INS号 330, 331iii, 332ii

功能 酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|------------------------|-----------|----|
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和 幼儿配方食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 13.02 | 婴幼儿断奶期食品 | 按生产需要适量使用 | |

柠檬酸亚锡二钠 disodium stannous citrate

CNS号 18.006 INS号

功能 稳定剂和凝固剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------|-----------|----|
| 04.01.02.04 | 水果罐头 | 0.3 | |
| 04.02.02.04 | 蔬菜罐头 | 0.3 | |
| 04.03.02.04 | 食用菌和藻类罐头 | 0.3 | |

偶氮甲酰胺 azodicarbonamide

CNS号 13.004 INS号 927a

功能 面粉处理剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 06.03.01 | 小麦粉 | 0.045 | |

偏酒石酸 metatartaric acid

CNS号 01.105 INS号 353

功能 酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 04.01.02.04 | 水果罐头 | 按生产需要适量使用 | |

葡萄皮红 grape skin extract

CNS号 08.135 INS号 163ii

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用 冰） | 1.0 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 1.5 | |

| | | |
|-------------|--------------------------------------|-----|
| 05.02 | 糖果 | 2.0 |
| 07.02 | 糕点 | 2.0 |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 1.0 |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 1.0 |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 1.0 |
| 15.02 | 配制酒 | 1.0 |

羟丙基淀粉

hydroxypropyl starch

CNS号 20.014

INS号 1440

功能 增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----------------|
| 03.01 | 冰淇淋类 | 12.0 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 30.0 | |
| 08.03.08 | 肉罐头类 | 30.0 | |
| 12.10 | 复合调味料 | 30.0 | |
| 16.01 | 果冻 | 30.0 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |

羟基硬脂精（氧化硬脂精）

oxystearin

CNS号 00.017

INS号 387

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|------------|-----------|----|
| 02.01 | 基本不含水的脂肪和油 | 0.5 | |

氢化松香甘油酯

glycerol ester of hydrogenated rosin

CNS号 10.013

INS号

功能 乳化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------------------------|-----------|----|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 0.5 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.1 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 0.1 | |

氢氧化钙 calcium hydroxide

CNS号 01.202

INS号 526

功能 酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------------------|-----------|----|
| 01.03 | 乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品 | 按生产需要适量使用 | |
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 13.05.01 | 孕产妇（乳母）配方食品 | 按生产需要适量使用 | |

氢氧化钾 potassium hydroxide

CNS号 01.203

INS号 525

功能 酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|--------------------|-----------|----|
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 13.05.01 | 孕产妇（乳母）配方食品 | 按生产需要适量使用 | |

日落黄及其铝色淀 sunset yellow, sunset yellow aluminum lake

CNS号 08.006

INS号 110

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---|-----------|----|
| 01.01.02 | 调制乳 | 0.05 | |
| 01.02.02 | 调味和果料发酵乳 | 0.05 | |
| 01.04.02 | 调制炼乳（包括甜炼乳、调味甜炼乳及其它使用了非乳原料的调制炼乳） | 0.05 | |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.09 | |
| 04.01.02.04 | 水果罐头（仅限西瓜酱罐头） | 0.1 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 0.5 | |
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 0.1 | |
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 | 0.2 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果（除外05.01.01可可制品、05.04装饰糖果、顶饰和甜汁） | 0.1 | |

| | | | |
|-------------|--------------------------------------|-------|----------------|
| 05.03 | 糖果、巧克力制品包衣 | 0.2 | |
| 06.05.02.02 | 虾味片 | 0.1 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.1 | |
| 07.04 | 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心） | 0.1 | |
| 11.05.01 | 水果调味糖浆 | 0.5 | |
| 11.05.02 | 其他调味糖浆 | 0.3 | |
| 12.10 | 复合调味料 | 0.2 | |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料 | 0.5 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.1 | |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 0.1 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.1 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 0.1 | |
| 14.06 | 固体饮料类 | 0.6 | |
| 14.07 | 乳酸菌饮料 | 0.1 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.1 | |
| 16.01 | 果冻 | 0.025 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 0.1 | |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.1 | |

乳化硅油

emulsifying silicon oil

CNS号 03.001

INS号

功能 消泡剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|--------------------|-----------|--------------------------|
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 0.01 | 以聚二甲基硅氧烷计，固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 16.07 | 其他（发酵工艺用） | 0.20 | |

乳酸钙

calcium lactate

CNS号 01.310

INS号 327

功能 酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------------------|-----------|----|
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.10 | 复合调味料（仅限油炸薯片调味料） | 10.0 | |

16.05.01 油炸小食品（仅限油炸薯片） 1.0

乳酸链球菌素

nisin

CNS号 17.019

INS号 234

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------------------------|-----------|----------------|
| 01.0 | 乳及乳制品（除外01.01.01、13.0涉及品种） | 0.5 | |
| 04.03.02.04 | 食用菌和藻类罐头 | 0.2 | |
| 06.04.02.01 | 八宝粥罐头 | 0.2 | |
| 08.02 | 预制肉制品 | 0.5 | |
| 08.03 | 熟肉制品 | 0.5 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 0.2 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

乳酸钠

sodium lactate

CNS号 15.012

INS号 325

功能 水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------------|-----------|----|
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） | 2.4 | |

乳糖醇

lactitol

CNS号 19.014

INS号 966

功能 乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-------------------|-----------|-----------|
| 01.02.01 | 原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂） | 30.0 | |
| 01.05.01 | 稀奶油 | | 按生产需要适量使用 |
| 12.09 | 香辛料类 | | 按生产需要适量使用 |

乳铁蛋白

lactoferrin

CNS号 00.019

INS号

功能 其他（铁促进吸收剂）

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|----|
|-------|---------|-----------|----|

三氯蔗糖（蔗糖素） sucralose

CNS号 19.016

INS号 955

功能 甜味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|--------------------------|-----------|----------------|
| 01.01.02.01 | 调味乳 | 0.3 | |
| 01.02.02 | 调味和果料发酵乳 | 0.3 | |
| 01.03.02 | 调制乳粉和调制奶油粉（包括调味乳粉和调味奶油粉） | 1.0 | |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.25 | |
| 04.01.02.02 | 水果干类 | 0.15 | |
| 04.01.02.04 | 水果罐头 | 0.25 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 0.45 | |
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 1.5 | |
| 04.01.02.12 | 煮熟的或油炸的水果 | 0.15 | |
| 04.02.02.03.01 | 酱渍的蔬菜 | 0.25 | |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 0.25 | |
| 05.02 | 糖果 | 1.5 | |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片） | 1.0 | |
| 07.0 | 焙烤食品 | 0.25 | |
| 11.04 | 餐桌甜味料 | 0.05 | 单位为g/份 |
| 12.03 | 醋 | 0.25 | |
| 12.04 | 酱油 | 0.25 | |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 0.25 | |
| 12.09.03 | 香辛料酱（如芥末酱、青芥酱） | 0.4 | |
| 12.10 | 复合调味料 | 0.25 | |
| 12.10.02.01 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 1.25 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 0.25 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 14.02.02 | 浓缩果蔬汁（浆） | 1.25 | |
| 14.06 | 固体饮料类 | 1.25 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.25 | |
| 15.03 | 发酵酒 | 0.65 | |
| 16.01 | 果冻 | 0.45 | |

桑椹红 mulberry red

CNS号 08.129 INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|----------------------------------|-----------|----------------|
| 04.01.02.08.06 | 果糕类 | 5.0 | |
| 05.02 | 糖果 | 2.0 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁(肉)饮料 | 1.5 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料) | 1.5 | |
| 15.03.03 | 果酒 | 1.5 | |
| 16.01 | 果冻 | 5.0 | 如用于果冻粉,以冲调倍数增加 |

沙蒿胶 artemisia gum (sa-hao seed gum)

CNS号 20.037 INS号

功能 增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-------------------|-----------|----|
| 06.03.01.02 | 饺子粉 | 0.3 | |
| 06.03.02.02 | 生干面制品(仅限挂面) | 0.3 | |
| 06.04.02 | 杂粮制品 | 0.3 | |
| 06.07 | 方便米面制品(仅限方便面) | 0.3 | |
| 08.02 | 预制肉制品 | 0.5 | |
| 08.03.04 | 西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类 | 0.5 | |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.5 | |
| 09.02.03 | 冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等) | 0.5 | |

沙棘黄 hippophae rhamnoides yellow

CNS号 08.124 INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 02.01.01.02 | 氢化植物油 | 1.0 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 1.5 | |

山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80）

sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan tristearate, sorbitan monooleate

CNS号 10.024, 10.008, 10.003, 10.004, 10.005 INS号 493, 495, 491, 492, 494

功能 乳化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------------------------------|-----------|-------------|
| 01.01.02 | 调制乳 | 3.0 | |
| 01.05 | 稀奶油（淡奶油）及其类似品 | 10.0 | |
| 02.01.01.02 | 氢化植物油 | 10.0 | |
| 03.01 | 冰淇淋类 | 3.0 | |
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 按生产需要适量使用 | |
| 04.02.01.02 | 经表面处理的新鲜蔬菜 | 按生产需要适量使用 | |
| 04.04 | 豆类制品 | 1.6 | 以每千克黄豆的使用量计 |
| 05.01 | 可可制品、巧克力和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力 | 3.0 | |
| 05.02.03 | 乳脂糖果 | 3.0 | |
| 07.01 | 面包 | 3.0 | |
| 07.02 | 糕点 | 3.0 | |
| 07.02.03 | 月饼 | 1.5 | |
| 07.03 | 饼干 | 3.0 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 3.0 | |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 6.0 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 0.5 | |
| 14.06 | 固体饮料类 | 3.0 | |
| 14.06.03 | 速溶咖啡 | 10.0 | |
| 16.04.01 | 干酵母 | 10.0 | |
| 16.07 | 其他（饮料混浊剂） | 0.05 | |

山梨酸及其钾盐

sorbic acid, potassium sorbate

CNS号 17.003, 17.004

INS号 200, 202

功能 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|----------------------|-----------|----------------------|
| 01.06 | 干酪 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 02.01.01.02 | 氢化植物油 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 03.03 | 风味冰、冰棍类 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 04.02.01.02 | 经表面处理的新鲜蔬菜 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 04.02.02.03.01 | 酱渍的蔬菜 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 04.04.01.03 | 豆干再制品 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 05.02.03 | 乳脂糖果 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 05.02.05 | 凝胶糖果 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 1.5 | 以山梨酸计 |
| 07.01 | 面包 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 07.02 | 糕点 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 07.04 | 焙烤食品馅料 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 08.03 | 熟肉制品（除外08.03.05肉灌肠类） | 0.075 | 以山梨酸计 |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 1.5 | 以山梨酸计 |
| 09.03 | 预制水产品（半成品） | 0.075 | 以山梨酸计 |
| 09.03.04 | 风干、烘干、压干等水产品 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 09.06 | 其他水产品及其制品（仅限即食海蜇） | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 10.03 | 蛋制品（改变其物理性状） | 0.075 | 以山梨酸计 |
| 11.05 | 调味糖浆 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 12.03 | 醋 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 12.04 | 酱油 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 12.10 | 复合调味料 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 0.5 | 以山梨酸计，固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 14.02.02 | 浓缩果蔬汁（浆）（仅限食品工业用） | 2.0 | 以山梨酸计 |
| 14.07 | 乳酸菌饮料 | 1.0 | 以山梨酸计 |

| | | | |
|----------|------------|-----|----------------------|
| 15.02 | 配制酒 | 0.2 | 以山梨酸计 |
| 15.03.01 | 葡萄酒 | 0.6 | 以山梨酸计 |
| 15.03.03 | 果酒 | 0.6 | 以山梨酸计 |
| 16.01 | 果冻 | 0.5 | 以山梨酸计，如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 16.03 | 胶原蛋白肠衣（肠衣） | 0.5 | 以山梨酸计 |

山梨糖醇（液）

sorbitol and sorbitol syrup

CNS号 19.006

INS号 420

功能 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|---|-----------|----|
| 02.03 | 02.02类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和/或调味的脂肪乳化制品（植脂奶油） | 按生产需要适量使用 | |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 按生产需要适量使用 | |
| 04.02.02.03.01 | 酱渍的蔬菜 | 按生产需要适量使用 | |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 按生产需要适量使用 | |
| 05.02 | 糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.01 | 面包 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.02 | 糕点 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.03 | 饼干 | 按生产需要适量使用 | |
| 09.02.03 | 冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等） | 0.5 | |
| 12.0 | 调味品 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 按生产需要适量使用 | |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 16.07 | 其他（豆制品工艺用） | 按生产需要适量使用 | |
| 16.07 | 其他（酿造工艺用） | 按生产需要适量使用 | |
| 16.07 | 其他（制糖工艺用） | 按生产需要适量使用 | |

双乙酸钠

sodium diacetate

CNS号 17.013

INS号 262ii

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------|-----------|----|
| 02.01 | 基本不含水的脂肪和油 | 1.0 | |
| 04.04.01.02 | 豆干类 | 1.0 | |

| | | | |
|-------------|-------------------|------|-------------|
| 04.04.01.03 | 豆干再制品 | 1.0 | |
| 06.01 | 原粮 | 1.0 | |
| 06.02.01 | 大米 | 0.2 | 残留量≤30mg/kg |
| 07.02 | 糕点 | 4.0 | |
| 08.02 | 预制肉制品 | 3.0 | |
| 08.03 | 熟肉制品 | 3.0 | |
| 12.0 | 调味品（除外12.10复合调味料） | 2.5 | |
| 12.10 | 复合调味料 | 10.0 | |
| 16.05.01 | 油炸小食品（仅限油炸薯片） | 1.0 | |

双乙酰酒石酸单双甘油酯 diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides (DATAE)

CNS号 10.010 INS号 472e

功能 乳化剂、增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------------|-----------|----|
| 01.02.01 | 原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂） | 按生产需要适量使用 | |
| 01.05.01 | 稀奶油 | 按生产需要适量使用 | |
| 02.02.01.01 | 黄油和浓缩黄油 | 10.0 | |
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） | 10.0 | |
| 06.03.02.02 | 生干面制品 | 10.0 | |
| 11.01.02 | 其它糖和糖浆（如红糖、赤砂糖、槭树糖浆） | 按生产需要适量使用 | |
| 12.09 | 香辛料类 | 0.001 | |

松香季戊四醇酯 pentaerythritol ester of wood rosin

CNS号 14.005 INS号

功能 被膜剂、胶姆糖基础剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------|-----------|----|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 0.09 | |
| 04.02.01.02 | 经表面处理的新鲜蔬菜 | 0.09 | |

酸性红（偶氮玉红） carmoisine (azorubine)

CNS号 08.013 INS号 122

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------------------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.05 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 0.05 | |
| 07.04 | 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心） | 0.05 | |

酸枣色 jujube pigment

CNS号 08.133 INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|--------------------------------------|-----------|----|
| 04.02.02.03.01 | 酱渍的蔬菜 | 1.0 | |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 1.0 | |
| 05.02 | 糖果 | 0.2 | |
| 07.02 | 糕点 | 0.2 | |
| 12.04 | 酱油 | 1.0 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 1.0 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 1.0 | |

羧甲基淀粉钠 sodium carboxy methyl starch

CNS号 20.012 INS号

功能 增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 03.01 | 冰淇淋类 | 0.06 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 0.1 | |
| 07.01 | 面包 | 0.02 | |
| 12.05 | 酱及酱制品 | 0.1 | |

碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙） calcium carbonate

CNS号 13.006 INS号 170i

功能 面粉处理剂、膨松剂、稳定剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|-------------|
| 06.03.01 | 小麦粉 | 0.03 | 作为过氧化苯甲酰稀释剂 |

碳酸钾 potassium carbonate

CNS号 01.301 INS号 501i

功能 酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 06.03.02 | 小麦粉制品 | 按生产需要适量使用 | |

碳酸镁 magnesium carbonate

CNS号 13.005 INS号 504i

功能 面粉处理剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------------------|-----------|----|
| 06.03.01 | 小麦粉 | 1.5 | |
| 14.06.02 | 蛋白型固体饮料（可可粉固体饮料） | 10.0 | |

碳酸钠 sodium carbonate

CNS号 01.302 INS号 500i

功能 酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 06.03.02 | 小麦粉制品 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.02 | 糕点 | 按生产需要适量使用 | |

碳酸氢钾 potassium hydrogen carbonate

CNS号 01.307 INS号 501ii

功能 酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|--------------------|-----------|----|
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 | 按生产需要适量使用 | |
| 13.03 | 病人用特殊食品 | 按生产需要适量使用 | |

碳酸氢三钠（倍半碳酸钠） sodium sesquicarbonate

CNS号 01.305 INS号 500iii

功能 酸度调节剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----------------------------|-----------|----------------|
| 01.0 | 乳及乳制品（除外01.01.01、13.0涉及品种） | 按生产需要适量使用 | 01.01.01纯乳仅限羊奶 |
| 07.02 | 糕点 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.03 | 饼干 | 按生产需要适量使用 | |

糖精钠 sodium saccharin

CNS号 19.001 INS号 954

功能 甜味剂、增味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|--------------------|-----------|---------------------|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.15 | 以糖精计 |
| 04.01.02.02 | 水果干类（仅限芒果干、无花果干） | 5.0 | 以糖精计 |
| 04.01.02.02 | 水果干类（除外芒果干、无花果干） | 1.0 | 以糖精计 |
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 1.0 | 以糖精计 |
| 04.01.02.08.02 | 凉果类 | 5.0 | 以糖精计 |
| 04.01.02.08.04 | 话化类（甘草制品） | 5.0 | 以糖精计 |
| 04.01.02.08.05 | 果丹（饼）类 | 5.0 | 以糖精计 |
| 04.02.02.03.01 | 酱渍的蔬菜 | 0.15 | 以糖精计 |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 0.15 | 以糖精计 |
| 04.04.01.06 | 熟制豆类（五香豆、炒豆） | 1.0 | 以糖精计 |
| 04.05.02.01.01 | 带壳烘焙/炒制坚果与籽类 | 1.2 | 以糖精计 |
| 04.05.02.01.02 | 脱壳烘焙/炒制坚果与籽类 | 1.0 | 以糖精计 |
| 07.01 | 面包 | 0.15 | 以糖精计 |
| 07.02 | 糕点 | 0.15 | 以糖精计 |
| 07.03 | 饼干 | 0.15 | 以糖精计 |
| 12.10 | 复合调味料 | 0.15 | 以糖精计 |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 0.15 | 以糖精计，固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 15.02 | 配制酒 | 0.15 | 以糖精计 |

特丁基对苯二酚 tertiary butylhydroquinone (TBHQ)

CNS号 04.007 INS号 319

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------------------------|-----------|----|
| 02.0 | 脂肪，油和乳化脂肪制品 | 0.2 | |
| 04.05.02.03 | 坚果与籽类罐头 | 0.2 | |
| 06.07 | 方便米面制品 | 0.2 | |
| 07.03 | 饼干 | 0.2 | |
| 08.02.02 | 腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等） | 0.2 | |
| 09.03.04 | 风干、烘干、压干等水产品 | 0.2 | |
| 16.05 | 油炸食品 | 0.2 | |

天然苋菜红 natural amaranthus red

CNS号 08.130 INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------------------------|-----------|----------------|
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 0.25 | |
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 | 0.25 | |
| 05.02 | 糖果 | 0.25 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.25 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.25 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.25 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 0.25 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.25 | |
| 16.01 | 果冻 | 0.25 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |

田菁胶 sesbania gum

CNS号 20.021 INS号

功能 增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 03.01 | 冰淇淋类 | 5.0 | |
| 06.03.02.02 | 生干面制品 | 2.0 | |

| | | | |
|-------------|--------------------------------------|------|--------------------|
| 11.05.01 | 水果调味糖浆 | 0.3 | |
| 12.10.01.01 | 固体汤料 | 0.2 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.05 | 高糖果蔬汁（肉）饮料按照稀释倍数加入 |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.05 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 0.05 | 高糖果味饮料按照稀释倍数加入 |
| 15.02 | 配制酒 | 0.05 | |
| 16.01 | 果冻 | 0.05 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |

橡子壳棕

acorn shell brown

CNS号 08.126

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 14.04.01.01 | 可乐型碳酸饮料 | 1.0 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.3 | |

硝酸钠，硝酸钾

sodium nitrate, potassium nitrate

CNS号 09.001, 09.003

INS号 251, 252

功能 护色剂、防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------------------------|-----------|-----------------------|
| 08.02.02 | 腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等） | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 08.03.01 | 酱卤肉制品类 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 08.03.02 | 熏、烧、烤肉类 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 08.03.03 | 油炸肉类 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 08.03.04 | 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 08.03.06 | 发酵肉制品类 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |

辛，癸酸甘油酯 octyl and decyl glycerate

CNS号 10.018 INS号

功能 乳化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------------------------------|-----------|----|
| 01.03 | 乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品（除外纯乳粉） | 按生产需要适量使用 | |
| 02.01.01.02 | 氢化植物油 | 按生产需要适量使用 | |
| 03.01 | 冰淇淋类 | 按生产需要适量使用 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 按生产需要适量使用 | |

辛基苯氧聚乙烯氧基 octylphenol polyoxyethylene

CNS号 14.006 INS号

功能 被膜剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------|-----------|----|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 0.075 | |
| 04.02.01.02 | 经表面处理的新鲜蔬菜 | 0.075 | |

辛烯基琥珀酸铝淀粉 starch aluminum octenylsuccinate

CNS号 20.038 INS号

功能 增稠剂、抗结剂、乳化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------------------------------|-----------|----|
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.03.02.04 | 面糊（如，用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉 | 按生产需要适量使用 | |
| 06.07 | 方便米面制品 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.10.01 | 固体复合调味料 | 按生产需要适量使用 | |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.06 | 固体饮料类 | 按生产需要适量使用 | |

新红及其铝色淀 new red, new red aluminum lake

CNS号 08.004

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|---|-----------|----|
| 04.01.02.08.02 | 凉果类 | 0.05 | |
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 | 0.1 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果（除外05.01.01可可制品） | 0.05 | |
| 07.02.04 | 糕点彩装 | 0.05 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.05 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.05 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 0.05 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.05 | |

蕪草提取物 mesona chinensis benth extract

CNS号 18.009

INS号

功能 稳定剂和凝固剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-----------------------|-----------|----|
| 04.04.01.01 | 豆腐类（北豆腐、南豆腐、内酯豆腐、冻豆腐） | 按生产需要适量使用 | |

亚麻籽胶（富兰克胶） linseed gum

CNS号 20.020

INS号

功能 增稠剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------|-----------|----------------|
| 03.01 | 冰淇淋类 | 0.3 | |
| 06.03.02.02 | 生干面制品 | 1.5 | |
| 08.03 | 熟肉制品 | 5.0 | |
| 08.03.04 | 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 | 3.0 | |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 3.0 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 5.0 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

亚铁氰化钾, 亚铁氰化钠 potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide

CNS号 02.001, 02.008 INS号 536, 535

功能 抗结剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|--------|
| 12.01 | 盐及代盐制品 | 0.01 | 以亚铁氰根计 |

亚硝酸钠, 亚硝酸钾 sodium nitrite, potassium nitrite

CNS号 09.002, 09.004 INS号 250, 249

功能 护色剂、防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------------------------|-----------|---------------------|
| 08.02.02 | 腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等) | 0.15 | 以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg |
| 08.03.01 | 酱卤肉制品类 | 0.15 | 以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg |
| 08.03.02 | 熏、烧、烤肉类 | 0.15 | 以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg |
| 08.03.03 | 油炸肉类 | 0.15 | 以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg |
| 08.03.04 | 西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类 | 0.15 | 以亚硝酸钠计, 残留量≤70mg/kg |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.15 | 以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg |
| 08.03.06 | 发酵肉制品类 | 0.15 | 以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg |
| 08.03.08 | 肉罐头类 | 0.15 | 以亚硝酸钠计, 残留量≤50mg/kg |

胭脂虫红 carmine cochineal

CNS号 08.145 INS号 120

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------------------------------|-----------|----|
| 01.02.02 | 调味和果料发酵乳 | 0.05 | |
| 01.03.02 | 调制乳粉和调制奶油粉(包括调味乳粉和调味奶油粉) | 0.6 | |
| 01.04.02 | 调制炼乳(包括甜炼乳、调味甜炼乳及其它使用了非乳原料的调制炼乳) | 0.05 | |

| | | | |
|-------------|----------------------------------|-------|--------|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.025 | |
| 05.02 | 糖果 | 0.05 | |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片） | 0.2 | |
| 07.02.02 | 西式糕点 | 0.05 | |
| 08.03.04 | 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 | 0.025 | |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.025 | |
| 12.10 | 复合调味料（除外12.10.02半固体复合调味料） | 1.0 | 以胭脂红酸计 |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料 | 0.05 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.1 | |
| 14.03.01 | 含乳饮料 | 0.15 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.02 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 0.1 | |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 0.1 | 以胭脂红酸计 |

胭脂红及其铝色淀

ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake

CNS号 08.002

INS号 124

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|--|-----------|----|
| 01.01.02 | 调制乳 | 0.05 | |
| 01.02.02 | 调味和果料发酵乳 | 0.05 | |
| 01.03.02 | 调制乳粉和调制奶油粉（包括调味乳粉和调味奶油粉） | 0.15 | |
| 01.04.02 | 调制炼乳（包括甜炼乳、调味甜炼乳及其它使用了非乳原料的调制炼乳） | 0.05 | |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.05 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 0.5 | |
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 0.05 | |
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 | 0.1 | |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 0.05 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果（除外05.04装饰糖果、顶饰和甜汁） | 0.05 | |

| | | | |
|-------------|--|-------|----------------|
| 06.05.02.02 | 虾味片 | 0.05 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.05 | |
| 07.04 | 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心和蛋糕夹心） | 0.05 | |
| 08.03.09 | 可食用动物肠衣类 | 0.025 | |
| 11.05 | 调味糖浆 | 0.2 | |
| 11.05.01 | 水果调味糖浆 | 0.5 | |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料（除外 12.10.02.01蛋黄酱、沙拉 酱） | 0.5 | |
| 12.10.02.01 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 0.2 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.05 | |
| 14.03.01 | 含乳饮料 | 0.05 | |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 0.025 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.05 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、 乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 0.05 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.05 | |
| 16.01 | 果冻 | 0.05 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 16.03 | 胶原蛋白肠衣（肠衣） | 0.025 | |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.05 | |

胭脂树橙（红木素，降红木素） annatto extract

CNS号 08.144

INS号 160b

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------------------|-----------|----|
| 01.06.04 | 再制干酪 | 0.6 | |
| 02.02.01.02 | 人造黄油及其类似制品 （如，黄油和人造黄油混合 | 0.05 | |
| 02.05 | 其他油脂或油脂制品（仅限 植脂末） | 0.02 | |
| 05.01.02 | 巧克力和巧克力制品、除 05.01.01以外的可可制品 | 0.025 | |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦 （片） | 0.07 | |
| 07.02 | 糕点 | 0.015 | |
| 08.03.04 | 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸 煮火腿）类 | 0.025 | |

| | | | |
|----------|--------------------|-------|----------------|
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.025 | |
| 12.10 | 复合调味料 | 0.1 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 0.02 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 16.05.01 | 油炸小食品（仅限油炸薯片） | 0.01 | |

氧化铁黑（红） **iron oxide black, iron oxide red**

CNS号 08.014, 08.015 INS号 172i, 172ii

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|------------|-----------|----|
| 05.03 | 糖果、巧克力制品包衣 | 0.02 | |

叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 **chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts**

CNS号 08.009 INS号 141ii

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------------------------|-----------|----------------|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.5 | |
| 04.02.02.04 | 蔬菜罐头 | 0.5 | |
| 05.02 | 糖果 | 0.5 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.5 | |
| 07.03 | 饼干 | 0.5 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.3 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 0.3 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.5 | |
| 16.01 | 果冻 | 0.5 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |

乙二胺四乙酸二钠 **disodium ethylene-diamine-tetra-
acetate**

CNS号 18.005 INS号 386

功能 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 04.01.02.05 | 果酱 | 0.07 | |

| | | |
|----------------|----------------|-------|
| 04.02.02.03.01 | 酱渍的蔬菜 | 0.25 |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 0.25 |
| 04.02.02.04 | 蔬菜罐头 | 0.25 |
| 04.02.02.05 | 蔬菜泥(酱), 除外番茄沙司 | 0.07 |
| 04.05.02.03 | 坚果与籽类罐头 | 0.25 |
| 06.04.02.01 | 八宝粥罐头 | 0.25 |
| 12.10 | 复合调味料 | 0.075 |

乙萘酚

β -naphthol

CNS号 17.021

INS号

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------|-----------|--------------------|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类) | 0.1 | 残留量 \leq 70mg/kg |

乙酸钠

sodium acetate

CNS号 00.013

INS号 262i

功能 酸度调节剂、防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------------|-----------|----|
| 12.10 | 复合调味料 | 10.0 | |
| 16.05.01 | 油炸小食品(仅限油炸薯片) | 1.0 | |

乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)

acesulfame potassium

CNS号 19.011

INS号 950

功能 甜味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|-------------------------|-----------|----|
| 01.02.02 | 调味和果料发酵乳 | 0.35 | |
| 03.0 | 冷冻饮品(除外03.04食用冰) | 0.3 | |
| 04.01.02.04 | 水果罐头 | 0.3 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 0.3 | |
| 04.01.02.08.01 | 蜜饯类 | 0.3 | |
| 04.02.02.03.01 | 酱渍的蔬菜 | 0.3 | |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 | 0.3 | |
| 04.05.02.01 | 烘焙/炒制坚果与籽类 | 3.0 | |
| 05.02 | 糖果(除外05.02.08.01无糖胶基糖果) | 2.0 | |

| | | | |
|-------------|--------------------|------|----------------|
| 05.02.08.01 | 无糖胶基糖果 | 4.0 | |
| 06.04.02.01 | 八宝粥罐头 | 0.3 | |
| 07.01 | 面包 | 0.3 | |
| 07.02 | 糕点 | 0.3 | |
| 11.04 | 餐桌甜味料 | 0.04 | 单位为g/份 |
| 12.0 | 调味品 | 0.5 | |
| 12.04 | 酱油 | 1.0 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 0.3 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 16.01 | 果冻 | 0.3 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |

乙氧基喹

ethoxy quin

CNS号 17.010

INS号

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------|-----------|------------|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的新鲜水果 | 按生产需要适量使用 | 残留量≤1mg/kg |

异构化乳糖液

isomerized lactose syrup

CNS号 00.003

INS号

功能 其他

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------------------|-----------|----------------|
| 01.01.01 | 纯乳（全脂、部分脱脂、脱脂），包括复原乳 | 1.5 | |
| 01.03 | 乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品 | 15.0 | |
| 07.03 | 饼干 | 2.0 | |
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 | 15.0 | |
| 13.05.01 | 孕产妇（乳母）配方食品 | 15.0 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 1.5 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

异抗坏血酸及其钠盐 **isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium isoascorbate**

CNS号 04.004, 04.018 INS号 315, 316

功能 抗氧化剂、护色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-----------|-----------|--------|
| 04.01.02.04 | 水果罐头 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |
| 04.02.02.04 | 蔬菜罐头 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |
| 06.04.02.01 | 八宝粥罐头 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |
| 08.02 | 预制肉制品 | 0.5 | 以抗坏血酸计 |
| 08.03 | 熟肉制品 | 0.5 | 以抗坏血酸计 |
| 08.03.08 | 肉罐头类 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |
| 09.02 | 冷冻水产品及其制品 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |
| 14.02.03 | 果蔬汁(肉)饮料 | 0.15 | 以抗坏血酸计 |
| 15.03.01 | 葡萄酒 | 0.15 | 以抗坏血酸计 |
| 15.03.05 | 啤酒和麦芽饮料 | 0.04 | 以抗坏血酸计 |

异麦芽酮糖 **isomaltulose (palatinose)**

CNS号 19.003 INS号

功能 甜味剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品(除外03.04食用冰) | 按生产需要适量使用 | |
| 04.01.02.05 | 果酱 | 按生产需要适量使用 | |
| 05.02 | 糖果 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.01 | 面包 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.02 | 糕点 | 按生产需要适量使用 | |
| 07.03 | 饼干 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.0 | 饮料类(除外14.01包装饮用水类) | 按生产需要适量使用 | |
| 15.02 | 配制酒 | 按生产需要适量使用 | |

硬脂酸(十八烷酸) **stearic acid (octadecanoic acid)**

CNS号 14.009 INS号 570

功能 被膜剂、胶姆糖基础剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|----|
|-------|---------|-----------|----|

05.0 可可制品、巧克力和巧克力 1.2
制品（包括类巧克力和代巧
克力）以及糖果

硬脂酸钾 potassium stearate

CNS号 10.028 INS号 470

功能 乳化剂、抗结剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|----|
| 07.02 | 糕点 | 0.18 | |

硬脂酸镁 magnesium stearate

CNS号 02.006 INS号 470

功能 乳化剂、抗结剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---|-----------|----|
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 | 0.8 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力 制品（包括类巧克力和代巧 克力）以及糖果 | 按生产需要适量使用 | |

**硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳
酸钙** sodium stearoyl lactylate, calcium
stearoyl lactylate

CNS号 10.011, 10.009 INS号 481i, 482i

功能 乳化剂、稳定剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----------|-----------|----|
| 02.02 | 水油状脂肪乳化制品 | 5.0 | |
| 07.01 | 面包 | 2.0 | |
| 07.02 | 糕点 | 2.0 | |
| 07.03 | 饼干 | 2.0 | |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 2.0 | |
| 14.03.01 | 含乳饮料 | 2.0 | |

诱惑红及其铝色淀 allura red, allura aluminum lake

CNS号 08.012 INS号 129

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----------------------|-----------|-------|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用 冰） | 0.07 | 以诱惑红计 |

| | | | |
|-------------|---------------------------------|-------|----------------------|
| 04.01.02.02 | 水果干类（仅限苹果干） | 0.07 | 以诱惑红计，用于燕麦片调色调香载体 |
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 | 0.05 | 以诱惑红计 |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 0.3 | 以诱惑红计 |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片）（仅限可可玉米片） | 0.07 | 以诱惑红计 |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.05 | 以诱惑红计 |
| 07.04 | 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心） | 0.1 | 以诱惑红计 |
| 08.03.04 | 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 | 0.025 | 以诱惑红计 |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.015 | 以诱惑红计 |
| 08.03.09 | 可食用动物肠衣类 | 0.05 | 以诱惑红计 |
| 11.05 | 调味糖浆 | 0.3 | 以诱惑红计 |
| 12.10.01 | 固体复合调味料 | 0.04 | 以诱惑红计 |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料（除外12.10.02.01蛋黄酱、沙拉酱） | 0.5 | 以诱惑红计 |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类、14.06固体饮料类） | 0.1 | 以诱惑红计，固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 14.06 | 固体饮料类 | 0.6 | 以诱惑红计 |
| 15.02 | 配制酒 | 0.05 | 铝色淀除外 |
| 16.01 | 果冻 | 0.025 | 以诱惑红计，如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 16.03 | 胶原蛋白肠衣（肠衣） | 0.05 | 以诱惑红计 |
| 16.05.01 | 油炸小食品 | 0.1 | 以诱惑红计 |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.1 | 以诱惑红计 |

玉米黄

corn yellow

CNS号 08.116

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----|
| 02.01.01.02 | 氢化植物油 | 5.0 | |
| 05.02 | 糖果 | 5.0 | |

| | | | |
|-------------|--------------------|-----|----------------|
| 03.01 | 冰淇淋类 | 4.0 | |
| 06.03.01.02 | 饺子粉 | 4.0 | |
| 12.0 | 调味品 | 4.0 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 4.0 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

蔗糖脂肪酸酯

sucrose esters of fatty acid

CNS号 10.001

INS号 473

功能 乳化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------------------------------|-----------|----------------|
| 01.05 | 稀奶油（淡奶油）及其类似品 | 10.0 | |
| 02.01 | 基本不含水的脂肪和油 | 10.0 | |
| 02.02 | 水油状脂肪乳化制品 | 10.0 | |
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 1.5 | |
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 1.5 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 10.0 | |
| 06.04.02.01 | 八宝粥罐头 | 1.5 | |
| 07.0 | 焙烤食品 | 3.0 | |
| 08.0 | 肉及肉制品 | 1.5 | |
| 10.01 | 鲜蛋 | 1.5 | 用于鸡蛋保鲜 |
| 12.0 | 调味品 | 5.0 | |
| 14.0 | 饮料类（除外14.01包装饮用水类） | 1.5 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 16.07 | 其他（乳化天然色素） | 10.0 | |
| 16.07 | 其他（仅限即食菜肴） | 5.0 | |

栀子黄

gardenia yellow

CNS号 08.112

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.3 | |
| 04.01.02.08.01 | 蜜饯类 | 0.3 | |
| 04.05.02.03 | 坚果与籽类罐头 | 0.3 | |

| | | | |
|-------------|----------------------------------|-----|----------------|
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 0.3 | |
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） | 1.0 | |
| 06.03.02.02 | 生干面制品 | 0.3 | |
| 06.10 | 粮食制品馅料（仅限奶黄包） | 0.2 | |
| 07.02 | 糕点 | 0.3 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.3 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 0.3 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.3 | |
| 16.01 | 果冻 | 0.3 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.3 | |

栀子蓝

gardenia blue

CNS号 08.123

INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------------------------------|-----------|----|
| 04.01.02.05 | 果酱 | 0.3 | |
| 05.02 | 糖果 | 0.3 | |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 | 0.2 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.2 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 0.2 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.2 | |

植酸（肌醇六磷酸），植酸钠

phytic acid (inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate

CNS号 04.006

INS号

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------------|-----------|----|
| 02.01 | 基本不含水的脂肪和油 | 0.2 | |
| 04.01.02 | 加工水果 | 0.2 | |
| 04.02.02 | 加工蔬菜 | 0.2 | |

| | | | |
|----------|----------------------------|-----------|-------------|
| 08.02.02 | 腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等） | 0.2 | |
| 08.03.01 | 酱卤肉制品类 | 0.2 | |
| 08.03.02 | 熏、烧、烤肉类 | 0.2 | |
| 08.03.03 | 油炸肉类 | 0.2 | |
| 08.03.04 | 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 | 0.2 | |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.2 | |
| 08.03.06 | 发酵肉制品类 | 0.2 | |
| 09.01 | 鲜水产（仅限虾类） | 按生产需要适量使用 | 残留量≤20mg/kg |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.2 | |

植物炭黑 vegetable carbon, carbon black

CNS号 08.138

INS号 153

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 05.02 | 糖果 | 5.0 | |
| 06.02.02 | 大米制品 | 5.0 | |
| 06.03.02 | 小麦粉制品 | 5.0 | |
| 07.02 | 糕点 | 5.0 | |
| 07.03 | 饼干 | 5.0 | |

仲丁胺 secondary butyamine

CNS号 17.011

INS号

功能 防腐剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------------|-----------|---|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 | 按生产需要适量使用 | 残留量：柑橘（果肉）≤0.005mg/kg, 荔枝（果肉）≤0.009mg/kg, 苹果（果肉）≤0.001mg/kg |
| 04.02.01 | 新鲜蔬菜（仅限蒜苔和青椒） | 按生产需要适量使用 | 残留量≤3mg/kg |

竹叶抗氧化物 antioxidant of bamboo leaves

CNS号 04.019

INS号

功能 抗氧化剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|------------|-----------|----|
| 02.01 | 基本不含水的脂肪和油 | 0.5 | |

| | | |
|----------|--|-----|
| 08.02.02 | 腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等） | 0.5 |
| 08.03.01 | 酱卤肉制品类 | 0.5 |
| 08.03.02 | 熏、烧、烤肉类 | 0.5 |
| 08.03.03 | 油炸肉类 | 0.5 |
| 08.03.04 | 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 | 0.5 |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 | 0.5 |
| 08.03.06 | 发酵肉制品类 | 0.5 |
| 09.0 | 水产品及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品） | 0.5 |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.5 |

紫草红 **gromwell red**

CNS号 08.140 INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|----------------------------------|-----------|----|
| 03.0 | 冷冻饮品（除外03.04食用冰） | 0.1 | |
| 07.02 | 糕点 | 0.1 | |
| 07.03 | 饼干 | 0.1 | |
| 07.04 | 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心） | 0.1 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.1 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料） | 0.1 | |
| 15.03.03 | 果酒 | 0.1 | |

紫胶（虫胶） **shellac**

CNS号 14.001 INS号 904

功能 被膜剂、胶姆糖基础剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------|-----------|----|
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果（仅限苹果） | 0.4 | |
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果（仅限柑橘类） | 0.5 | |

| | | |
|----------|----------------------------|-----|
| 05.01 | 可可制品、巧克力和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力 | 0.2 |
| 05.02.08 | 胶基糖果 | 3.0 |
| 07.03.02 | 威化饼干 | 0.2 |

紫胶红（虫胶红） lac dye red (lac red)

CNS号 08.104 INS号

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称/分类 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|--------------------------------------|-----------|----|
| 04.01.02.05 | 果酱 | 0.5 | |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 | 0.5 | |
| 12.10 | 复合调味料 | 0.5 | |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 | 0.5 | |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 | 0.5 | |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） （仅限果味饮料） | 0.5 | |
| 15.02 | 配制酒 | 0.5 | |

表A.2 食品中允许使用的添加剂及使用量

食品分类号 01.0

食品名称/分类 乳及乳制品（除外01.01.01、01.04.01、13.0涉及品种）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-------------|-----------|----|
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 3.0 | |

食品名称/分类 乳及乳制品（除外01.01.01、13.0涉及品种）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------|---------------|-----------|----------------|
| 丙二醇脂肪酸酯 | 乳化剂 | 5.0 | |
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 5.0 | |
| 磷酸三钠 | 水分保持剂、稳定剂、酸度调 | 0.5 | |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 5.0 | |
| 乳酸链球菌素 | 防腐剂 | 0.5 | |
| 三聚磷酸钠 | 水分保持剂 | 5.0 | |
| 碳酸氢三钠（倍半碳酸钠） | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | 01.01.01纯乳仅限羊奶 |

食品分类号 01.01.01

食品名称/分类 纯乳（全脂、部分脱脂、脱脂），包括复原乳

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------|----|-----------|----|
| 异构化乳糖液 | 其他 | 1.5 | |

食品分类号 01.01.02

食品名称/分类 调制乳

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------|-----------------|-----------|----|
| 红米红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 红曲米，红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |

| | | |
|--|-------------|------|
| 聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温80） | 乳化剂、消泡剂、稳定剂 | 1.5 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 3.0 |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 |

食品分类号 01.01.02.01

食品名称/分类 调味乳

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|---------------------------|-----------|----|
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.3 | |

食品分类号 01.02.01

食品名称/分类 原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-----------------|-----------|----|
| 单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸） | 乳化剂 | 5.0 | |
| 果胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 海藻酸钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 乳糖醇 | 乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂 | 30.0 | |
| 双乙酰酒石酸单双甘油酯 | 乳化剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 01.02.02

食品名称/分类 调味和果料发酵乳

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-----|-----------|----|
| 红曲米，红曲红 | 着色剂 | 0.8 | |

| | | | |
|-------------|-----|-------|-------|
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.3 | |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.05 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.35 | |

食品分类号 01.03

食品名称/分类 乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-------|-----------|-----------|
| 二氧化硅（矽） | 抗结剂 | 15.0 | |
| 抗坏血酸棕榈酸酯 | 抗氧化剂 | 0.05 | 以脂肪中抗坏血酸计 |
| 氢氧化钙 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 异构化乳糖液 | 其他 | 15.0 | |

食品名称/分类 乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品（除外纯乳粉）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-----|-----------|----|
| 辛，癸酸甘油酯 | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 01.03.02

食品名称/分类 调制乳粉和调制奶油粉（包括调味乳粉和调味奶油粉）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------|-----------------|-----------|-------|
| 姜黄 | 着色剂 | 0.4 | 以姜黄素计 |
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 1.0 | |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.6 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.15 | |

食品分类号 01.04.01

食品名称/分类 淡炼乳（原味）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-------------|-----------|----|
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 5.0 | |

食品分类号 01.04.02

食品名称/分类 调制炼乳（包括甜炼乳、调味甜炼乳及其它使用了非乳原料的调制炼乳）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------|-----|-----------|-------|
| 红曲米，红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.05 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |

食品分类号 01.05

食品名称/分类 稀奶油（淡奶油）及其类似品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----------------|-----------|----|
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 10.0 | |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 10.0 | |

食品分类号 01.05.01

食品名称/分类 稀奶油

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-------------|-----------|----|
| 单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸） | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 果胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 海藻酸钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 黄原胶（汉生胶） | 稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | | |
|--|-----------------|-----|-----------|
| 聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温80） | 乳化剂、消泡剂、稳定剂 | 1.0 | |
| 卡拉胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | | 按生产需要适量使用 |
| 氯化钙 | 稳定剂和凝固剂 | | 按生产需要适量使用 |
| 乳糖醇 | 乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂 | | 按生产需要适量使用 |
| 双乙酰酒石酸单双甘油酯 | 乳化剂、增稠剂 | | 按生产需要适量使用 |

食品分类号 01.05.04

食品名称/分类 稀奶油类似品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------------------------|-----------|-----------|
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | | 按生产需要适量使用 |

食品分类号 01.06

食品名称/分类 干酪

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----------------|-----------|----------------------------|
| 磷酸 | 酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂 | | 按生产需要适量使用 |
| 磷酸二氢钙 | 水分保持剂、酸度调节剂 | | 按生产需要适量使用 |
| 磷酸三钠 | 水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂 | 5.0 | |
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 藻蓝（淡、海水） | 着色剂 | 0.8 | |

食品分类号 01.06.04

食品名称/分类 再制干酪

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|-----|-----------|----|
| 胭脂树橙（红木素，降红木素） | 着色剂 | 0.6 | |

食品分类号 02.0**食品名称/分类 脂肪，油和乳化脂肪制品**

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------|------|-----------|----|
| 丙二醇脂肪酸酯 | 乳化剂 | 10.0 | |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 抗坏血酸棕榈酸酯 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 硫代二丙酸二月桂酯 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 没食子酸丙酯（PG） | 抗氧化剂 | 0.1 | |
| 特丁基对苯二酚 | 抗氧化剂 | 0.2 | |

食品名称/分类 脂肪，油和乳化脂肪制品（除外02.01.01.01植物油）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------|-----------------|-----------|----|
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 20.0 | |

食品分类号 02.01**食品名称/分类 基本不含水的脂肪和油**

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------------------|------|-----------|----------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.4 | 以油脂中儿茶素计 |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 羟基硬脂精（氧化硬脂精） | 抗氧化剂 | 0.5 | |
| 双乙酸钠 | 防腐剂 | 1.0 | |
| 维生素E（d1- α -生育酚） | 抗氧化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 10.0 | |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 竹叶抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.5 | |

食品分类号 02.01.01**食品名称/分类 植物油脂**

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------|------|-----------|----|
| 迷迭香提取物 | 抗氧化剂 | 0.7 | |

食品分类号 02.01.01.02

食品名称/分类 氢化植物油

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----------------|------------------|-------|
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 5.0 | |
| 甲壳素（几丁质） | 增稠剂、稳定剂 | 2.0 | |
| 聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯 磷脂 | 乳化剂 抗氧化剂、乳化剂 | 5.0 按生产需要适量使用 | |
| 木糖醇酐单硬脂酸酯 | 乳化剂 | 5.0 | |
| 沙棘黄 | 着色剂 | 1.0 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 10.0 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 辛，癸酸甘油酯 | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 玉米黄 | 着色剂 | 5.0 | |

食品分类号 02.01.02

食品名称/分类 动物油脂（猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------|------|-----------|----|
| 迷迭香提取物 | 抗氧化剂 | 0.3 | |

食品分类号 02.02

食品名称/分类 水油状脂肪乳化制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------|---------|-----------|----|
| 硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙 | 乳化剂、稳定剂 | 5.0 | |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 10.0 | |

食品分类号 02.02.01

食品名称/分类 脂肪含量80%以上的乳化制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------|-----|-----------|----|
| 淀粉磷酸酯钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 02.02.01.01

食品名称/分类 黄油和浓缩黄油

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-------------|-----------|----|
| 单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸） | 乳化剂 | 20.0 | |
| 果胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 海藻酸钠 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 黄原胶（汉生胶） | 稳定剂、增稠剂 | 5.0 | |
| 卡拉胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 双乙酰酒石酸单双甘油酯 | 乳化剂、增稠剂 | 10.0 | |
| 脱氢乙酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.3 | |

食品分类号 02.02.01.02

食品名称/分类 人造黄油及其类似制品（如，黄油和人造黄油混合物）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|-----|-----------|----|
| 姜黄素 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 胭脂树橙（红木素，降红木素） | 着色剂 | 0.05 | |

食品分类号 02.03

食品名称/分类 02.02类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和/或调味的脂肪乳化制品（植脂奶油）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|---------------------------|-----------|----|
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 02.05

食品名称/分类 其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 二氧化硅（矽） | 抗结剂 | 15.0 | |
| 硅铝酸钠 | 抗结剂 | 5.0 | |
| 甲壳素（几丁质） | 增稠剂、稳定剂 | 2.0 | |

| | | |
|----------------|-----------------|------|
| 磷酸氢二钾 | 水分保持剂、酸度调节剂 | 19.9 |
| 磷酸三钠 | 水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂 | 1.5 |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂 | 5.0 |
| 胭脂树橙（红木素，降红木素） | 着色剂 | 0.02 |

食品分类号 03.0

食品名称/分类 冷冻饮品（除外03.04食用冰）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-------------------|-----------|-----------|
| L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸（阿力甜） | 甜味剂 | 0.1 | |
| 丙二醇脂肪酸酯 | 乳化剂 | 5.0 | |
| 淀粉磷酸酯钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 多穗柯棕 | 着色剂 | 0.4 | |
| 高粱红 | 着色剂 | 0.4 | |
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 红米红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 红曲米，红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 葫芦巴胶 | 增稠剂 | 0.1 | |
| 环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（甜蜜素） | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 黄蜀葵胶 | 增稠剂 | 5.0 | |
| 甲壳素（几丁质） | 增稠剂、稳定剂 | 2.0 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 姜黄素 | 着色剂 | 0.15 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 2.0 | |
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 聚葡萄糖 | 增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | | |
|--|---------------------------|-----------|-------|
| 聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温80） | 乳化剂、消泡剂、稳定剂 | 1.5 | |
| 可可壳色 | 着色剂 | 0.04 | |
| 辣椒橙 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辣椒红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 蓝锭果红 | 着色剂 | 1.0 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 罗望子多糖胶 | 增稠剂 | 2.0 | |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以柠檬黄计 |
| 葡萄皮红 | 着色剂 | 1.0 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.09 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.25 | |
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 酸性红（偶氮玉红） | 着色剂 | 0.05 | |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 0.15 | 以糖精计 |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.025 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 | 着色剂 | 0.5 | |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.3 | |
| 异麦芽酮糖 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.07 | 以诱惑红计 |
| 越桔红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 藻蓝（淡、海水） | 着色剂 | 0.8 | |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 1.5 | |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 | |
| 紫草红 | 着色剂 | 0.1 | |

食品分类号 03.01

食品名称/分类 冰淇淋类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----------------|-----------|----|
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 1.0 | |
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 5.0 | |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 5.0 | |
| 羟丙基淀粉 | 增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂 | 12.0 | |
| 三聚甘油单硬脂酸酯 | 乳化剂、消泡剂 | 3.0 | |
| 三聚磷酸钠 | 水分保持剂 | 5.0 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 3.0 | |
| 羧甲基淀粉钠 | 增稠剂 | 0.06 | |
| 田菁胶 | 增稠剂 | 5.0 | |
| 辛，癸酸甘油酯 | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 亚麻籽胶（富兰克胶） | 增稠剂 | 0.3 | |
| 皂荚糖胶 | 增稠剂 | 4.0 | |

食品分类号 03.03

食品名称/分类 风味冰、冰棍类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|--------------|-----------|-------|
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.5 | 以山梨酸计 |

食品分类号 03.05.01

食品名称/分类 果汁（果味）冰

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-----|-----------|-------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.0 | 以苯甲酸计 |

食品分类号 04.01.01.02

食品名称/分类 经表面处理的鲜水果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|--------------|-----------|---|
| 2,4-二氯苯氧乙酸 | 防腐剂 | 0.01 | 残留量≤2.0mg/kg |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.012 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.05 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 桂醛 | 防腐剂 | 按生产需要适量使用 | 残留量≤0.3mg/kg |
| 聚二甲基硅氧烷 | 消泡剂、被膜剂 | 0.0009 | |
| 硫代二丙酸二月桂酯 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 吗啉脂肪酸盐（果蜡） | 被膜剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 氢化松香甘油酯 | 乳化剂 | 0.5 | |
| 噻苯咪唑 | 防腐剂 | 0.02 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 松香季戊四醇酯 | 被膜剂、胶姆糖基础剂 | 0.09 | |
| 稳定态二氧化氯 | 防腐剂 | 0.01 | |
| 辛基苯氧聚乙烯氧基 | 被膜剂 | 0.075 | |
| 乙氧基喹 | 防腐剂 | 按生产需要适量使用 | 残留量≤1mg/kg |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 1.5 | |
| 仲丁胺 | 防腐剂 | 按生产需要适量使用 | 残留量：柑橘（果肉）≤0.005mg/kg,荔枝（果肉）≤0.009mg/kg,苹果（果肉）≤0.001mg/kg |

食品名称/分类 经表面处理的鲜水果（仅限柑橘类）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------------|-----------|-------------|
| 2-苯基苯酚钠盐 | 防腐剂 | 0.95 | 残留量≤12mg/kg |
| 4-苯基苯酚 | 防腐剂 | 1.0 | 残留量≤12mg/kg |
| 联苯醚（二苯醚） | 防腐剂 | 3.0 | 残留量≤12mg/kg |
| 乙萘酚 | 防腐剂 | 0.1 | 残留量≤70mg/kg |
| 紫胶（虫胶） | 被膜剂、胶姆糖基础剂 | 0.5 | |

食品名称/分类 经表面处理的鲜水果（仅限苹果）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------|------------|-----------|----|
| 紫胶（虫胶） | 被膜剂、胶姆糖基础剂 | 0.4 | |

食品分类号 04.01.02

食品名称/分类 加工水果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------|------|-----------|--------|
| 月桂酸 | 其他 | 3.0 | 用于果蔬脱皮 |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |

食品分类号 04.01.02.02

食品名称/分类 水果干类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------------------------------|---------|-----------|-------------------------------|
| 二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.1 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 硫磺 | 漂白剂、防腐剂 | 0.1 | 只限于熏蒸，前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.15 | |

食品名称/分类 水果干类（除外芒果干、无花果干）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|------|
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 1.0 | 以糖精计 |

食品名称/分类 水果干类（仅限芒果干、无花果干）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|------|
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 5.0 | 以糖精计 |

食品名称/分类 水果干类（仅限苹果干）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|-------------------|
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.07 | 以诱惑红计，用于燕麦片调色调香载体 |

食品分类号 04.01.02.04

食品名称/分类 水果罐头

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|---------|-----------|----|
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 柠檬酸亚锡二钠 | 稳定剂和凝固剂 | 0.3 | |

| | | | |
|-------------|----------|-----------|--------|
| 偏酒石酸 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.25 | |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.3 | |
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |

食品名称/分类 水果罐头（仅限西瓜酱罐头）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|----|
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |

食品分类号 04.01.02.05

食品名称/分类 果酱

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------|-----------|--------|
| 淀粉磷酸酯钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 红曲米，红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 黄蜀葵胶 | 增稠剂 | 10.0 | |
| 甲壳素（几丁质） | 增稠剂、稳定剂 | 5.0 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 1.5 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 1.5 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | 以亮蓝计 |
| 磷酸化二淀粉磷酸酯 | 增稠剂 | 1.0 | |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | 以柠檬黄计 |
| 葡萄皮红 | 着色剂 | 1.5 | |
| 羟丙基淀粉 | 增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂 | 30.0 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.45 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 羧甲基淀粉钠 | 增稠剂 | 0.1 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.3 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | |
| 乙二胺四乙酸二钠 | 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂 | 0.07 | |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.3 | |
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |
| 异麦芽酮糖 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | |
|----------|-----|-----|
| 栀子蓝 | 着色剂 | 0.3 |
| 紫胶红（虫胶红） | 着色剂 | 0.5 |

食品名称/分类 果酱（除外罐头）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-----|-----------|----------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.0 | 以苯甲酸计 |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.25 | 以对羟基苯甲酸计 |

食品分类号 04.01.02.08

食品名称/分类 蜜饯凉果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------------------------------|--------------|-----------|-------------------------------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.5 | 以苯甲酸计 |
| 二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.35 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 甘草，甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（甜蜜素） | 甜味剂 | 1.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 硫磺 | 漂白剂、防腐剂 | 0.35 | 只限于熏蒸，前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 1.5 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 1.0 | 以糖精计 |
| 天然苋菜红 | 着色剂 | 0.25 | |
| 甜菊糖苷 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 硬脂酸镁 | 乳化剂、抗结剂 | 0.8 | |

食品分类号 04.01.02.08.01

食品名称/分类 蜜饯类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|-------------|-----|-----------|------|
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.3 | |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 | |

食品分类号 04.01.02.08.02

食品名称/分类 凉果类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------------------|---------|-----------|-----------|
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 二氧化钛 | 着色剂 | 10.0 | |
| 滑石粉 | 抗结剂 | 20.0 | |
| 环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（甜蜜素） | 甜味剂 | 8.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 5.0 | 以糖精计 |
| 新红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |

食品分类号 04.01.02.08.04

食品名称/分类 话化类（甘草制品）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|---------|-----------|-----------|
| L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸（阿力甜） | 甜味剂 | 0.3 | |
| 滑石粉 | 抗结剂 | 20.0 | |
| 环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（甜蜜素） | 甜味剂 | 8.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 5.0 | 以糖精计 |

食品分类号 04.01.02.08.05

食品名称/分类 果丹（饼）类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------------------|---------|-----------|-----------|
| 环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（甜蜜素） | 甜味剂 | 8.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 5.0 | 以糖精计 |

食品分类号 04.01.02.08.06

食品名称/分类 果糕类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 桑椹红 | 着色剂 | 5.0 | |

食品分类号 04.01.02.09

食品名称/分类 装饰性果蔬

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------|-----|-----------|-------|
| 茶黄色素, 茶绿色素 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.2 | 以靛蓝计 |
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以亮蓝计 |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.2 | |
| 天然苋菜红 | 着色剂 | 0.25 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 新红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以诱惑红计 |

食品分类号 04.01.02.12

食品名称/分类 煮熟的或油炸的水果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|-----|-----------|----|
| 三氯蔗糖(蔗糖素) | 甜味剂 | 0.15 | |

食品分类号 04.02.01

食品名称/分类 新鲜蔬菜(仅限蒜苔和青椒)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|--------------|
| 噻苯咪唑 | 防腐剂 | 0.01 | 残留量≤2.0mg/kg |
| 仲丁胺 | 防腐剂 | 按生产需要适量使用 | 残留量≤3mg/kg |

食品分类号 04.02.01.02

食品名称/分类 经表面处理的新鲜蔬菜

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------|-----|-----------|--------------|
| 2,4-二氯苯氧乙酸 | 防腐剂 | 0.01 | 残留量≤2.0mg/kg |

| | | | |
|--|--------------|-----------|----------|
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.012 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 聚二甲基硅氧烷 | 消泡剂、被膜剂 | 0.0009 | |
| 硫代二丙酸二月桂酯 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 松香季戊四醇酯 | 被膜剂、胶姆糖基础剂 | 0.09 | |
| 稳定态二氧化氯 | 防腐剂 | 0.01 | |
| 辛基苯氧聚乙烯氧基 | 被膜剂 | 0.075 | |

食品分类号 04.02.02

食品名称/分类 加工蔬菜

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------|------|-----------|--------|
| 月桂酸 | 其他 | 3.0 | 用于果蔬脱皮 |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |

食品分类号 04.02.02.02

食品名称/分类 干制蔬菜

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------------------------------|---------|-----------|-------------------------------|
| 二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.2 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 硫磺 | 漂白剂、防腐剂 | 0.2 | 只限于熏蒸，前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |

食品名称/分类 干制蔬菜（仅限脱水马铃薯）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------------------------------|-----|-----------|-------------------------|
| 二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.4 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |

食品分类号 04.02.02.03

食品名称/分类 腌制的蔬菜

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-----|-----------|-------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.5 | 以苯甲酸计 |

食品分类号 04.02.02.03.01

食品名称/分类 酱渍的蔬菜

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------------------|---------------------------|-----------|-----------|
| 环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (甜蜜素) | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 姜黄 | 着色剂 | 0.01 | 以姜黄素计 |
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 三氯蔗糖 (蔗糖素) | 甜味剂 | 0.25 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 山梨糖醇 (液) | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 酸枣色 | 着色剂 | 1.0 | |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 0.15 | 以糖精计 |
| 脱氢乙酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.3 | |
| 乙二胺四乙酸二钠 | 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂 | 0.25 | |
| 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) | 甜味剂 | 0.3 | |

食品分类号 04.02.02.03.02

食品名称/分类 盐渍的蔬菜

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----|-----------|--------------------------|
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.01 | 以靛蓝计 |
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.05 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (甜蜜素) | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 姜黄 | 着色剂 | 0.01 | 以姜黄素计 |

| | | | |
|-------------|---------------------------|-----------|-------|
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.25 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 酸枣色 | 着色剂 | 1.0 | |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 0.15 | 以糖精计 |
| 脱氢乙酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.3 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 乙二胺四乙酸二钠 | 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂 | 0.25 | |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.3 | |

食品分类号 04.02.02.04

食品名称/分类 蔬菜罐头

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------|------------------|-----------|--------|
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 磷酸 | 酸度调节剂、稳定剂、水分保 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬酸亚锡二钠 | 稳定剂和凝固剂 | 0.3 | |
| 叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 | 着色剂 | 0.5 | |
| 乙二胺四乙酸二钠 | 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂 | 0.25 | |
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |

食品名称/分类 蔬菜罐头（仅限竹笋、酸菜）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|--|-----|------|--------------------------|
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.05 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |
|--|-----|------|--------------------------|

食品分类号 04.02.02.05

食品名称/分类 蔬菜泥(酱), 除外番茄沙司

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------------------|-----------|----|
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 乙二胺四乙酸二钠 | 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂 | 0.07 | |

食品分类号 04.03.02.04

食品名称/分类 食用菌和藻类罐头

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|---------|-----------|----|
| 柠檬酸亚锡二钠 | 稳定剂和凝固剂 | 0.3 | |
| 乳酸链球菌素 | 防腐剂 | 0.2 | |

食品名称/分类 食用菌和藻类罐头(仅限蘑菇罐头)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----|-----------|--------------------------|
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.05 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |

食品分类号 04.04

食品名称/分类 豆类制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-------------------|-----------|-----------------------------|
| 丙酸及其钠盐、钙盐 | 防腐剂 | 2.5 | 以丙酸计 |
| 聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(吐温20), 聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温40), 聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60), 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(吐温80) | 乳化剂、消泡剂、稳定剂 | 0.05 | 以每千克黄豆的使用量计 |
| 硫酸钙(石膏) | 稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 硫酸铝钾(钾明矾), 硫酸铝铵(铵明矾) | 膨松剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品, 以Al计) |
| 氯化钙 | 稳定剂和凝固剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | | |
|--|---------|-----------|-------------|
| 氯化镁 | 稳定剂和凝固剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 1.6 | 以每千克黄豆的使用量计 |

食品分类号 04.04.01.01

食品名称/分类 豆腐类（北豆腐、南豆腐、内酯豆腐、冻豆腐）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|----|
| 蕈草提取物 | 稳定剂和凝固剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 04.04.01.02

食品名称/分类 豆干类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 双乙酸钠 | 防腐剂 | 1.0 | |

食品分类号 04.04.01.03

食品名称/分类 豆干再制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|--------------|-----------|-------|
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 双乙酸钠 | 防腐剂 | 1.0 | |

食品分类号 04.04.01.04

食品名称/分类 腐竹类（包括腐竹、油皮）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------------------------------|-----|-----------|-------------------------|
| 二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.2 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |

食品分类号 04.04.01.06

食品名称/分类 熟制豆类（五香豆、炒豆）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|---------|-----------|------|
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 1.0 | 以糖精计 |

食品分类号 04.04.02

食品名称/分类 发酵豆制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|----|
| 脱氢乙酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.3 | |

食品分类号 04.04.02.01

食品名称/分类 腐乳类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------------------|-----|-----------|-----------|
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (甜蜜素) | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |

食品分类号 04.05.02.01

食品名称/分类 烘焙/炒制坚果与籽类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------|-----|-----------|----|
| 甜菊糖苷 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) | 甜味剂 | 3.0 | |

食品名称/分类 烘焙/炒制坚果与籽类 (仅限瓜子)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------------------|-----|-----------|-----------|
| 环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (甜蜜素) | 甜味剂 | 2.0 | 以环己基氨基磺酸计 |

食品分类号 04.05.02.01.01

食品名称/分类 带壳烘焙/炒制坚果与籽类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------------------|---------|-----------|-----------|
| 环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (甜蜜素) | 甜味剂 | 6.0 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 1.2 | 以糖精计 |

食品分类号 04.05.02.01.02

食品名称/分类 脱壳烘焙/炒制坚果与籽类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------------------|---------|-----------|-----------|
| 环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (甜蜜素) | 甜味剂 | 1.2 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 1.0 | 以糖精计 |

食品分类号 04.05.02.03

食品名称/分类 坚果与籽类罐头

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------|------------------|-----------|----|
| 丁基羟基茴香醚 (BHA) | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 二丁基羟基甲苯 (BHT) | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 没食子酸丙酯 (PG) | 抗氧化剂 | 0.1 | |
| 特丁基对苯二酚 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 乙二胺四乙酸二钠 | 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂 | 0.25 | |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 | |

食品分类号 04.05.02.04

食品名称/分类 坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|---------|-----------|----|
| 甲壳素（几丁质） | 增稠剂、稳定剂 | 2.0 | |

食品分类号 05.0

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------------------|---------|-----------|-------------------------|
| 巴西棕榈蜡 | 被膜剂、抗结剂 | 0.6 | |
| 赤藓糖醇（生产用菌株：解脂假丝酵母，candida lipolytica） | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.1 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 二氧化钛 | 着色剂 | 2.0 | |
| 葫芦巴胶 | 增稠剂 | 0.2 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 姜黄素 | 着色剂 | 0.01 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 菊花黄浸膏 | 着色剂 | 0.3 | |

| | | | |
|------------|-------------------|-----------|-------|
| 聚葡萄糖 | 增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 抗坏血酸（维生素C） | 抗氧化剂 | 1.5 | |
| 可可壳色 | 着色剂 | 3.0 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.3 | 以亮蓝计 |
| 罗望子多糖胶 | 增稠剂 | 2.0 | |
| 酸性红（偶氮玉红） | 着色剂 | 0.05 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 辛，癸酸甘油酯 | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辛烯基琥珀酸铝淀粉 | 增稠剂、抗结剂、乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 硬脂酸（十八烷酸） | 被膜剂、胶姆糖基础剂 | 1.2 | |
| 硬脂酸镁 | 乳化剂、抗结剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.3 | 以诱惑红计 |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 10.0 | |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 | |
| 紫胶红（虫胶红） | 着色剂 | 0.5 | |

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果（除外05.01.01可可制品）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|-------|
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 新红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果（除外05.01.01可可制品、05.04装饰糖果、顶饰和甜汁）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|----|
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果（除外05.04装饰糖果、顶饰和甜汁）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|----|
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |

食品分类号 05.01

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | |
|---|-----------------|------|
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 5.0 |
| 聚甘油蓖麻醇酯 (PGPR) | 乳化剂、稳定剂 | 5.0 |
| 聚甘油脂肪酸酯 (聚甘油单硬脂酸酯, 聚甘油单油酸酯) | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 |
| 山梨醇酐单月桂酸酯 (司盘20), 山梨醇酐单棕榈酸酯 (司盘40), 山梨醇酐单硬脂酸酯 (司盘60), 山梨醇酐叁硬脂酸酯 (司盘65), 山梨醇酐单油酸酯 (司盘80) | 乳化剂 | 3.0 |
| 紫胶 (虫胶) | 被膜剂、胶姆糖基础剂 | 0.2 |

食品分类号 05.01.01

食品名称/分类 可可制品 (以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|----------|-----------|----|
| 二氧化硅 (矽) | 抗结剂 | 15.0 | |
| 磷脂 | 抗氧化剂、乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 05.01.02

食品名称/分类 巧克力和巧克力制品、除05.01.01以外的可可制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------------|-----|-----------|----|
| 胭脂树橙 (红木素, 降红木素) | 着色剂 | 0.025 | |

食品分类号 05.02

食品名称/分类 糖果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------------|-------------------------|-----------|----|
| D-甘露糖醇 | 甜味剂、拮抗剂、乳化剂、疏松剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 茶黄色素, 茶绿色素 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 多穗柯棕 | 着色剂 | 0.4 | |
| 甘草, 甘草酸铵, 甘草酸一钾及三钾 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柑桔黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 黑豆红 | 着色剂 | 0.8 | |
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |

| | | |
|----------------------------|---------------------------|-----------|
| 红米红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 |
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 |
| 花生衣红 | 着色剂 | 0.4 |
| 聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯, 聚甘油单油酸酯) | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 5.0 |
| 辣椒橙 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 |
| 辣椒红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 |
| 蓝锭果红 | 着色剂 | 2.0 |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 |
| 落葵红 | 着色剂 | 0.1 |
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 |
| 玫瑰茄红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 |
| 密蒙黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 |
| 木糖醇酐单硬脂酸酯 | 乳化剂 | 5.0 |
| 葡萄皮红 | 着色剂 | 2.0 |
| 三氯蔗糖(蔗糖素) | 甜味剂 | 1.5 |
| 桑椹红 | 着色剂 | 2.0 |
| 山梨糖醇(液) | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 |
| 酸枣色 | 着色剂 | 0.2 |
| 天然苋菜红 | 着色剂 | 0.25 |
| 甜菊糖苷 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.05 |
| 叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐 | 着色剂 | 0.5 |
| 异麦芽酮糖 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 |
| 玉米黄 | 着色剂 | 5.0 |
| 藻蓝(淡、海水) | 着色剂 | 0.8 |
| 栀子蓝 | 着色剂 | 0.3 |
| 植物炭黑 | 着色剂 | 5.0 |

食品名称/分类 糖果(除外05.02.08.01无糖胶基糖果)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-----|-----------|----|
| 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) | 甜味剂 | 2.0 | |

食品分类号 05.02.01

食品名称/分类 硬质糖果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 二氧化钛 | 着色剂 | 10.0 | |

食品分类号 05.02.03

食品名称/分类 乳脂糖果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|--------------|-----------|-------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.8 | 以苯甲酸计 |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 3.0 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |

食品分类号 05.02.05

食品名称/分类 凝胶糖果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|--------------|-----------|-------|
| 白油（液体石蜡） | 被膜剂 | 5.0 | |
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.8 | 以苯甲酸计 |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |

食品分类号 05.02.08

食品名称/分类 胶基糖果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-------------|-----------|-------|
| L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸（阿力甜） | 甜味剂 | 0.3 | |
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.5 | 以苯甲酸计 |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） | 抗氧化剂 | 0.4 | |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） | 抗氧化剂 | 0.4 | |
| 二氧化钛 | 着色剂 | 5.0 | |
| 富马酸 | 酸度调节剂 | 8.0 | |
| 海萝胶 | 增稠剂 | 10.0 | |
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 5.0 | |

| | | | |
|-------------|----------------------------|-----------|-------|
| 己二酸 | 酸度调节剂 | 4.0 | |
| 姜黄素 | 着色剂 | 0.7 | |
| 没食子酸丙酯 (PG) | 抗氧化剂 | 0.4 | |
| 乳酸钙 | 酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.5 | 以山梨酸计 |
| 紫胶 (虫胶) | 被膜剂、胶姆糖基础剂 | 3.0 | |

食品分类号 05.02.08.01

食品名称/分类 无糖胶基糖果

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------|-----|-----------|----|
| 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) | 甜味剂 | 4.0 | |

食品分类号 05.03

食品名称/分类 糖果、巧克力制品包衣

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|---------|-----------|----|
| 聚甘油蓖麻醇酯 (PGPR) | 乳化剂、稳定剂 | 5.0 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.2 | |
| 氧化铁黑 (红) | 着色剂 | 0.02 | |

食品分类号 06.0

食品名称/分类 粮食和粮食制品，包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等 (不包括06.01原粮及07.0类焙烤制品)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------|-------------|-----------|----|
| 淀粉磷酸酯钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 酪蛋白钙肽 | 其他 (钙吸收促进剂) | 1.6 | |
| 酪蛋白磷酸肽 | 其他 (钙吸收促进剂) | 1.6 | |

食品分类号 06.01

食品名称/分类 原粮

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|-----|-----------|------|
| 丙酸及其钠盐、钙盐 | 防腐剂 | 1.8 | 以丙酸计 |

双乙酸钠 防腐剂 1.0

食品分类号 06.02.01

食品名称/分类 大米

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|-------------|
| 双乙酸钠 | 防腐剂 | 0.2 | 残留量≤30mg/kg |
| 脱乙酰甲壳素（壳聚糖） | 增稠剂、被膜剂 | 0.1 | |

食品分类号 06.02.02

食品名称/分类 大米制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 植物炭黑 | 着色剂 | 5.0 | |

食品分类号 06.03

食品名称/分类 小麦粉及其制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------|-------------|-----------|-----------------------------|
| 酒石酸氢钾 | 膨松剂 | 250 | |
| 磷酸二氢钙 | 水分保持剂、酸度调节剂 | 4.0 | 以磷酸计 |
| 硫酸铝钾（钾明矾），硫酸铝铵（铵明矾） | 膨松剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品, 以Al计) |

食品分类号 06.03.01

食品名称/分类 小麦粉

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------------|---------------|-----------|-----------------|
| 过氧化苯甲酰 | 面粉处理剂、漂白剂 | 0.06 | 磷酸钙可作为过氧化苯甲酰稀释剂 |
| 过氧化钙 | 面粉处理剂、漂白剂 | 0.5 | |
| 葫芦巴胶 | 增稠剂 | 0.3 | |
| 磷酸二氢钾 | 水分保持剂、酸度调节剂 | 5.0 | 以磷酸计 |
| 磷酸三钙 | 抗结剂、酸度调节剂 | 0.03 | |
| 偶氮甲酰胺 | 面粉处理剂 | 0.045 | |
| 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙） | 面粉处理剂、膨松剂、稳定剂 | 0.03 | 作为过氧化苯甲酰稀释剂 |

碳酸镁 面粉处理剂 1.5

食品分类号 06.03.01.02

食品名称/分类 饺子粉

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 沙蒿胶 | 增稠剂 | 0.3 | |
| 皂荚糖胶 | 增稠剂 | 4.0 | |

食品分类号 06.03.02

食品名称/分类 小麦粉制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-------------------|-----------|-------------|
| 硫酸钙（石膏） | 稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂 | 1.5 | 作为过氧化苯甲酰稀释剂 |
| 碳酸钾 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 碳酸钠 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 植物炭黑 | 着色剂 | 5.0 | |

食品分类号 06.03.02.01

食品名称/分类 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-------------|-----------|------|
| 丙酸及其钠盐、钙盐 | 防腐剂 | 0.25 | 以丙酸计 |
| 单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸） | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 单辛酸甘油酯 | 防腐剂 | 1.0 | |
| 富马酸 | 酸度调节剂 | 0.6 | |
| 果胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 海藻酸钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 黄原胶（汉生胶） | 稳定剂、增稠剂 | 10.0 | |
| 卡拉胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸化二淀粉磷酸酯 | 增稠剂 | 0.2 | |

| | | |
|-------------|------------------------------|------|
| 乳酸钠 | 水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂 | 2.4 |
| 双乙酰酒石酸单双甘油酯 | 乳化剂、增稠剂 | 10.0 |
| 栀子黄 | 着色剂 | 1.0 |

食品分类号 06.03.02.02

食品名称/分类 生干面制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-------------|-----------|----|
| 单, 双, 三甘油脂肪酸酯 (油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸) | 乳化剂 | 30.0 | |
| 柑桔黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 果胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 海藻酸钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 黄原胶 (汉生胶) | 稳定剂、增稠剂 | 4.0 | |
| 卡拉胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 8.0 | |
| 双乙酰酒石酸单双甘油酯 | 乳化剂、增稠剂 | 10.0 | |
| 田菁胶 | 增稠剂 | 2.0 | |
| 亚麻籽胶 (富兰克胶) | 增稠剂 | 1.5 | |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 | |

食品名称/分类 生干面制品 (仅限挂面)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 沙蒿胶 | 增稠剂 | 0.3 | |

食品分类号 06.03.02.03

食品名称/分类 发酵面制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-----------------|-----------|----|
| L-半胱氨酸盐酸盐 | 面粉处理剂 | 0.06 | |
| 抗坏血酸 (维生素C) | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 磷酸氢钙 | 膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 06.03.02.04

食品名称/分类 面糊(如,用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------|-----------------|-----------|----|
| 姜黄素 | 着色剂 | 0.03 | |
| 聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯,聚甘油单油酸酯) | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 辛烯基琥珀酸铝淀粉 | 增稠剂、抗结剂、乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 06.04.02

食品名称/分类 杂粮制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 沙蒿胶 | 增稠剂 | 0.3 | |

食品分类号 06.04.02.01

食品名称/分类 八宝粥罐头

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|------------------|-----------|--------|
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 1.0 | |
| 磷酸 | 酸度调节剂、稳定剂、水分保 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸三钠 | 水分保持剂、稳定剂、酸度调 | 0.5 | |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 1.0 | |
| 乳酸链球菌素 | 防腐剂 | 0.2 | |
| 三聚磷酸钠 | 水分保持剂 | 1.0 | |
| 乙二胺四乙酸二钠 | 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂 | 0.25 | |
| 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) | 甜味剂 | 0.3 | |
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 1.5 | |

食品分类号 06.05.01

食品名称/分类 食用淀粉

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|---------------|-----------|--------------------------|
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.03 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 高锰酸钾 | 其他 | 0.5 | |
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 0.025 | |

食品分类号 06.05.02.01

食品名称/分类 粉丝、粉条

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|---------|-----------|---------------------------------|
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.1 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 硫磺 | 漂白剂、防腐剂 | 0.1 | 只限于熏蒸, 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |

食品分类号 06.05.02.02

食品名称/分类 虾味片

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------------|---------|-----------|------------------------------------|
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 硫酸铝钾(钾明矾), 硫酸铝铵(铵明矾) | 膨松剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量 \leq 100mg/kg, (干样品, 以Al计) |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |

食品分类号 06.06

食品名称/分类 即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------|------|-----------|-------|
| 丁基羟基茴香醚(BHA) | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 二丁基羟基甲苯(BHT) | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 0.03 | 以姜黄素计 |
| 焦糖色(加氨生产) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色(普通法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色(亚硫酸铵法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | | |
|---------------------------|-----------------|------|-------|
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.08 | 以柠檬黄计 |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 1.0 | |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.2 | |
| 胭脂树橙（红木素，降红木素） | 着色剂 | 0.07 | |

食品名称/分类 即食谷物，包括碾轧燕麦（片）（仅限可可玉米片）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|-------|
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.015 | 以亮蓝计 |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.07 | 以诱惑红计 |

食品分类号 06.07

食品名称/分类 方便米面制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------|-----------------|-----------|----------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.2 | 以油脂中儿茶素计 |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 5.0 | |
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 抗坏血酸棕榈酸酯 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 磷酸化二淀粉磷酸酯 | 增稠剂 | 0.2 | |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 5.0 | |
| 没食子酸丙酯（PG） | 抗氧化剂 | 0.1 | |
| 三聚磷酸钠 | 水分保持剂 | 5.0 | |
| 特丁基对苯二酚 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 田菁胶 | 增稠剂 | 2.0 | |
| 辛烯基琥珀酸铝淀粉 | 增稠剂、抗结剂、乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品名称/分类 方便米面制品（仅限方便面）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 沙蒿胶 | 增稠剂 | 0.3 | |

食品分类号 06.10

食品名称/分类 粮食制品馅料（仅限奶黄包）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.2 | |

食品分类号 07.0

食品名称/分类 焙烤食品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------|-------------------|-----------|----------------------------|
| 葫芦巴胶 | 增稠剂 | 0.15 | |
| 酒石酸氢钾 | 膨松剂 | 250 | |
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 聚葡萄糖 | 增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸二氢钙 | 水分保持剂、酸度调节剂 | 4.0 | 以磷酸计 |
| 硫酸铝钾（钾明矾），硫酸铝铵（铵明矾） | 膨松剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品，以Al计) |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.25 | |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 3.0 | |

食品分类号 07.01

食品名称/分类 面包

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|---------------|-----------|-----------|
| 丙酸及其钠盐、钙盐 | 防腐剂 | 2.5 | 以丙酸计 |
| 环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（甜蜜素） | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 黄蜀葵胶 | 增稠剂 | 10.0 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 0.01 | 以姜黄素计 |
| 焦磷酸二氢二钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 3.0 | |
| 聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温80） | 乳化剂、消泡剂、稳定剂 | 2.5 | |
| 抗坏血酸棕榈酸酯 | 抗氧化剂 | 0.2 | |

| | | | |
|--|---------------------------|-----------|-------|
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 密蒙黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 木糖醇酐单硬脂酸酯 | 乳化剂 | 3.0 | |
| 三聚甘油单硬脂酸酯 | 乳化剂、消泡剂 | 0.1 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 3.0 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 羧甲基淀粉钠 | 增稠剂 | 0.02 | |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 0.15 | 以糖精计 |
| 田菁胶 | 增稠剂 | 2.0 | |
| 脱氢乙酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.5 | |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.3 | |
| 异麦芽酮糖 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙 | 乳化剂、稳定剂 | 2.0 | |

食品分类号 07.02

食品名称/分类 糕点

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------|----------|
| 丙二醇 | 稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂 | 3.0 | |
| 丙二醇脂肪酸酯 | 乳化剂、稳定剂 | 2.0 | |
| 丙酸及其钠盐、钙盐 | 防腐剂 | 2.5 | 以丙酸计 |
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.4 | 以油脂中儿茶素计 |
| 赤藓糖醇（生产用菌株：解脂假丝酵母，candida lipolytica） | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | | |
|--|---------------------------|-----------|----------------------------|
| 单辛酸甘油酯 | 防腐剂 | 1.0 | |
| 柑桔黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（甜蜜素） | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 黄蜀葵胶 | 增稠剂 | 10.0 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 0.01 | 以姜黄素计 |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 密蒙黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 木糖醇酐单硬脂酸酯 | 乳化剂 | 3.0 | |
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 葡萄皮红 | 着色剂 | 2.0 | |
| 三聚甘油单硬脂酸酯 | 乳化剂、消泡剂 | 0.1 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 3.0 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 双乙酸钠 | 防腐剂 | 4.0 | |
| 酸枣色 | 着色剂 | 0.2 | |
| 碳酸钠 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 碳酸氢三钠（倍半碳酸钠） | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 0.15 | 以糖精计 |
| 甜菊糖苷 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 脱氢乙酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.5 | |
| 胭脂树橙（红木素，降红木素） | 着色剂 | 0.015 | |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.3 | |
| 异麦芽酮糖 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 硬脂酸钾 | 乳化剂、抗结剂 | 0.18 | |

| | | |
|----------------|---------|-----|
| 硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙 | 乳化剂、稳定剂 | 2.0 |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 |
| 植物炭黑 | 着色剂 | 5.0 |
| 紫草红 | 着色剂 | 0.1 |

食品名称/分类 糕点（除外07.02.04糕点上彩装）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 蓝锭果红 | 着色剂 | 2.0 | |

食品分类号 07.02.02

食品名称/分类 西式糕点

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.05 | |

食品分类号 07.02.03

食品名称/分类 月饼

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-------------|-----------|----|
| 聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温80） | 乳化剂、消泡剂、稳定剂 | 0.5 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 1.5 | |

食品分类号 07.02.04

食品名称/分类 糕点上彩装

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------|-----|-----------|------|
| 茶黄色素, 茶绿色素 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 高粱红 | 着色剂 | 0.4 | |
| 黑豆红 | 着色剂 | 0.8 | |
| 黑加仑红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 菊花黄浸膏 | 着色剂 | 0.3 | |

| | | | |
|----------------|-----|-----------|-------|
| 可可壳色 | 着色剂 | 3.0 | |
| 辣椒橙 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辣椒红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 蓝锭果红 | 着色剂 | 3.0 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 落葵红 | 着色剂 | 0.2 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 沙棘黄 | 着色剂 | 1.5 | |
| 天然苋菜红 | 着色剂 | 0.25 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 新红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐 | 着色剂 | 0.5 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以诱惑红计 |
| 栀子蓝 | 着色剂 | 0.2 | |

食品分类号 07.03

食品名称/分类 饼干

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|---------------|-----------|--------------------------|
| 丁基羟基茴香醚 (BHA) | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 二丁基羟基甲苯 (BHT) | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.1 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 甘草, 甘草酸铵, 甘草酸一钾及三钾 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 柑桔黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 高粱红 | 着色剂 | 0.4 | |
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 花生衣红 | 着色剂 | 0.4 | |
| 环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (甜蜜素) | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 黄蜀葵胶 | 增稠剂 | 10.0 | |
| 焦磷酸二氢二钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 3.0 | |
| 焦糖色 (加氨生产) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色 (普通法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色 (亚硫酸铵法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 可可壳色 | 着色剂 | 0.04 | |

| | | | |
|---|---------------------------|-----------|------|
| 辣椒橙 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辣椒红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸氢钙 | 膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂 | 1.0 | |
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 没食子酸丙酯 (PG) | 抗氧化剂 | 0.1 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯 (司盘20), 山梨醇酐单棕榈酸酯 (司盘40), 山梨醇酐单硬脂酸酯 (司盘60), 山梨醇酐叁硬脂酸酯 (司盘65), 山梨醇酐单油酸酯 (司盘80) | 乳化剂 | 3.0 | |
| 山梨糖醇 (液) | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 碳酸氢三钠 (倍半碳酸钠) | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 0.15 | 以糖精计 |
| 特丁基对苯二酚 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐 | 着色剂 | 0.5 | |
| 异构化乳糖液 | 其他 | 2.0 | |
| 异麦芽酮糖 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙 | 乳化剂、稳定剂 | 2.0 | |
| 植物炭黑 | 着色剂 | 5.0 | |
| 紫草红 | 着色剂 | 0.1 | |

食品分类号 07.03.02

食品名称/分类 威化饼干

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------------------|------------|-----------|-----------------------------|
| 硫酸铝钾 (钾明矾), 硫酸铝铵 (铵明矾) | 膨松剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品, 以Al计) |
| 紫胶 (虫胶) | 被膜剂、胶姆糖基础剂 | 0.2 | |

食品分类号 07.04

食品名称/分类 焙烤食品馅料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|---------|--------------|-----|-------|
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
|---------|--------------|-----|-------|

脱氢乙酸及其钠盐 防腐剂 0.5

食品名称/分类 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|-----|-----------|-------|
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 姜黄 | 着色剂 | 0.05 | 以姜黄素计 |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 酸性红（偶氮玉红） | 着色剂 | 0.05 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以诱惑红计 |
| 紫草红 | 着色剂 | 0.1 | |

食品名称/分类 焙烤食品馅料（仅限饼干夹心和蛋糕夹心）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|-------|
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以柠檬黄计 |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |

食品名称/分类 焙烤食品馅料（仅限豆馅）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------|-----|-----------|----|
| 单辛酸甘油酯 | 防腐剂 | 1.0 | |

食品名称/分类 焙烤食品馅料（仅限糕点馅）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-----|-----------|----------|
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.5 | 以对羟基苯甲酸计 |

食品名称/分类 焙烤食品馅料（仅限含油脂馅料）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------|-----------|----------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.4 | 以油脂中儿茶素计 |

食品分类号 08.0

食品名称/分类 肉及肉制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------|-----|-----------|----|
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 1.5 | |

食品分类号 08.02

食品名称/分类 预制肉制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|-----------|---------------|-----|--------|
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 5.0 | |
| 磷酸三钠 | 水分保持剂、稳定剂、酸度调 | 3.0 | |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 5.0 | |
| 迷迭香提取物 | 抗氧化剂 | 0.3 | |
| 乳酸链球菌素 | 防腐剂 | 0.5 | |
| 三聚磷酸钠 | 水分保持剂 | 5.0 | |
| 沙蒿胶 | 增稠剂 | 0.5 | |
| 双乙酸钠 | 防腐剂 | 3.0 | |
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 0.5 | 以抗坏血酸计 |

食品分类号 08.02.01

食品名称/分类 调理肉制品（生肉添加调料）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|----|
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辣椒红 | 着色剂 | 0.1 | |

食品分类号 08.02.02

食品名称/分类 腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------|---------|-----------|-----------------------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.4 | 以油脂中儿茶素计 |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 没食子酸丙酯（PG） | 抗氧化剂 | 0.1 | |
| 特丁基对苯二酚 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 硝酸钠，硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 亚硝酸钠，亚硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.15 | 以亚硝酸钠计，残留量≤30mg/kg |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 竹叶抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.5 | |

食品分类号 08.03

食品名称/分类 熟肉制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|------------|---------------|-----------|--------|
| 高粱红 | 着色剂 | 0.4 | |
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 5.0 | |
| 辣椒橙 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辣椒红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸三钠 | 水分保持剂、稳定剂、酸度调 | 3.0 | |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 5.0 | |
| 乳酸链球菌素 | 防腐剂 | 0.5 | |
| 三聚磷酸钠 | 水分保持剂 | 5.0 | |
| 双乙酸钠 | 防腐剂 | 3.0 | |
| 亚麻籽胶(富兰克胶) | 增稠剂 | 5.0 | |
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 0.5 | 以抗坏血酸计 |

食品名称/分类 熟肉制品(除外08.03.05肉灌肠类)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|--------------|-----------|-------|
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.075 | 以山梨酸计 |

食品分类号 08.03.01

食品名称/分类 酱卤肉制品类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|---------|-----------|------------------------------|
| 茶多酚(维多酚) | 抗氧化剂 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 迷迭香提取物 | 抗氧化剂 | 0.3 | |
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.3 | 表面使用, 混悬液喷雾或浸泡, 残留量小于10mg/kg |
| 硝酸钠, 硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.5 | 以亚硝酸钠(钾)计, 残留量≤30mg/kg |
| 亚硝酸钠, 亚硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.15 | 以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg |
| 植酸(肌醇六磷酸), 植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 竹叶抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.5 | |

食品分类号 08.03.02

食品名称/分类 熏、烧、烤肉类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|---------------|---------|------|----------------------------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 迷迭香提取物 | 抗氧化剂 | 0.3 | |
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 硝酸钠，硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 亚硝酸钠，亚硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.15 | 以亚硝酸钠计，残留量≤30mg/kg |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 竹叶抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.5 | |

食品分类号 08.03.03

食品名称/分类 油炸肉类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------|---------|-----------|----------------------------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 迷迭香提取物 | 抗氧化剂 | 0.3 | |
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 硝酸钠，硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 亚硝酸钠，亚硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.15 | 以亚硝酸钠计，残留量≤30mg/kg |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 竹叶抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.5 | |

食品分类号 08.03.04

食品名称/分类 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|---------|-----------|----------------------------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 迷迭香提取物 | 抗氧化剂 | 0.3 | |
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 沙蒿胶 | 增稠剂 | 0.5 | |
| 脱乙酰甲壳素（壳聚糖） | 增稠剂、被膜剂 | 6.0 | |
| 硝酸钠，硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 亚麻籽胶（富兰克胶） | 增稠剂 | 3.0 | |
| 亚硝酸钠，亚硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.15 | 以亚硝酸钠计，残留量≤70mg/kg |

| | | | |
|----------------|------|-------|-------|
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.025 | |
| 胭脂树橙（红木素，降红木素） | 着色剂 | 0.025 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以诱惑红计 |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 竹叶抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.5 | |

食品分类号 08.03.05

食品名称/分类 肉灌肠类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|--------------|-----------|----------------------------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 单辛酸甘油酯 | 防腐剂 | 0.5 | |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 花生衣红 | 着色剂 | 0.4 | |
| 迷迭香提取物 | 抗氧化剂 | 0.3 | |
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 沙蒿胶 | 增稠剂 | 0.5 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.5 | 以山梨酸计 |
| 脱乙酰甲壳素（壳聚糖） | 增稠剂、被膜剂 | 6.0 | |
| 硝酸钠，硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 亚麻籽胶（富兰克胶） | 增稠剂 | 3.0 | |
| 亚硝酸钠，亚硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.15 | 以亚硝酸钠计，残留量≤30mg/kg |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.025 | |
| 胭脂树橙（红木素，降红木素） | 着色剂 | 0.025 | |
| 硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙 | 乳化剂、稳定剂 | 2.0 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.015 | 以诱惑红计 |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 竹叶抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.5 | |

食品分类号 08.03.06

食品名称/分类 发酵肉制品类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------|-----------|----------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 迷迭香提取物 | 抗氧化剂 | 0.3 | |

| | | | |
|---------------|---------|------|----------------------------|
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.3 | 表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg |
| 硝酸钠，硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.5 | 以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg |
| 亚硝酸钠，亚硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.15 | 以亚硝酸钠计，残留量≤30mg/kg |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 竹叶抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.5 | |

食品分类号 08.03.08

食品名称/分类 肉罐头类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------------|-----------------|-----------|--------------------|
| 甘草，甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸 | 酸度调节剂、稳定剂、水分保 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸三钠 | 水分保持剂、稳定剂、酸度调 | 0.5 | |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 1.0 | |
| 羟丙基淀粉 | 增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂 | 30.0 | |
| 三聚磷酸钠 | 水分保持剂 | 1.0 | |
| 亚硝酸钠，亚硝酸钾 | 护色剂、防腐剂 | 0.15 | 以亚硝酸钠计，残留量≤50mg/kg |
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |

食品分类号 08.03.09

食品名称/分类 可食用动物肠衣类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|-------|
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以诱惑红计 |

食品分类号 09.0

食品名称/分类 水产品及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------|---------|-----------|----------------------------|
| 硫酸铝钾（钾明矾），硫酸铝铵（铵明矾） | 膨松剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品，以Al计) |

竹叶抗氧化物 抗氧化剂 0.5

食品名称/分类 水产品及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品）（仅限鱼类加工）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-----|-----------|----|
| 稳定态二氧化氯 | 防腐剂 | 0.05 | |

食品分类号 09.01

食品名称/分类 鲜水产（仅限虾类）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------|------|-----------|-------------|
| 4-己基间苯二酚 | 抗氧化剂 | 按生产需要适量使用 | 残留量≤1mg/kg |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 按生产需要适量使用 | 残留量≤20mg/kg |

食品分类号 09.02

食品名称/分类 冷冻水产品及其制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|----------|-----------|--------|
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 1.0 | 以抗坏血酸计 |

食品分类号 09.02.03

食品名称/分类 冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|---------------------------|-----------|----|
| 辣椒橙 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辣椒红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 0.5 | |
| 沙蒿胶 | 增稠剂 | 0.5 | |
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 0.5 | |

食品分类号 09.03

食品名称/分类 预制水产品（半成品）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|------|-----------|----------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |

| | | | |
|---------|---------------|-------|-------|
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 1.0 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.075 | 以山梨酸计 |

食品分类号 09.03.02

食品名称/分类 腌制水产品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------|------|-----------|-------|
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |

食品分类号 09.03.04

食品名称/分类 风干、烘干、压干等水产品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------|--------------|-----------|-------|
| 丁基羟基茴香醚 (BHA) | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 二丁基羟基甲苯 (BHT) | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 没食子酸丙酯 (PG) | 抗氧化剂 | 0.1 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 特丁基对苯二酚 | 抗氧化剂 | 0.2 | |

食品分类号 09.04

食品名称/分类 熟制水产品 (可直接食用)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|------|-----------|----------|
| 茶多酚 (维多酚) | 抗氧化剂 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |

食品分类号 09.05

食品名称/分类 水产品罐头

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|---------------|-----------|----------|
| 茶多酚 (维多酚) | 抗氧化剂 | 0.3 | 以油脂中儿茶素计 |
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 1.0 | |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 1.0 | |

食品分类号 09.06

食品名称/分类 其他水产品及其制品（仅限即食海蜇）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|--------------|-----------|-------|
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |

食品分类号 10.01

食品名称/分类 鲜蛋

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|--------|
| 白油（液体石蜡） | 被膜剂 | 5.0 | |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 1.5 | 用于鸡蛋保鲜 |

食品分类号 10.03

食品名称/分类 蛋制品（改变其物理性状）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|--------------|-----------|-------|
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.075 | 以山梨酸计 |

食品分类号 10.03.01

食品名称/分类 脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-----|-----------|----|
| 二氧化硅（矽） | 抗结剂 | 15.0 | |

食品分类号 10.03.02

食品名称/分类 热凝固蛋制品（如蛋黄酪、松花蛋肠）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-----|-----------|----------|
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.2 | 以对羟基苯甲酸计 |

食品分类号 11.01

食品名称/分类 食糖

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------------------------------|-----|-----------|-------------------------|
| 二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.1 | 前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |

| | | | |
|----|---------|-----|-------------------------------|
| 硫磺 | 漂白剂、防腐剂 | 0.1 | 只限于熏蒸，前款规定为残留量，最大使用量以二氧化硫残留量计 |
|----|---------|-----|-------------------------------|

食品分类号 11.01.02

食品名称/分类 其它糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-------------|-----------|----|
| 单, 双, 三甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸) | 乳化剂 | 6.0 | |
| 果胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 海藻酸钠 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 10.0 | |
| 黄原胶(汉生胶) | 稳定剂、增稠剂 | 5.0 | |
| 卡拉胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 5.0 | |
| 双乙酰酒石酸单双甘油酯 | 乳化剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 11.02

食品名称/分类 淀粉糖(果糖, 葡萄糖、饴糖; 部分转化糖, 包括糖蜜等)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----|-----------|--------------------------|
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.2 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |

食品分类号 11.04

食品名称/分类 餐桌甜味料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-----|-----------|--------|
| L-α-天冬氨酰-N-(2, 2, 4, 4-四甲基-3-硫代三亚甲基)-D-丙氨酸(阿力甜) | 甜味剂 | 0.15 | 单位为g/份 |
| 三氯蔗糖(蔗糖素) | 甜味剂 | 0.05 | 单位为g/份 |
| 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) | 甜味剂 | 0.04 | 单位为g/份 |

食品分类号 11.05

食品名称/分类 调味糖浆

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|-----------|--------------|-----------|-------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.0 | 以苯甲酸计 |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.2 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.3 | 以诱惑红计 |

食品分类号 11.05.01

食品名称/分类 水果调味糖浆

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|-------|
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | 以亮蓝计 |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.3 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | |

食品分类号 11.05.02

食品名称/分类 其他调味糖浆

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|-------|
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.3 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.3 | |

食品分类号 11.06

食品名称/分类 其他甜味料（仅限糖粉）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-----|-----------|----|
| 二氧化硅（矽） | 抗结剂 | 15.0 | |

食品分类号 12.0

食品名称/分类 调味品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------------|-----|-----------|----|
| L-丙氨酸 | 增味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 氨基乙酸（甘氨酸） | 增味剂 | 1.0 | |
| 淀粉磷酸酯钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 甘草，甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 琥珀酸二钠 | 增味剂 | 20.0 | |

| | | |
|-------------|---------------------------|-----------|
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 |
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 |
| 甜菊糖苷 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.5 |
| 皂荚糖胶 | 增稠剂 | 4.0 |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 5.0 |

食品名称/分类 调味品（除外12.10复合调味料）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 双乙酸钠 | 防腐剂 | 2.5 | |

食品分类号 12.01

食品名称/分类 盐及代盐制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------|-----|-----------|--------|
| 氯化钾 | 其他 | 350 | |
| 亚铁氰化钾，亚铁氰化钠 | 抗结剂 | 0.01 | 以亚铁氰根计 |

食品分类号 12.03

食品名称/分类 醋

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|--------------|-----------|----------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.0 | 以苯甲酸计 |
| 丙酸及其钠盐、钙盐 | 防腐剂 | 2.5 | 以丙酸计 |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.1 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 红曲米，红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 甲壳素（几丁质） | 增稠剂、稳定剂 | 1.0 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.25 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |

食品分类号 12.04

食品名称/分类 酱油

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|--------------|-----------|----------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.0 | 以苯甲酸计 |
| 丙酸及其钠盐、钙盐 | 防腐剂 | 2.5 | 以丙酸计 |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.25 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 红曲米，红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.25 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 酸枣色 | 着色剂 | 1.0 | |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 1.0 | |

食品分类号 12.05

食品名称/分类 酱及酱制品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|--------------|-----------|----------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.0 | 以苯甲酸计 |
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.25 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 红曲米，红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辣椒橙 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辣椒红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.25 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 羧甲基淀粉钠 | 增稠剂 | 0.1 | |

食品分类号 12.09

食品名称/分类 香辛料类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----------------|-----------|----|
| 单, 双, 三甘油脂肪酸酯 (油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸) | 乳化剂 | 5.0 | |
| 二氧化硅 (矽) | 抗结剂 | 20.0 | |
| 果胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 海藻酸钠 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 黄原胶 (汉生胶) | 稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 卡拉胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 乳糖醇 | 乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 双乙酰酒石酸单双甘油酯 | 乳化剂、增稠剂 | 0.001 | |

食品分类号 12.09.03

食品名称/分类 香辛料酱 (如芥末酱、青芥酱)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------|-----|-----------|-------|
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.01 | 以亮蓝计 |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 三氯蔗糖 (蔗糖素) | 甜味剂 | 0.4 | |

食品分类号 12.10

食品名称/分类 复合调味料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--------------------------|---------|-----------|-----------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.6 | 以苯甲酸计 |
| 丙二醇脂肪酸酯 | 乳化剂、稳定剂 | 20.0 | |
| 茶多酚 (维多酚) | 抗氧化剂 | 0.1 | 以油脂中儿茶素计 |
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 柑桔黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (甜蜜素) | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 焦糖色 (加氨生产) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | | |
|----------------|------------------|-----------|-------|
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辣椒红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辣椒油树脂 | 增味剂 | 10.0 | |
| 磷酸 | 酸度调节剂、稳定剂、水分保 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸三钙 | 抗结剂、酸度调节剂 | 20.0 | |
| 羟丙基淀粉 | 增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂 | 30.0 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.2 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.25 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |
| 双乙酸钠 | 防腐剂 | 10.0 | |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 0.15 | 以糖精计 |
| 脱氢乙酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.5 | |
| 胭脂树橙（红木素，降红木素） | 着色剂 | 0.1 | |
| 乙二胺四乙酸二钠 | 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂 | 0.075 | |
| 乙酸钠 | 酸度调节剂、防腐剂 | 10.0 | |
| 紫胶红（虫胶红） | 着色剂 | 0.5 | |

食品名称/分类 复合调味料（除外12.10.02半固体复合调味料）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|--------|
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 1.0 | 以胭脂红酸计 |

食品名称/分类 复合调味料（仅限油炸薯片调味料）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----------------------------|-----------|----|
| 乳酸钙 | 酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂 | 10.0 | |

食品分类号 12.10.01

食品名称/分类 固体复合调味料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-----|-----------|----|
| 二氧化硅（矽） | 抗结剂 | 20.0 | |

| | | | |
|---------------------------|-----------------|-----------|------------------|
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 磷脂 | 抗氧化剂、乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.2 | 以柠檬黄计，按稀释倍数减少使用量 |
| 辛烯基琥珀酸铝淀粉 | 增稠剂、抗结剂、乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.04 | 以诱惑红计 |

食品分类号 12.10.01.01

食品名称/分类 固体汤料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------------------|------|-----------|----|
| 维生素E（dl- α -生育酚） | 抗氧化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.2 | |

食品分类号 12.10.02

食品名称/分类 半固体复合调味料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|-------------|-----------|-------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.0 | 以苯甲酸计 |
| 辣椒橙 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | 以亮蓝计 |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | |
| 辛烯基琥珀酸铝淀粉 | 增稠剂、抗结剂、乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.05 | |

食品名称/分类 半固体复合调味料（除外12.10.02.01蛋黄酱、沙拉酱）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|-------|
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.5 | 以诱惑红计 |

食品分类号 12.10.02.01

食品名称/分类 蛋黄酱、沙拉酱

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 二氧化钛 | 着色剂 | 0.5 | |

| | | | |
|-----------|-------------------|-----------|-------------|
| 甲壳素（几丁质） | 增稠剂、稳定剂 | 2.0 | |
| 聚葡萄糖 | 增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.02 | 残留量≤10mg/kg |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 1.25 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.2 | |

食品分类号 12.10.02.03

食品名称/分类 以蔬菜为基料的调味酱

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-------------|-----------|----|
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 5.0 | |

食品分类号 12.10.03.04

食品名称/分类 蚝油、虾油、鱼露等

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|-------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.0 | 以苯甲酸计 |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 13.01

食品名称/分类 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-----------------|-----------|-----------|
| 单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸） | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 抗坏血酸棕榈酸酯 | 抗氧化剂 | 0.05 | 以脂肪中抗坏血酸计 |
| 酪蛋白钙肽 | 其他（钙吸收促进剂） | 3.0 | |
| 酪蛋白磷酸肽 | 其他（钙吸收促进剂） | 3.0 | |
| 磷酸二氢钠 | 水分保持剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸氢钙 | 膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂 | 1.0 | |
| 磷脂 | 抗氧化剂、乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬酸及其钠盐、钾盐 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 氢氧化钙 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 氢氧化钾 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | |
|--------|------------|-----------|
| 乳铁蛋白 | 其他（铁促进吸收剂） | 0.3-1.0 |
| 碳酸氢钾 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 |
| 异构化乳糖液 | 其他 | 15.0 |

食品分类号 13.02

食品名称/分类 婴幼儿断奶期食品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-----------------|-----------|-----------|
| 单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸） | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 抗坏血酸棕榈酸酯 | 抗氧化剂 | 0.05 | 以脂肪中抗坏血酸计 |
| 酪蛋白钙肽 | 其他（钙吸收促进剂） | 3.0 | |
| 酪蛋白磷酸肽 | 其他（钙吸收促进剂） | 3.0 | |
| 磷酸二氢钠 | 水分保持剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸氢钙 | 膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂 | 1.0 | |
| 磷脂 | 抗氧化剂、乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬酸及其钠盐、钾盐 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 13.03

食品名称/分类 病人用特殊食品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-------|-----------|----|
| 碳酸氢钾 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 13.05.01

食品名称/分类 孕产妇（乳母）配方食品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-------|-----------|----|
| 二氧化硅（矽） | 抗结剂 | 15.0 | |
| 抗坏血酸棕榈酸酯 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 氢氧化钙 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 氢氧化钾 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 异构化乳糖液 | 其他 | 15.0 | |

食品分类号 14.0

食品名称/分类 饮料类（除外14.01包装饮用水类）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|---|---------------------------|-----------|--------------------------|
| L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(阿力甜) | 甜味剂 | 0.1 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 赤藓糖醇(生产用菌株:解脂假丝酵母,candida lipolytica) | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 淀粉磷酸酯钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 二氧化碳 | 防腐剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 甘草,甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 环己基氨基磺酸钠,环己基氨基磺酸钙(甜蜜素) | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计,固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 聚葡萄糖 | 增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 酪蛋白钙肽 | 其他(钙吸收促进剂) | 1.6 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 酪蛋白磷酸肽 | 其他(钙吸收促进剂) | 1.6 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 磷酸 | 酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸二氢钾 | 水分保持剂、酸度调节剂 | 2.0 | 以磷酸计,固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 磷酸氢钙 | 膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 磷酸三钠 | 水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂 | 1.5 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计,固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 乳化硅油 | 消泡剂 | 0.01 | 以聚二甲基硅氧烷计,固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 乳酸链球菌素 | 防腐剂 | 0.2 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 三氯蔗糖(蔗糖素) | 甜味剂 | 0.25 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.5 | 以山梨酸计,固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

| | | | |
|----------------|---------------------------|-----------|---------------------|
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 0.15 | 以糖精计，固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 甜菊糖苷 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 辛，癸酸甘油酯 | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 亚麻籽胶（富兰克胶） | 增稠剂 | 5.0 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 胭脂树橙（红木素，降红木素） | 着色剂 | 0.02 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.3 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 异构化乳糖液 | 其他 | 1.5 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 异麦芽酮糖 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 皂荚糖胶 | 增稠剂 | 4.0 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 1.5 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

食品名称/分类 饮料类（除外14.01包装饮用水类、14.03.02植物蛋白饮料、14.02.03果蔬汁（肉）饮料）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|-------------|-----------|----------------|
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 0.3 | 固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

食品名称/分类 饮料类（除外14.01包装饮用水类、14.06固体饮料类）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|-----|-----------|----------------------|
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以诱惑红计，固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

食品分类号 14.01.04

食品名称/分类 饮用矿物质水

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
| 氯化钾 | 其他 | 0.052 | |

食品分类号 14.01.05

食品名称/分类 其他饮用水（调制水）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|--------------------|
| 硫酸锌 | 其他 | 0.006 | 单位为g/L，以Zn计2.4mg/L |

| | | | |
|-----|-------------|-----|-------------------|
| 氯化钙 | 稳定剂和凝固剂、增稠剂 | 0.1 | 单位为g/L, 以钙计36mg/L |
|-----|-------------|-----|-------------------|

食品分类号 14.02.01

食品名称/分类 果蔬汁（浆）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-------------|-----------|---|
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.05 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计, 浓缩果蔬汁（浆）按浓缩倍数折算 |
| 果胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 3.0 | |
| 海藻酸钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 黄原胶（汉生胶） | 稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 卡拉胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.3 | 表面使用, 混悬液喷雾或浸泡, 残留量小于10mg/kg |
| 脱氢乙酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.3 | |

食品分类号 14.02.02

食品名称/分类 浓缩果蔬汁（浆）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|-----|-----------|----|
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 1.25 | |

食品名称/分类 浓缩果蔬汁（浆）（仅限食品工业用）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|--------------|-----------|-------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 2.0 | 以苯甲酸计 |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 2.0 | 以山梨酸计 |

食品分类号 14.02.03

食品名称/分类 果蔬汁（肉）饮料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------|-----|-----------|-------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.0 | 以苯甲酸计 |
| 茶黄色素, 茶绿色素 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以靛蓝计 |

| | | | |
|--|---------------|-----------|----------|
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.25 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 二甲基二碳酸盐 | 防腐剂 | 0.25 | |
| 富马酸 | 酸度调节剂 | 0.6 | |
| 柑桔黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 3.0 | |
| 黑豆红 | 着色剂 | 0.8 | |
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 红曲米，红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 1.0 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 菊花黄浸膏 | 着色剂 | 0.3 | |
| 聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温80） | 乳化剂、消泡剂、稳定剂 | 0.75 | |
| 抗坏血酸（维生素C） | 抗氧化剂 | 0.5 | |
| 蓝锭果红 | 着色剂 | 1.0 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 1.0 | |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 玫瑰茄红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 密蒙黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 葡萄皮红 | 着色剂 | 1.0 | |
| 氢化松香甘油酯 | 乳化剂 | 0.1 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 三聚磷酸钠 | 水分保持剂 | 1.0 | |
| 桑椹红 | 着色剂 | 1.5 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 3.0 | |

| | | | |
|---------------|----------|-----------|--------------------|
| 酸枣色 | 着色剂 | 1.0 | |
| 天然苋菜红 | 着色剂 | 0.25 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 高糖果蔬汁（肉）饮料按照稀释倍数加入 |
| 新红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.1 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 0.15 | 以抗坏血酸计 |
| 越桔红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 藻蓝（淡、海水） | 着色剂 | 0.8 | |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 | |
| 栀子蓝 | 着色剂 | 0.2 | |
| 植酸（肌醇六磷酸），植酸钠 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 紫草红 | 着色剂 | 0.1 | |
| 紫胶红（虫胶红） | 着色剂 | 0.5 | |

食品分类号 14.03

食品名称/分类 蛋白饮料类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-------|-----------|----|
| 三聚磷酸钠 | 水分保持剂 | 1.0 | |

食品分类号 14.03.01

食品名称/分类 含乳饮料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------|-----------------|-----------|------|
| 红米红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 红曲米，红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.15 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙 | 乳化剂、稳定剂 | 2.0 | |

食品分类号 14.03.02

食品名称/分类 植物蛋白饮料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----------------|-----------|----|
| 氨基乙酸（甘氨酸） | 增味剂 | 1.0 | |
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 5.0 | |
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 1.0 | |
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温80） | 乳化剂、消泡剂、稳定剂 | 2.0 | |
| 抗坏血酸（维生素C） | 抗氧化剂 | 0.5 | |
| 可可壳色 | 着色剂 | 0.25 | |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 1.0 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 6.0 | |
| 田菁胶 | 增稠剂 | 1.0 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | |

食品分类号 14.04.01

食品名称/分类 碳酸饮料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-------|-----------|----------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.2 | 以苯甲酸计 |
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.2 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 二甲基二碳酸盐 | 防腐剂 | 0.25 | |
| 富马酸 | 酸度调节剂 | 0.3 | |
| 黑加仑红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | | |
|----------------|------|-----------|------|
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 花生衣红 | 着色剂 | 0.1 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 姜黄素 | 着色剂 | 0.01 | |
| 焦糖色(亚硫酸铵法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 金樱子棕 | 着色剂 | 1.0 | |
| 抗坏血酸(维生素C) | 抗氧化剂 | 0.5 | |
| 可可壳色 | 着色剂 | 2.0 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 落葵红 | 着色剂 | 0.13 | |
| 葡萄皮红 | 着色剂 | 1.0 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 天然苋菜红 | 着色剂 | 0.25 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 新红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.02 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐 | 着色剂 | 0.3 | |
| 紫胶红(虫胶红) | 着色剂 | 0.5 | |

食品分类号 14.04.01.01

食品名称/分类 可乐型碳酸饮料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 多穗柯棕 | 着色剂 | 1.0 | |
| 咖啡因 | 其他 | 0.15 | |
| 橡子壳棕 | 着色剂 | 1.0 | |

食品分类号 14.04.02

食品名称/分类 非碳酸饮料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-------------|-----------|------|
| 磷酸二氢钙 | 水分保持剂、酸度调节剂 | 2.0 | 以磷酸计 |
| 磷酸三钾 | 酸度调节剂 | 1.5 | |

食品分类号 14.04.02.01

食品名称/分类 特殊用途饮料(包括“运动饮料”、“营养素饮料”等)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
| 氯化钾 | 其他 | 0.2 | |

食品分类号 14.04.02.02

食品名称/分类 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------|-----------------|-----------|----|
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |

食品名称/分类 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|---------------|-----------|----------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 1.0 | 以苯甲酸计 |
| 茶黄色素, 茶绿色素 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐） | 防腐剂 | 0.25 | 以对羟基苯甲酸计 |
| 二甲基二碳酸盐 | 防腐剂 | 0.25 | |
| 柑桔黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 黑豆红 | 着色剂 | 0.8 | |
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦磷酸钠 | 水分保持剂、膨松剂、酸度调 | 1.0 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 菊花黄浸膏 | 着色剂 | 0.3 | |
| 蓝锭果红 | 着色剂 | 1.0 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 1.0 | |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 玫瑰茄红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 密蒙黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 葡萄皮红 | 着色剂 | 1.0 | |
| 氢化松香甘油酯 | 乳化剂 | 0.1 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 桑椹红 | 着色剂 | 1.5 | |

| | | | |
|--|-----|-----------|----------------|
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 0.5 | |
| 酸枣色 | 着色剂 | 1.0 | |
| 天然苋菜红 | 着色剂 | 0.25 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 高糖果味饮料按照稀释倍数加入 |
| 新红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.1 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 | 着色剂 | 0.3 | |
| 越桔红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 藻蓝（淡、海水） | 着色剂 | 0.8 | |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 | |
| 栀子蓝 | 着色剂 | 0.2 | |
| 紫草红 | 着色剂 | 0.1 | |
| 紫胶红（虫胶红） | 着色剂 | 0.5 | |

食品分类号 14.05

食品名称/分类 茶、咖啡、植物饮料类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------|-----------------|-----------|----|
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 5.0 | |

食品分类号 14.05.01

食品名称/分类 茶饮料类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------|---------------|-----------|----|
| 茶黄色素，茶绿色素 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 二甲基二碳酸盐 | 防腐剂 | 0.25 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 抗坏血酸（维生素C） | 抗氧化剂 | 0.5 | |
| 六偏磷酸钠 | 水分保持剂、乳化剂、酸度调 | 0.5 | |
| 三聚磷酸钠 | 水分保持剂 | 1.0 | |

食品分类号 14.05.02

食品名称/分类 咖啡饮料类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-----------------|-----------|----|
| 单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸） | 乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 海藻酸钠 | 增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 2.0 | |

食品分类号 14.06

食品名称/分类 固体饮料类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-------------|-----------|-------|
| 二氧化硅（矽） | 抗结剂 | 15.0 | |
| 二氧化钛 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 己二酸 | 酸度调节剂 | 0.01 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.2 | 以亮蓝计 |
| 磷酸二氢钙 | 水分保持剂、酸度调节剂 | 8.0 | 以磷酸计 |
| 磷酸化二淀粉磷酸酯 | 增稠剂 | 0.5 | |
| 磷酸三钙 | 抗结剂、酸度调节剂 | 8.0 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.6 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 1.25 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 3.0 | |
| 辛烯基琥珀酸铝淀粉 | 增稠剂、抗结剂、乳化剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.6 | 以诱惑红计 |

食品分类号 14.06.02

食品名称/分类 蛋白型固体饮料（可可粉固体饮料）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-------|-----------|----|
| 碳酸镁 | 面粉处理剂 | 10.0 | |

食品分类号 14.06.03

食品名称/分类 速溶咖啡

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----|-----------|----|
| 二氧化硅(矽) | 抗结剂 | 15.0 | |
| 山梨醇酐单月桂酸酯(司盘20), 山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘40), 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60), 山梨醇酐叁硬脂酸酯(司盘65), 山梨醇酐单油酸酯(司盘80) | 乳化剂 | 10.0 | |

食品分类号 14.07

食品名称/分类 乳酸菌饮料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------------------|-----------------|-----------|-------|
| 甲壳素(几丁质) | 增稠剂、稳定剂 | 2.5 | |
| 聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯, 聚甘油单油酸酯) | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 1.0 | 以山梨酸计 |

食品分类号 15.0

食品名称/分类 酒类

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|-------------------|
| 高锰酸钾 | 其他 | 0.5 | 酒中残留量以锰计: ≤2mg/kg |

食品分类号 15.02

食品名称/分类 配制酒

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------------------------|-----|-----------|-----------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.2 | 以苯甲酸计 |
| 茶黄色素, 茶绿色素 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以靛蓝计 |
| 多穗柯棕 | 着色剂 | 0.4 | |
| 黑豆红 | 着色剂 | 0.8 | |
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | |
| 红米红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙(甜蜜素) | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计 |

| | | | |
|---------------|--------------|-----------|-------|
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（亚硫酸铵法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 金樱子棕 | 着色剂 | 0.2 | |
| 可可壳色 | 着色剂 | 1.0 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计 |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 玫瑰茄红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 密蒙黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 葡萄皮红 | 着色剂 | 1.0 | |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.25 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.2 | 以山梨酸计 |
| 糖精钠 | 甜味剂、增味剂 | 0.15 | 以糖精计 |
| 天然苋菜红 | 着色剂 | 0.25 | |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 橡子壳棕 | 着色剂 | 0.3 | |
| 新红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 | 着色剂 | 0.5 | |
| 异麦芽酮糖 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 铝色淀除外 |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 | |
| 栀子蓝 | 着色剂 | 0.2 | |
| 紫胶红（虫胶红） | 着色剂 | 0.5 | |

食品名称/分类 配制酒（仅限预调酒）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|--------|
| 喹啉黄 | 着色剂 | 0.1 | 单位为g/L |

食品分类号 15.03

食品名称/分类 发酵酒

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|-----|-----------|--------|
| 纳他霉素 | 防腐剂 | 0.01 | 单位为g/L |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.65 | |

食品分类号 15.03.01

食品名称/分类 葡萄酒

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|--------------|-----------|--------------------------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.8 | 以苯甲酸计 |
| 单, 双, 三甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸) | 乳化剂 | 0.018 | |
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.05 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 果胶 | 乳化剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色(加氨生产) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色(普通法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色(亚硫酸铵法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.6 | 以山梨酸计 |
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 0.15 | 以抗坏血酸计 |

食品分类号 15.03.01.02**食品名称/分类 起泡和半起泡葡萄酒**

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 黑加仑红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 蓝锭果红 | 着色剂 | 1.0 | |

食品分类号 15.03.02**食品名称/分类 黄酒**

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|------------|-----|-----------|----|
| 焦糖色(加氨生产) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色(普通法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色(亚硫酸铵法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 15.03.03**食品名称/分类 果酒**

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----|-----------|--------------------------|
| 苯甲酸及其钠盐 | 防腐剂 | 0.8 | 以苯甲酸计 |
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.05 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 黑加仑红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | | |
|---------|--------------|-----|-------|
| 桑椹红 | 着色剂 | 1.5 | |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.6 | 以山梨酸计 |
| 紫草红 | 着色剂 | 0.1 | |

食品分类号 15.03.05

食品名称/分类 啤酒和麦芽饮料

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-------------|-----------|--------------------------|
| 二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠 | 漂白剂 | 0.01 | 前款规定为残留量, 最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 海藻酸丙二醇酯 | 增稠剂、乳化剂、稳定剂 | 0.3 | |
| 甲壳素(几丁质) | 增稠剂、稳定剂 | 0.4 | |
| 焦糖色(加氨生产) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色(普通法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色(亚硫酸铵法) | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 抗坏血酸(维生素C) | 抗氧化剂 | 0.04 | |
| 异抗坏血酸及其钠盐 | 抗氧化剂、护色剂 | 0.04 | 以抗坏血酸计 |

食品分类号 15.03.06

食品名称/分类 其他发酵酒类(充气型)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|-----|-----------|----|
| 二氧化碳 | 防腐剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品分类号 16.01

食品名称/分类 果冻

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---|-----|-----------|-----------------|
| L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(阿力甜) | 甜味剂 | 0.1 | 如用于果冻粉, 以冲调倍数增加 |
| 二氧化钛 | 着色剂 | 10.0 | 如用于果冻粉, 以冲调倍数增加 |
| 高粱红 | 着色剂 | 0.4 | 如用于果冻粉, 以冲调倍数增加 |
| 红花黄 | 着色剂 | 0.2 | 如用于果冻粉, 以冲调倍数增加 |
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |

| | | | |
|------------------------|---------------------------|-----------|----------------------|
| 环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（甜蜜素） | 甜味剂 | 0.65 | 以环己基氨基磺酸计，果冻粉以冲调倍数增加 |
| 己二酸 | 酸度调节剂 | 0.1 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 姜黄素 | 着色剂 | 0.01 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 焦糖色（加氨生产） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 焦糖色（普通法） | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 聚葡萄糖 | 增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以亮蓝计，如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 磷酸 | 酸度调节剂、稳定剂、水分保 | 按生产需要适量使用 | |
| 罗望子多糖胶 | 增稠剂 | 2.0 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 萝卜红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 落葵红 | 着色剂 | 0.25 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以柠檬黄计，如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 羟丙基淀粉 | 增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂 | 30.0 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） | 甜味剂 | 0.45 | |
| 桑椹红 | 着色剂 | 5.0 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.5 | 以山梨酸计，如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 天然苋菜红 | 着色剂 | 0.25 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 苋菜红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 | 着色剂 | 0.5 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |

| | | | |
|-------------|-----|-------|----------------------|
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 甜味剂 | 0.3 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | 以诱惑红计，如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 藻蓝（淡、海水） | 着色剂 | 0.8 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 | 如用于果冻粉，以冲调倍数增加 |

食品分类号 16.03

食品名称/分类 胶原蛋白肠衣（肠衣）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------|--------------|-----------|-------|
| 山梨酸及其钾盐 | 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂 | 0.5 | 以山梨酸计 |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以诱惑红计 |

食品分类号 16.04.01

食品名称/分类 干酵母

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----|-----------|----|
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 10.0 | |

食品分类号 16.05

食品名称/分类 油炸食品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------|---------|-----------|----------------------------|
| 茶多酚（维多酚） | 抗氧化剂 | 0.2 | 以油脂中儿茶素计 |
| 丁基羟基茴香醚（BHA） | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 二丁基羟基甲苯（BHT） | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 甘草抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.2 | 以甘草酸计 |
| 硫代二丙酸二月桂酯 | 抗氧化剂 | 0.2 | |
| 硫酸铝钾（钾明矾），硫酸铝铵（铵明矾） | 膨松剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品，以Al计) |
| 没食子酸丙酯（PG） | 抗氧化剂 | 0.1 | |
| 迷迭香提取物 | 抗氧化剂 | 0.3 | |
| 特丁基对苯二酚 | 抗氧化剂 | 0.2 | |

食品分类号 16.05.01

食品名称/分类 油炸小食品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------------------|---------------------------|-----------|--------|
| 丙二醇脂肪酸酯 | 乳化剂、稳定剂 | 2.0 | |
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | |
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以靛蓝计 |
| 二氧化钛 | 着色剂 | 10.0 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯） | 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂 | 10.0 | |
| 辣椒红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以亮蓝计 |
| 磷酸三钙 | 抗结剂、酸度调节剂 | 2.0 | |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 甜菊糖苷 | 甜味剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 维生素E（d1-α-生育酚） | 抗氧化剂 | 0.2 | 以油脂计 |
| 胭脂虫红 | 着色剂 | 0.1 | 以胭脂红酸计 |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以诱惑红计 |

食品名称/分类 油炸小食品（仅限油炸薯片）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------|----------------------------|-----------|----|
| 辣椒油树脂 | 增味剂 | 1.0 | |
| 乳酸钙 | 酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂 | 1.0 | |
| 双乙酸钠 | 防腐剂 | 1.0 | |
| 胭脂树橙（红木素，降红木素） | 着色剂 | 0.01 | |
| 乙酸钠 | 酸度调节剂、防腐剂 | 1.0 | |

食品分类号 16.06

食品名称/分类 膨化食品

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|----------------------|---------|-----------|-----------------------------|
| 赤藓红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.025 | |
| 靛蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以靛蓝计 |
| 二氧化钛 | 着色剂 | 10.0 | |
| 高粱红 | 着色剂 | 0.4 | |
| 红曲米, 红曲红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 姜黄 | 着色剂 | 0.2 | 以姜黄素计 |
| 辣椒红 | 着色剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 亮蓝及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | 以亮蓝计 |
| 硫酸铝钾(钾明矾), 硫酸铝铵(铵明矾) | 膨松剂、稳定剂 | 按生产需要适量使用 | 铝的残留量≤100mg/kg, (干样品, 以Al计) |
| 柠檬黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以柠檬黄计 |
| 日落黄及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | |
| 胭脂红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.05 | |
| 诱惑红及其铝色淀 | 着色剂 | 0.1 | 以诱惑红计 |
| 栀子黄 | 着色剂 | 0.3 | |
| 竹叶抗氧化物 | 抗氧化剂 | 0.5 | |

食品分类号 16.07

食品名称/分类 其他(豆制品工艺用)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|---------------------------|-----------|---------------------|
| 二氧化硅(矽) | 抗结剂 | 0.025 | 复配消泡剂用, 以每千克黄豆的使用量计 |
| 聚二甲基硅氧烷 | 消泡剂、被膜剂 | 0.3 | 以每千克黄豆的使用量计 |
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 山梨糖醇(液) | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |

食品名称/分类 其他(发酵工艺用)

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------------|-----|-----------|----|
| 聚二甲基硅氧烷(乳液) | 消泡剂 | 0.1 | |
| 聚氧丙烯甘油醚 | 消泡剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚 | 消泡剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚 | 消泡剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚 | 消泡剂 | 按生产需要适量使用 | |

聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯 乳化剂 5.0
 乳化硅油 消泡剂 0.20
**食品名称/分类 其他（果汁、浓缩果汁粉、饮料、速溶食品、冰淇淋、果酱、调味品和
 蔬菜加工工艺用）**

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|-------------|-----|------|--|
| 聚二甲基硅氧烷（乳液） | 消泡剂 | 0.05 | |
|-------------|-----|------|--|

食品名称/分类 其他（焦糖色工艺用）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|-------------|-----|-----|--|
| 聚二甲基硅氧烷（乳液） | 消泡剂 | 0.1 | |
|-------------|-----|-----|--|

食品名称/分类 其他（仅限即食菜肴）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|--------|-----|-----|--|
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 5.0 | |
|--------|-----|-----|--|

食品名称/分类 其他（酿造工艺用）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|------|---------------------------|-----------|--|
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
|------|---------------------------|-----------|--|

| | | | |
|---------|---------------------------|-----------|--|
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
|---------|---------------------------|-----------|--|

食品名称/分类 其他（啤酒工艺用）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|---------|---------|-----|--|
| 聚二甲基硅氧烷 | 消泡剂、被膜剂 | 0.2 | |
|---------|---------|-----|--|

食品名称/分类 其他（肉制品工艺用）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|---------|---------|-----|--|
| 聚二甲基硅氧烷 | 消泡剂、被膜剂 | 0.2 | |
|---------|---------|-----|--|

食品名称/分类 其他（乳化天然色素）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-------|----|-----------|----|
|-------|----|-----------|----|

| | | | |
|--|-------------|------|--|
| 聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温80） | 乳化剂、消泡剂、稳定剂 | 10.0 | |
|--|-------------|------|--|

| | | | |
|--------|-----|------|--|
| 蔗糖脂肪酸酯 | 乳化剂 | 10.0 | |
|--------|-----|------|--|

食品名称/分类 其他（杨梅罐头加工工艺用）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|-----------|-----|-----------|------|
| 丙酸及其钠盐、钙盐 | 防腐剂 | 50.0 | 以丙酸计 |

食品名称/分类 其他（饮料混浊剂）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|--|-----|-----------|--------|
| 二氧化钛 | 着色剂 | 10.0 | 单位为g/L |
| 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（司盘65），山梨醇酐单油酸酯（司盘80） | 乳化剂 | 0.05 | |

食品名称/分类 其他（制糖工艺用）

| 添加剂名称 | 功能 | 最大使用量g/kg | 备注 |
|---------|---------------------------|-----------|----|
| 麦芽糖醇 | 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |
| 山梨糖醇（液） | 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂 | 按生产需要适量使用 | |

表 A.3 可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单

| 序号 | 添加剂名称 | CNS 号 | 英文名称 | INS 号 | 功能 |
|-----|---|-------------------|--|----------|-------|
| 1. | 5'-呈味核苷酸二钠 | 12.004 | disodium 5'-ribonucleotide | 635 | 增味剂 |
| 2. | 5'-肌苷酸二钠 | 12.003 | disodium 5'-inosinate | 631 | 增味剂 |
| 3. | 5'-鸟苷酸二钠 | 12.002 | disodium 5'-guanylate | 627 | 增味剂 |
| 4. | D-异抗坏血酸及其钠盐 | 04.004,0 4.018 | d-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium isoascorbate | 315, 316 | 抗氧化剂 |
| 5. | N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) | 19.019 | neotane | | 甜味剂 |
| 6. | β-胡萝卜素 | 08.010 | β-carotene | 160(a) | 着色剂 |
| 7. | β-环状糊精 | 20.024 | β-cyclodextrin | 459 | 增稠剂 |
| 8. | 阿拉伯胶 | 20.008 | arabic gum | 414 | 增稠剂 |
| 9. | 半乳甘露聚糖 | 00.014 | galactomannan | | 其他 |
| 10. | 醋酸酯淀粉 | 20.039 | starch acetate | 1420 | 增稠剂 |
| 11. | 单, 双, 三甘油酯(油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸) | 10.006 | mono-(di-,tri-)glycerides of fatty acids | 471 | 乳化剂 |
| 12. | 改性大豆磷脂 | 10.019 | modified soybean phospholipid | | 乳化剂 |
| 13. | 甘油 | 15.014 | glycerine | 422 | 水分保持剂 |
| 14. | 谷氨酸钠 | 12.001 | monosodium glutamate | 621 | 增味剂 |
| 15. | 瓜尔胶 | 20.025 | guar gum | 412 | 增稠剂 |
| 16. | 果胶 | 20.006 | pectins | 440 | 增稠剂 |
| 17. | 海藻酸钾 | 20.005 | potassium alginate | 402 | 增稠剂 |
| 18. | 海藻酸钠 | 20.004 | sodium alginate | 401 | 增稠剂 |
| 19. | 槐豆胶(刺槐豆胶) | 20.023 | Carob bean gum | 410 | 增稠剂 |
| 20. | 黄原胶(汉生胶) | 20.009 | xanthan gum | 415 | 增稠剂 |
| 21. | 结冷胶 | 20.027 | gellan gum | 418 | 增稠剂 |
| 22. | 酒石酸 | 01.103 | tartaric acid | 334 | 酸度调节剂 |
| 23. | 聚丙烯酸钠 | 20.036 | sodium | | 增稠剂 |

| 序号 | 添加剂名称 | CNS 号 | 英文名称 | INS 号 | 功能 |
|-----|---------------------|--------|---|--------|------------|
| | | | polyacrylate | | |
| 24. | 卡拉胶 | 20.007 | carrageenan | 407 | 增稠剂 |
| 25. | 抗坏血酸 | 04.014 | ascorbic acid | 300 | 抗氧化剂 |
| 26. | 抗坏血酸钙 | 04.009 | calcium ascorbate | 302 | 抗氧化剂 |
| 27. | 酪蛋白酸钠 (酪 朊酸钠) | 10.002 | sodium caseinate | | 乳化剂 |
| 28. | 磷酸二氢钠 | 15.005 | sodium dihydrogen phosphate | 339i | 水分保持 剂 |
| 29. | 磷酸氢二钠 | 15.006 | sodium phosphate dibasic | 339 ii | 水分保持 剂 |
| 30. | 磷酸酯双淀粉 | 20.034 | distarch phosphate | 1412 | 增稠剂 |
| 31. | 磷脂 | 04.010 | lecithin (phospholipid) | 322 | 抗氧化剂 |
| 32. | 氯化钾 | 00.008 | potassium chloride | 508 | 其他 |
| 33. | 罗汉果甜苷 | 19.015 | lo-han-kuo extract | | 甜味剂 |
| 34. | 明胶 | 20.002 | gelatin | | 增稠剂 |
| 35. | 木糖醇 | 19.007 | xylitol | 967 | 甜味剂 |
| 36. | 柠檬酸 | 01.101 | Citric acid | 330 | 酸度调节 剂 |
| 37. | 柠檬酸钾 | 01.304 | tripotassium citrate | 332ii | 酸度调节 剂 |
| 38. | 柠檬酸钠 | 01.303 | trisodium citrate | 331iii | 酸度调节 剂 |
| 39. | 柠檬酸一钠 | 01.306 | sodium dihydrogen citrate | 331i | 酸度调节 剂 |
| 40. | 柠檬酸脂肪酸甘 油酯 | 10.032 | citric and fatty acid esters of glycerol | 472c | 乳化剂 |
| 41. | 苹果酸 | 01.104 | Malic acid | 296 | 酸度调节 剂 |
| 42. | 葡萄糖酸 δ 内酯 | 18.007 | glucono delta-lactone | 575 | 稳定和凝 固剂 |
| 43. | 羟丙基二淀粉磷 酸酯 | 20.016 | hydroxypropyl distarch phosphate | 1442 | 增稠剂 |
| 44. | 羟丙基甲基纤维 素 (HPMC) | 20.028 | hydroxypropyl methyl cellulose | 464 | 增稠剂 |
| 45. | 琼脂 | 20.001 | agar | 406 | 增稠剂 |
| 46. | 乳酸 | 01.102 | lactic acid | 270 | 酸度调节 剂 |
| 47. | 乳酸钾 | 15.011 | potassium lactate | 326 | 水分保持 剂 |
| 48. | 乳酸钠 | 15.012 | sodium lactate | 325 | 水分保持 剂 |
| 49. | 乳酸脂肪酸甘油 酯 | 10.031 | lactic and fatty acid esters of glycerol | 472b | 乳化剂 |

| 序号 | 添加剂名称 | CNS 号 | 英文名称 | INS 号 | 功能 |
|-----|-------------------------------|--------|---|-------|---------------|
| 50. | 乳糖醇(4-β-D 吡喃半乳糖-D- 山梨醇) | 19.014 | lactitol | 966 | 甜味剂 |
| 51. | 双乙酰酒石酸单 双甘油酯 | 10.010 | diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides | 471e | 乳化剂 |
| 52. | 酸处理淀粉 | 20.032 | acid treated starch | 1401 | 增稠剂 |
| 53. | 羧甲基纤维素钠 | 20.003 | sodium carboxy methyl cellulose | 466 | 增稠剂 |
| 54. | 碳酸钙(包括轻 质和重质碳酸 钙) | 13.006 | calcium carbonate(light and heavy) | 170i | 膨松剂、面 粉处理剂 |
| 55. | 碳酸钾 | 01.301 | potassium carbonate | 501i | 酸度调节 剂 |
| 56. | 碳酸氢铵 | 06.002 | ammonium hydrogen carbonate | 503ii | 膨松剂 |
| 57. | 碳酸氢钾 | 01.307 | potassium hydrogen carbonate | 501ii | 酸度调节 剂 |
| 58. | 碳酸氢钠 | 06.001 | sodium hydrogen carbonate | 500ii | 膨松剂 |
| 59. | 天门冬酰苯丙氨 酸甲酯(阿斯巴 甜) | 19.004 | aspartame | 951 | 甜味剂 |
| 60. | 甜菜红 | 08.101 | beet red | 162 | 着色剂 |
| 61. | 微晶纤维素 | 02.005 | microcrystallin cellulose | 460 i | 抗结剂 |
| 62. | 辛烯基琥珀酸淀 粉钠 | 10.030 | sodium starch octenyl succinate | 1450 | 乳化剂 |
| 63. | 氧化淀粉 | 20.030 | oxidized starch | 1404 | 增稠剂 |
| 64. | 氧化羟丙基淀粉 | 20.033 | oxidized hydroxypropyl starch | | 增稠剂 |
| 65. | 乙酸(醋酸) | 01.107 | acetic acid | 260 | 酸度调节 剂 |
| 66. | 乙酰化单、双甘 油脂肪酸酯 | 10.027 | acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol) | 472a | 乳化剂 |
| 67. | 乙酰化二淀粉磷 酸酯 | 20.015 | acetylated distarch phosphate | 1414 | 增稠剂 |
| 68. | 乙酰化双淀粉己 二酸酯 | 20.031 | acetylated distarch adipate | 1422 | 增稠剂 |

表 A.4 按生产需要适量使用的添加剂所例外的食品类别名单

| 食品分类号 | 食品名称 |
|-------------|-----------------------|
| 01.01.01 | 纯乳（全脂、部分脱脂、脱脂），包括复原乳 |
| 01.02.01 | 原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂） |
| 01.05.01 | 稀奶油 |
| 02.01 | 基本不含水的脂肪和油 |
| 02.02.01.01 | 黄油和浓缩黄油 |
| 04.01.01 | 新鲜水果 |
| 04.02.01 | 新鲜蔬菜 |
| 04.02.02.01 | 冷冻蔬菜 |
| 04.03.01 | 新鲜食用菌和藻类 |
| 04.03.02.01 | 冷冻食用菌和藻类 |
| 04.02.02.06 | 发酵蔬菜制品 |
| 06.01 | 原粮 |
| 06.02 | 大米及其制品（大米、米粉、米糕） |
| 06.03.01 | 小麦粉 |
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） |
| 06.03.02.02 | 生干面制品（挂面） |
| 06.04 | 杂粮粉（包括豆粉）及其制品 |
| 06.05.01 | 食用淀粉 |
| 08.01 | 生、鲜肉 |
| 09.01 | 鲜水产 |
| 09.03 | 预制水产品（半成品） |
| 10.01 | 鲜蛋 |
| 10.03.01 | 脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片） |
| 10.03.03 | 冷冻蛋制品（如冰蛋） |
| 11.01 | 食糖 |
| 11.01.02 | 其他糖和糖浆（如红糖、赤砂糖、槭树糖浆） |
| 11.03.01 | 蜂蜜 |
| 12.01 | 盐及代盐制品 |
| 12.09 | 香辛料类 |
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 |
| 13.02 | 婴幼儿断奶期食品 |
| 13.03 | 病人用特殊食品 |
| 14.01.01 | 饮用天然矿泉水 |
| 14.02.01 | 果蔬汁（浆） |
| 15.03.01 | 葡萄酒 |
| 16.02 | 茶叶、咖啡 |

附录 B
(规范性附录)
食品用香料名单

B.1 食品用香料指能够调配食品用香精的香料，本附录中的香料仅用于配制食品用香精。

B.2 食品用香料包括天然香料、天然等同香料和人造香料三种。

B.3 允许使用的食品用天然香料名单：见表B.1。

B.4 允许使用的食品用天然等同香料名单：见表B.2。

B.5 允许使用的食品用人造香料名单：见表B.3。

表B.1 允许使用的食品用天然香料名单

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|------------|--------|---|
| N001 | 丁香叶油 | 2325 | Clove leaf oil (Eugenia spp.) |
| N002 | 丁香花蕾酊（提取物） | 2322 | Clove bud tincture(extract) (Eugenia spp.) |
| N003 | 丁香花蕾油 | 2323 | Clove bud oil (Eugenia spp.) |
| N004 | 罗勒油 | 2119 | Basil oil (Ocimum basilicum L.) |
| N005 | 八角茴香油 | 2096 | Anise star oil (Illicium verum Hook,F.) |
| N006 | 九里香浸膏 | - | Common Jasmin orange concrete (Murraya paniculate) |
| N007 | 广藿香油 | 2838 | Patchouly oil (Pogostemon cablin) |
| N008 | 万寿菊油 | 3040 | Tagetes oil (Tagetes spp.) |
| N009 | 大茴香脑 | 2086 | <i>trans</i> -Anethole Anise camphor |
| N010 | 小豆蔻油 | 2241 | Cardamom oil (Cardamom seed oil) |
| N011 | 小豆蔻酊 | 2240 | Cardamom tincture(Elletaria cardamomum) |
| N012 | 小茴香酊 | - | Fennel,tincture (Foeniculum vulgare Mill.) |
| N013 | 山苍籽油 | 3846 | Litsea cubeba berry oil |
| N014 | 山楂酊 | - | Hawthorn fruit tincture |
| N015 | 大蒜油 | 2503 | Garlic oil (Allium sativum L.) |
| N016 | 大蒜油树脂 | - | Garlic oleoresin(Allium sativum L.)garlic and its derivatives |
| N017 | 天然康酿克油 | 2331 | Cognac oil,green |
| N018 | 天然薄荷脑 | 2665 | <i>l</i> -Menthol,natural |
| N019 | 云木香油 | 2336 | Costus root oil (Saussures lappa Clanke) |
| N020 | 月桂叶油 | 2125 | Bay, sweet,oil (Laurus nobilis L.) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|--------------|--------|--|
| N021 | 乌梅酊 | - | Wumei tincture (Prunus mume tincture) |
| N022 | 布枯叶油 | 2169 | Buchu leaves oil (Barosma spp.) |
| N023 | 可可酊 | - | Cocoa tincture |
| N024 | 可可壳酊 | - | Cocoa husk tincture |
| N025 | 甘松油 | - | Chinese Nardostachys' oil Spikenard |
| N026 | 甘草酊 | - | Licorice tincture |
| N027 | 甘草流浸膏 | 2628 | Licorice extract (Glycyrrhiza spp.) |
| N028 | 冬青油 | 3113 | Wintergreen oil (Gaultheria procumbens L.) |
| N029 | 白兰花油 | 3950 | Michelia alba flower oil |
| N030 | 白兰叶油 | 3950 | Michelia alba leaf oil |
| N031 | 白兰净油 | 3950 | Michelia alba flower absolute |
| N032 | 白兰浸膏 | 3950 | Michelia alba flower concrete |
| N033 | 白芷酊 | - | Angelica dahurica tincture |
| N034 | 白柠檬油 | 2631 | Lime oil [Citrus aurantifolia(Christman) Swingle] |
| N035 | 白柠檬萜烯 | - | Lime oil terpene |
| N036 | 生姜油树脂 | 2523 | Ginger oleoresin (Zingiber officinale Rosc.) |
| N037 | 肉豆蔻油 | 2793 | Nutmeg oil (Myristica fragrans Houtt.) |
| N038 | 肉豆蔻酊 | - | Nutmeg tincture |
| N039 | 中国肉桂油 | 2258 | Cassia oil (Cinnamomum cassia Blume) |
| N040 | 中国肉桂皮酊 (提取物) | 2257 | Cassia bark tincture (extract) (Cinnamomum cassia Blume) |
| N041 | 红茶酊 | - | Black tea tincture |
| N042 | 印蒿油 | 2359 | Davana oil (Artemisia pallens wall.) |
| N043 | 吐鲁酊 (提取物) | 3069 | Tolu balsam tincture(extract) (Myroxylon spp.) |
| N044 | 吐鲁香膏 | 3070 | Tolu balsam gum (Myroxylon spp.) |
| N045 | 豆豉酊 | - | Soya bean fermented tincture |
| N046 | 杜松籽油 (刺柏子油) | 2604 | Juniper berry oil (Juniperus communis L.) |
| N047 | 芫荽籽油 | 2334 | Coriander oil (Coriandrum sativum L.) |
| N048 | 芹菜花油 | - | Celery flower oil |
| N049 | 芹菜籽油 | 2271 | Celery seed oil (Apium graveolens L.) |
| N050 | 牡荆叶油 | - | Vitex cannabifolia leaf oil |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|-----------------|--------|--|
| N051 | 圆柚油 | 2530 | Grapefruit oil expressed (Citrus paradisi Mact.) |
| N052 | 苍术脂 (苍术硬脂, 苍术油) | - | Atractylis oil |
| N053 | 枣子酊 | - | Chinese date(common Jujube) tincture (Ziziphus jujuba Mill.) |
| N054 | 玫瑰花油 | 2989 | Rose oil (Rosa spp.) |
| N055 | 玫瑰净油 | 2988 | Rose absolute (Rosa spp.) |
| N056 | 玫瑰浸膏 | - | Rose concrete |
| N057 | 鸢尾浸膏 | 2829 | Orris root concrete (Iris florentina L.) |
| N058 | 鸢尾脂 (鸢尾凝脂) | 2830 | Orris root extract (Iris florentina L.) |
| N059 | 杭白菊油 | - | Chrysanthemum Hang Zhou flower oil |
| N060 | 杭白菊浸膏 (杭菊花流浸膏) | - | Chrysanthemum Hang Zhou flower extract |
| N061 | 枫槭油 | - | Maple oil |
| N062 | 枫槭浸膏 | - | Maple concrete |
| N063 | 岩蔷薇浸膏 (赖百当浸膏) | 2610 | Labdanum extract (Cistus spp.) |
| N064 | 咖啡酊 | - | Coffee tincture |
| N065 | 罗汉果酊 | - | Louhanfruit tincture (Siraitia grosvenorii(Swingle) C.Jeffrey) |
| N066 | 金合欢浸膏 | - | Cassie concrete |
| N067 | 依兰依兰油 | 3119 | Ylang ylang oil (Cananga odorata Hook.f.and Thomas) |
| N068 | 大花茉莉净油 | 2598 | Jasminum grandiflorum absolute |
| N069 | 大花茉莉浸膏 | 2599 | Jasminum grandiflorum concrete (Jasminum gradiflorum L.) |
| N070 | 小花茉莉净油 | - | Jasminum sambac absolute |
| N071 | 小花茉莉浸膏 | - | Jasminum sambac concrete |
| N072 | 佛手油 | 3899 | Sarcodactylis oil (Citrus medicus L.var.Sarcodactylus swingle) |
| N073 | 独活酊 | 2087 | Angelica root tincture(extract) (Angelica archangelica L.) |
| N074 | 洋葱油 | 2817 | Onion oil (Allium cepa) |
| N075 | 姜油 (生姜油) | 2522 | Ginger oil (Zingiber officinale Rosc.) |
| N076 | 姜黄油 | 3085 | Turmeric oil (Curcuma longa L.) |
| N077 | 姜黄油树脂 | 3087 | Turmeric oleoresin (Curcuma longa L.) |
| N078 | 姜黄浸膏 | 3086 | Turmeric extract (Curcuma longa L.) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|-------------|--------|--|
| N079 | 胡芦巴酊 | 2485 | Fenugreek tincture (extract) (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.) |
| N080 | 玳玳花油 | - | Daidai flower oil (<i>Citrus aurantium</i> L. subspecies <i>Cyathifera</i> Y.) |
| N081 | 玳玳花浸膏 | - | Daidai flower concrete |
| N082 | 玳玳果油 | - | Daidai fruit oil (<i>Citrus aurantium</i> L. sub. <i>cyathifera</i> Y.) |
| N083 | 柚皮油 | - | Pummelo peel oil (<i>Citrus</i> <i>grandis</i> (L.)Osbeck) |
| N084 | 柏木油 (北美香柏) | 2267 | Cedar leaf oil (<i>Thuja occidentalis</i> L.) |
| N085 | 枯茗籽油 (孜然油) | 2343 | Cumin seed oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.) |
| N086 | 柠檬油 | 2625 | Lemon oil (<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.) |
| N087 | 无萜柠檬油 | 2626 | Lemon oil,terpeneless (<i>Citrus</i> <i>limon</i> (L.)Burm.F.) |
| N088 | 柠檬油萜烯 | - | Terpenes of lemon oil |
| N089 | 柠檬叶油 | 2853 | Petitgrain lemon oil(<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.) |
| N090 | 柠檬草油 | 2624 | Lemongrass oil (<i>Cymbopogon</i> <i>citratus</i> DC. and <i>C.flexuosus</i>) |
| N091 | 栀子花浸膏 | - | Gardenia flower concrete |
| N092 | 树兰油 | - | <i>Aglaia odorata</i> flower oil |
| N093 | 树兰花酊 | - | <i>Aglaia odorata</i> flower tincture |
| N094 | 树兰花浸膏 | - | <i>Aglaia odorata</i> flower concrete |
| N095 | 树苔净油 | - | Treemoss absolute (<i>Evernia</i> <i>furfuraceae</i> spp.) |
| N096 | 树苔浸膏 | - | Treemoss concrete |
| N097 | 香叶油 (玫瑰香叶油) | 2508 | Geranium oil (geranium rose oil) (<i>Pelargonium graveolens</i> L'Her) |
| N098 | 除萜香叶油 | 2508 | Geranium oil terpeneless |
| N099 | 香风茶油 | - | Xiang Feng cha oil |
| N100 | 香芹醇 | 2247 | Carveol,natural |
| N101 | 香柠檬油 | 2153 | Bergamot oil (<i>Citrus aurantium</i> L.subsp. <i>bergamia</i>) |
| N102 | 香根油 | - | Vertiver oil (<i>Vetiveria zizanioides</i>) |
| N103 | 香根浸膏 | - | Vertiver concrete |
| N104 | 香荚兰豆酊 | - | Vanilla bean tincture |
| N105 | 香荚兰豆浸膏 | 3105 | Vanilla bean concrete(extract) (<i>Vanilla</i> spp.) |
| N106 | 香附子油 | - | Cyperus oil (<i>Cupressus</i> <i>sempervirens</i>) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|-----------|--------|--|
| N107 | 香葱油 | - | Chives oil (<i>Allium schoenoprasum</i>) |
| N108 | 香紫苏油 | 2321 | Clary sage oil (<i>Salvia sclarea</i> L.) |
| N109 | 香榧子壳浸膏 | - | <i>Torreya grandis</i> shell concrete |
| N110 | 桔子油 | 2657 | Mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> blanco) |
| N111 | 除萜桔子油 | - | Mandarin oil,terpeneless |
| N112 | 酒花酊 | 2578 | Hops tincture(extract) (<i>Humulus lupulus</i> L.) |
| N113 | 酒花浸膏 | 2579 | Hops extract,solid (<i>Humulus lupulus</i> L.) |
| N114 | 桉叶油 (蓝桉油) | 2466 | Eucalyptus oil (<i>Eucalyptus globulus</i> Labille) |
| N115 | 海狸酊 | 2261 | Castoreum tincture(extract) (<i>Castor</i> spp.) |
| N116 | 斯里兰卡桂皮油 | 2291 | Cinnamon bark oil(Srilanka) (<i>Cinnamomum</i> spp.) |
| N117 | 斯里兰卡桂叶油 | 2292 | Cinnamon leaf oil (Srilanka) (<i>Cinnamomum</i> spp.) |
| N118 | 桂花净油 | 3750 | <i>Osmanthus fragrans</i> flower absolute (<i>Osmanthus fragrans</i> Lour) |
| N119 | 桂花酊 | - | <i>Osmanthus fragrans</i> flower tincture |
| N120 | 桂花浸膏 | - | <i>Osmanthus fragrans</i> flower concrete |
| N121 | 桂圆酊 | - | Longan tincture (<i>Euphoria longan</i>) |
| N122 | 留兰香油 | 3032 | Spearmint oil (<i>Mentha spicata</i>) |
| N123 | 核桃壳浸膏 | 3111 | Walnut hull extract (<i>Juglans</i> spp.) |
| N124 | 素方花净油 | - | Common white jasmine flower absolute (<i>Jasminum jasminum</i> officinale L.) |
| N125 | 桦焦油 | 2154 | Birch sweet oil (<i>Betula lenta</i> L.) |
| N126 | 蚕豆花酊 | - | Broad bean flower tincture |
| N127 | 绿茶酊 | - | Green tea tincture |
| N128 | 野玫瑰浸膏 | - | Wild rose concrete |
| N129 | 甜小茴香油 | 2483 | Fennel oil,sweet (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. var. dulce D.C.) |
| N130 | 甜叶菊油 | - | <i>Stevia rebaudiana</i> oil |
| N131 | 甜橙油 | 2821 | Orange oil (<i>Citrus sinensis</i> (L.)Osbeck) |
| N132 | 除萜甜橙油 | 2822 | Orange oil,terpeneless (<i>Citrus sinensis</i> (L.)Osbeck) |
| N133 | 甜橙油萜烯 | - | Terpenes of orange oil |
| N134 | 菊苣浸膏 | 2280 | Chicory concrete(extract) (<i>Cichorium intybus</i> L.) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|-------------------|--------|---|
| N135 | 晚香玉浸膏 | - | Tuberose concrete (Polianthes tuberosa) |
| N136 | 紫罗兰浸膏 | 3110 | Violet leaf concrete (Viola odorata) |
| N137 | 椒样薄荷油 | 2848 | Peppermint oil (Mentha piperita L.) |
| N138 | 黑加仑酊 | 2346 | Black currant tincture (Ribes nigrum L.) |
| N139 | 黑加仑浸膏 | 2346 | Black currant concrete |
| N140 | 槐树花净油 | - | Sophora japonica flower absolute |
| N141 | 槐树花浸膏 | - | Sophora japonica flower concrete |
| N142 | 辣椒酊 | 2233 | Capsicum tincture(extract) (Capsicum spp.) |
| N143 | 辣椒油树脂 (灯笼辣椒油树脂) | 2834 | Paprika oleoresin (Capsicum annum L.) |
| N144 | 愈疮木油 | 2534 | Guaiac wood oil (Bulnesia sarmienti Lor.) |
| N145 | 缬草油 | 3100 | Valerian root oil (Valeriana officinalis L.) |
| N146 | 墨红花净油 | - | Rose crimsonglory flower absolute |
| N147 | 墨红花浸膏 | - | Rose crimsonglory flower concrete |
| N148 | 橡苔净油 | 2795 | Oakmoss absolute (Evernia spp.) |
| N149 | 橙叶油 | 2855 | Petitgrain bigarade oil (Citrus aurantium L.) |
| N150 | 亚洲薄荷油 | - | Mentha arvensis oil |
| N151 | 亚洲薄荷素油 | - | Mentha arvensis oil,partially dementholized |
| N152 | 檀香油 | 3005 | Sandalwood oil (Santalum album L.) |
| N153 | 薰衣草油 | 2622 | Lavender oil (Lavandula angustifolia) |
| N154 | 头状百里香油 | 2828 | Origanum oil (Thymus capitatus) |
| N155 | 可乐果提取物 | 2607 | Kolas nut extract (Cola acuminata Schott et EndL.) |
| N156 | 加州胡椒油 | 3018 | Schinus molle oil (Schinus molle L.) |
| N157 | 卡黎皮油 | 2255 | Cascarilla bark oil (Croton spp.) |
| N158 | 百里香油 | 3064 | Thyme oil (Thymus vulgaris or zigis L.) |
| N159 | 奶油发酵起子蒸馏物 (黄油蒸馏物) | 2173 | Butter starters distillate |
| N160 | 卡南伽油 | 2232 | Cananga oil (Cananga odorata Hook. F. and Thoms) |
| N161 | 月桂叶提起物/油树脂 | 2613 | Laurel leaves extract/oleoresin (Laurus nobilis L.) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|---------------|--------|---|
| N162 | 生姜提取物 (生姜浸膏) | 2521 | Ginger extract (Ginger concrete.)(<i>Zingiber officinale</i>) |
| N163 | 白栎木屑提取物 | 2794 | Oak chips extract (<i>Quercus alba</i> L.) |
| N164 | 龙蒿油 | 2412 | Estragon oil (<i>Artemisia dracunculus</i> L.) |
| N165 | 白樟油 | 2231 | Camphor oil, white |
| N166 | 肉豆蔻衣油 | 2653 | Mace oil (<i>Myristica fragrans</i> Hoult.) |
| N167 | 众香叶油 | 2901 | Pimento leaf oil (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.) |
| N168 | 西班牙鼠尾草油 | 3003 | Sage oil,Spanish (<i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl.) |
| N169 | 红桔油 | 3041 | Tangerine oil (<i>Citrus reticulata</i> blanco) |
| N170 | 杂薰衣草油 | 2618 | Lavandin oil (<i>Lavandula hybrida</i>) |
| N171 | 杏仁油 | 2105 | Apricot Kernel oil (<i>Prunus armeniaca</i> L.) |
| N172 | 苏合香油 | 3036 | Styrax oil (<i>Liquidambar</i> spp.) |
| N173 | 苏合香提取物 | 3037 | Styrax extract (<i>Liquidambar</i> spp.) |
| N174 | 长角豆油 | - | Locust bean oil(<i>Ceratonia siliqua</i> L.) |
| N175 | 角豆提取物 | 2243 | Carob bean extract (<i>ceratonia siliqua</i> L.) |
| N176 | 皂树皮提取物 | 2973 | Quillaia (<i>Quillaja saponaria</i> Molina) |
| N177 | 乳香油 | 2816 | Olibanum oil (<i>Boswellia</i> spp.) |
| N178 | 没药油 | 2766 | Myrrh oil (<i>Commiphora</i> spp.) |
| N179 | 良姜根提取物 | 2499 | Galangal root extract (<i>Alpinia</i> spp.) |
| N180 | 苏格兰松油 | 2906 | Pine oil, scotch (<i>Pinus sylvestris</i> L.) |
| N181 | 小茴香油 (普通小茴香油) | 2481 | Fennel oil,(common) (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill) |
| N182 | 苦杏仁油 | 2046 | Almond oil,bitter (<i>Prunus amygdalus</i>) |
| N183 | 阿魏油 | 2108 | Asafoetida oil (<i>Ferula asafoetida</i> L.) |
| N184 | 金合欢净油 | 2260 | Cassie absolute (<i>Acacia farnesiana</i> (L.)Willd.) |
| N185 | 欧芹叶油 | 2836 | Parsley leaf oil (<i>Petroselinum Crispum.</i>) |
| N186 | 松针油 | 2905 | Pine needle oil (<i>Abies</i> spp.) |
| N187 | 波罗尼花净油 | 2167 | Boronia absolute (<i>Boronia megastigma</i> Nees) |
| N188 | 玫瑰木油 | 2156 | Bois de rose oil (<i>Aniba rosaeodora</i> Ducke) |
| N189 | 玫瑰草油 | 2831 | Palmarosa oil (<i>Cymbopogon martini</i> (Roxb.) stapf) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|------------------|--------|---|
| N190 | 香茅油 | 2308 | Citronella oil (Cymbopogon nardus Rendle) |
| N191 | 迷迭香油 | 2992 | Rosemary oil (Rosemarinus officinalis L.) |
| N192 | 香脂冷杉油 | 2114 | Balsam fir oil (Abies balsamea(L.) MilL.) |
| N193 | 香脂冷杉油树脂 | 2115 | Balsam fir oleoresin (Abies balsamea(L.)MilL.) |
| N194 | 胡萝卜籽油 | 2244 | Carrot seed oil (Daucus carota L.) |
| N195 | 春黄菊花油 (罗马) | 2275 | Chamomile flower oil (Roman) (Anthemis nobilis L.) |
| N196 | 春黄菊净油 (提取物) (罗马) | 2274 | Chamomile flower absolute(extract) (Roman) (Anthemis nobilis L.) |
| N197 | 药鼠李提取物 | 2253 | Cascara bitterless extract (Rhamnus purshiana DC.) |
| N198 | 荜澄茄油 | 2339 | Cubeb oil (Piper cubeba L.f.) |
| N199 | 胡薄荷油 (欧亚薄荷油) | 2839 | Pennyroyal oil (Mentha pulegium L.) |
| N200 | 圆叶当归油 (欧当归油) | 2651 | Lovage oil (Levisticum officinale Koch.) |
| N201 | 夏至草提取物 | 2581 | Horehound extract (Marrubium vulgare L.) |
| N202 | 莫哈弗丝兰提取物 | 3121 | Yucca mohave extract (yucca spp.) |
| N203 | 海草 (藻) 提取物 | 2606 | Kelp (Laminaria and Kereocystis spp.) |
| N204 | 海索草油 | 2591 | Hyssop oil (Hyssopus officinalis L.) |
| N205 | 莳萝草油 (莳萝油) | 2383 | Dill herb oil (Anethum graveolens) |
| N206 | 秘鲁香脂 | 2116 | Balsam peru (Myroxylon pereirae Klotzsch) |
| N207 | 格蓬油 | 2501 | Galbanum oil (Ferula galbaniflua) |
| N208 | 脂檀油 | - | Amyris oil (Amyris balsamifera L.) |
| N209 | 银白金合欢净油 (含羞草净油) | 2755 | Mimosa absolute (Acacia decurrens Will. Var. dealbata) |
| N210 | 接骨木花净油 | - | Elder flower absolute (Sambucus canadensis L. and S.nigra L.) |
| N211 | 甘牛至油 | 2663 | Marjoram oil,sweet (Majorana hortensis Moench (Origanum majorana L.)) |
| N212 | 黄龙胆根提取物 | 2506 | Gentian root extract (Gentiana lutea.L) |
| N213 | 黄葵籽油 | - | Ambrette seed oil (Hibiscus abelmoschus L.) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|----------------|--------|---|
| N214 | 野黑樱桃树皮提取物 | 2276 | Cherry bark,wild, extract (Prunus serotina,Ehrh.) |
| N215 | 黑胡椒油 | 2845 | Pepper oil, black (Piper nigrum L.) |
| N216 | 葛缕籽油 | 2238 | Caraway seed oil (Carum carvi L.) |
| N217 | 榄香香树脂 | 2407 | Elemi resinoid (Canarium spp.) |
| N218 | 蜡菊提取物 | 2592 | Immortelle extract (Helichrysum angustifolium DC.) |
| N219 | 蜜蜂花油 | 2113 | Balm oil (Melissa officinalis L.) |
| N220 | <i>d</i> -樟脑 | 2230 | <i>d</i> -Camphor |
| N221 | 橙花净油 | 2818 | Orange flower absolute (Citrus aurantium L subsp. amara.) |
| N222 | 橙昔 (柚皮甙提取物) | 2769 | Naringin extract (Citrus paradisi Macf.) |
| N223 | 穗薰衣草油 | 3033 | Spike lavender oil (Lavandula latifolia L.) |
| N224 | 鹰爪豆净油 | 2504 | Genet absolute (Spartium junceum L.) |
| N225 | 玳玳果皮油 | 3823 | Daidai peel oil (Citrus aurantium L.sub. Cyathifera Y.) |
| N226 | 甜橙油 (橙皮压榨法) | 2825 | Orange oil, sweet cold pressed (citrus sinensis(L)osbeck) |
| N227 | 小米辣椒油树脂 | 2234 | Capsicum oleoresin (Capsicum spp.) |
| N228 | 丁香茎油 | 2328 | Clove stem oil (Eugenia spp.) |
| N229 | 大茴香油 (茴芹油) | 2094 | Anise oil (Pimpinella anisum L.) |
| N230 | <i>l</i> -天冬酰胺 | - | <i>l</i> -Asparagine |
| N231 | 巴拉圭茶净油/提取物 | - | Mate absolute/extract (Ilex paraguariensis St.Hil.) |
| N232 | 白山核桃树皮提取物 | 2577 | Hickory bark extract (Carya spp.) |
| N233 | 瓜拉纳提取物 | 2536 | Guarana extract (Paullinia cupana HBK) |
| N234 | 甘草根 | 2630 | Licorice root (Glycyrrhiza glabra) |
| N235 | 白百里香油 | 3065 | Thyme oil,white (Thymus zygis L.) |
| N236 | 白胡椒油 | 2851 | Pepper oil,white (piper nigrum L) |
| N237 | 白胡椒油树脂 | 2852 | Pepper oleoresin,white (piper nigrum L) |
| N238 | 白康酿克油 | 2332 | Cognac oil,white |
| N239 | 白脱酯 | 2172 | Butter esters |
| N240 | 白脱酸 | 2171 | Butter acids |
| N241 | 众香果油 | 2018 | Pimenta oil (Pimenta officinalis) |
| N242 | 安息香树脂 | 2133 | Benzoin resinoid (Styrax tonkinensis Pierre) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|------------------|--------|--|
| N243 | 当归籽油 | 2090 | Angelica seed oil (Angelica archangelica L.) |
| N244 | 当归根油 | 2088 | Angelica root oil (Angelica archangelica L.) |
| N245 | 肉豆蔻衣油树脂/提取物 | 2654 | Mace oleoresin/extract (Myristica fragrans Houtt) |
| N246 | 西印度月桂叶提取物 | 2121 | Bay leaves,west Indian,extract (Pimenta acris kostel) |
| N247 | 西印度月桂叶油 | 2122 | Bay leaves,West Indian,oil (Pimenta acris kostel) |
| N248 | l-阿戊糖 | 3255 | l-Arabinose |
| N249 | 阿拉伯胶 | 2001 | Arabic gum |
| N250 | 欧当归提取物 (圆叶当归提取物) | 2650 | Lovage extract (Levisticum officinale Koch) |
| N251 | 欧芹油树脂 | 2837 | Parsley oleoresin (Petroselinum spp.) |
| N252 | 油酸 | 2815 | Oleic acid |
| N253 | 苦木提取物 | 2971 | Quassia extract [Picrasma excelsa(sw.)planch.Quassia amara L.] |
| N254 | 苦橙叶净油 | 2820 | Orange leaf absolute (Citrus aurantium L.) |
| N255 | 苦橙油 | 2823 | Orange oil,bitter (Citrus aurantium L.) |
| N256 | 金鸡纳树皮 | 2283 | Cinchona bark(yellow) (Cinchona spp.) |
| N257 | 金钮扣油树脂 | 3783 | Jambu oleoresin (Spilanthes acmelia ,Oleracea) |
| N258 | 奎宁盐酸盐 | 2976 | Quinine hydrochloride |
| N259 | 枯茗油 | 2340 | Cumin oil (Cuminum cyminum L.) |
| N260 | 洋葱油树脂 | - | Onion oleoresin (allium cepa L) |
| N261 | 茶树油 | 3902 | Tea tree oil (Melaleuca alternifolia) |
| N262 | 除萘白柠檬油 | 2632 | Lime oil,expressed terpeneless (Citrus aurantifolia swingle) |
| N263 | 除萘甜橙皮油 | 2826 | Orange peel oil,sweet,terpeneless (Citrus sinensis L.Osbeck) |
| N264 | 莨苳籽 | 2384 | Dill seed ,Indian (Anethum sowa D.C.) |
| N265 | 黄芥末提取物/黄芥末油树脂 | - | Mustard extract/oleoresin,yellow (Brassica spp.) |
| N266 | 棕芥末提取物 | - | Mustard extract,brown (Brassica spp.) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|--------------------------|--------|--|
| N267 | 焦木酸 | 2967 | Pyroligneous acid |
| N268 | 紫苏油 | 4013 | Perilla leaf oil, Shiso oil |
| N269 | 葡萄柚油萜烯 | - | Grapefruit oil terpenes (Citrus paradisi Macf) |
| N270 | 黑胡椒油树脂/黑胡椒油提取物 | 2846 | Pepper oleoresin/extract black (piper nigrum L) |
| N271 | 榄香油/提取物/香树脂 | 2408 | Elemi oil/extract/ resinoid (Canarium cimmune or Iuzonicum Miq) |
| N272 | 蜂蜡净油 | 2126 | Beeswax absolute (Apis Mellifera L) |
| N273 | 赖百当净油(岩蔷薇净油) | 2608 | Labdanum absolute (Cistus spp.) |
| N274 | 鼠尾草油 | 3001 | Sage oil (Salvia officinalis L.) |
| N275 | 蜡菊净油 | - | Helichrysum absolute (Helichrysum augustifolium) |
| N276 | 糖蜜提取物 | - | Molasses extract |
| N277 | 檀香醇 (α, β) | 3006 | Santalol, α and β |
| N278 | 山达草流浸膏 | 3118 | Yerba santa fluid extract (Eriodictyon californicum (Hook and Arn) Torr) |
| N279 | 苜蓿提取物 | 2013 | Alfalfa extract (Medicago sativa L.) |
| N280 | 众香子 | 2017 | Allspice (Pimenta officinalis Lind L.) |
| N281 | 众香子油树脂/提取物 | 2019 | Allspice oleoresin/extract (Pimenta officinalis Lind L.) |
| N282 | 黄葵籽净油 | 2050 | Ambrette seed absolute (Hibiscus abelmoschus L.) |
| N283 | 秘鲁香膏油 | 2117 | Balsam oil, Peru (Myroxylon pereirae Klotzsch) |
| N284 | 罗勒提取物 | 2120 | Basil extract (Ocimum basilicum L.) |
| N285 | 芹菜籽提取物(固体) | 2269 | Celery seed extract solid (Apium graveolens L.) |
| N286 | 芹菜籽(CO ₂)提取物 | 2270 | Celery seed (CO ₂) Extract (Apium graveolens L.) |
| N287 | 母菊油(匈牙利春黄菊油) | 2273 | Chamomile flower oil (Hungarian) (Matricaria chamomilla L.) |
| N288 | 黄色金鸡纳树皮提取物 | 2284 | Cinchona bark extract (yellow) (Cinchona spp.) |
| N289 | 丁香花蕾油树脂 | 2324 | Clove bud oleoresin (Eugenia spp.) |
| N290 | 红三叶草提取物(固体) | 2326 | Clover tops red extract solid (Trifolium pratense L.) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|-----------------|--------|---|
| N291 | 蒲公英流浸膏 | 2357 | Dandelion fluid extract(Taraxacum spp.) |
| N292 | 蒲公英根固体提取物 | 2358 | Dandelion root solid extract(Taraxacum spp.) |
| N293 | 加拿大飞蓬草油 | 2409 | Fleabane oil(Erigeron canadensis) |
| N294 | 穗花槭提取物 (固体) | 2757 | Mountain maple extract solid (Acer spicatum Lam.) |
| N295 | 芸香油 | 2995 | Rue oil(Ruta graveolens L.) |
| N296 | 鼠尾草油树脂/提取物 | 3002 | Sage oleoresin/extract(Salvia officinalis L.) |
| N297 | 菝葜提取物 | 3009 | Sarsaparilla extract(Smilax spp.) |
| N298 | 水蒸气蒸馏松节油 | 3089 | Turpentine, steam-distilled(Pinus spp.) |
| N299 | 缬草根提取物 | 3099 | Valerian root extract(Valeriana officinalis L.) |
| N300 | 香荚兰油树脂 | 3106 | Vanilla oleoresin(Vanilla fragrans) |
| N301 | 紫罗兰叶净油 | 3110 | Violet leaves absolute (Viola odorata L.) |
| N302 | 洋艾油 | 3116 | Wormwood oil(Artemisia absinthium L.) |
| N303 | 玫瑰茄 | - | Roselle (Hibiscus sabdariffa L.) |
| N304 | 桔柚油 | - | Tangelo oil |
| N305 | 晚香玉净油 | - | Tuberose absolute(Polianthes tuberosa L.) |
| N306 | 美国栗树叶提取物 | - | Chestnut leaves extract(Castanea dentata(Marsh.)Borkh.) |
| N307 | 古巴香脂油 | - | Copaiba oil(South American spp. of Copaifera) |
| N308 | 达迷草叶 | - | Damiana leaves(Turnera diffusa Willd.) |
| N309 | 匈牙利春黄菊 (母菊) 花净油 | - | Chamomile flower absolute(Hungarian) (Matricaria chamomilla L.) |
| N310 | 接骨木花提取物 | - | Elder flowers extract(Sambucus canadensis L. and S.nigra L.) |
| N311 | 防风根油 | - | OpoPONAX oil |
| N312 | 藏红花提取物 | 2999 | Saffron extract(Crocus sativus L.) |
| N313 | 香叶提取物 | - | Geranium extract(Pelargonium spp.) |
| N314 | 胡芦巴油树脂 | 2486 | Fenugreek oleoresin (Trigonella foenum-graecum L.) |

| 编码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|------|-------------|--------|--|
| N315 | 柠檬提取物 | 2623 | Lemon extract(Citrus limon(L.)Burm.f.) |
| N316 | 德国鸢尾树脂 | - | Orris resinoid(Iris germanical L.) |
| N317 | 罗望子提取物 (浸膏) | - | Tamarind extract(Tamarindus indica L.) |
| N318 | 辣根油 | - | Horseradish oil(Armoracia lapathifolia Gilib) |
| N319 | 胡芦巴籽浸膏 | 2485 | Fenugreek seed extract(Trigonella foenum-graecum L.) |
| N320 | 芹菜叶油 | - | Celery leaf oil (Apium graveolens L.) |
| N321 | 柏木油萜烯 | - | Cedarwood oil terpenes |
| N322 | 肉豆蔻油树脂 | - | Nutmeg oleoresin(Myristica fragrans Houtt) |
| N323 | 八角茴香及其油 | 2096 | Anise star or its oil(Illicum verum Hood.F.) |
| N324 | 芫荽油 | 2334 | Coriander oil(Coriandrum sativum L.) |
| N325 | 胡芦巴 | 2484 | Fenugreek (Trigonella foenum-graecum L.) |
| N326 | 韭葱油 | - | Leek oil (Allium porrum) |
| N327 | 甜橙皮提取物 | 2824 | Orange peel extract,sweet(Citrus sinensis(L.)Osbeck) |
| N328 | 牛至油 | 2660 | Origanum vulgare oil |

表B.2 允许使用的食品用天然等同香料名单

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|------------------------|--------|---|
| I1001 | 1,2-丙二醇 | 2940 | 1,2-Propanediol (Propylene glycol) |
| I1002 | 丙三醇 (甘油) | 2525 | 1,2,3-Propanetriol (Glycerol) |
| I1003 | 异丙醇 | 2929 | Isopropyl alcohol |
| I1004 | 正丁醇 | 2178 | 1-Butanol (Butyl alcohol) |
| I1005 | 异丁醇 | 2179 | Isobutyl alcohol |
| I1006 | 正戊醇 | 2056 | 1-Pentanol (Amyl alcohol) |
| I1007 | 2-戊醇 | 3316 | 2-Pentanol |
| I1008 | 异戊醇 | 2057 | Isoamyl alcohol |
| I1009 | 1-戊烯-3-醇 | 3584 | 1-Penten-3-ol |
| I1010 | 正己醇 | 2567 | 1-Hexanol (Hexyl alcohol) |
| I1011 | 2-己烯-1-醇 | 2562 | 2-Hexen-1-ol |
| I1012 | 4-己烯-1-醇 | 3430 | 4-Hexen-1-ol |
| I1013 | 正庚醇 | 2548 | 1-Heptanol (Heptyl alcohol) |
| I1014 | 正辛醇 | 2800 | 1-Octanol (Octyl alcohol) |
| I1015 | 2-辛醇 | 2801 | 2-Octanol |
| I1016 | 1-辛烯-3-醇 | 2805 | 1-Octen-3-ol |
| I1017 | 顺式-5-辛烯-1-醇 | 3722 | <i>cis</i> -5-Octen-1-ol |
| I1018 | 正壬醇 | 2789 | 1-Nonanol (Nonyl alcohol) |
| I1019 | 顺式-6-壬烯-1-醇 | 3465 | <i>cis</i> -6-Nonen-1-ol |
| I1020 | 反式-2-壬烯-1-醇 | 3379 | <i>trans</i> -2-Nonen-1-ol |
| I1021 | 2,6-壬二烯-1-醇 | 2780 | 2,6-Nonadien-1-ol |
| I1022 | 正癸醇 | 2365 | 1-Decanol (Decyl alcohol) |
| I1023 | 十一醇 | 3097 | Undecyl alcohol |
| I1024 | 月桂醇 (十二醇) | 2617 | Lauryl alcohol (Dodecyl alcohol) |
| I1025 | 1-十六醇 | 2554 | 1-Hexadecanol |
| I1026 | 小茴香醇 | 2480 | Fenchyl alcohol |
| I1027 | 叶醇(顺式-3-己烯-1-醇) | 2563 | Leaf alcohol(<i>cis</i> -3-Hexen-1-ol) |
| I1028 | 龙脑 | 2157 | Borneol |
| I1029 | 杂醇油 (精制过) | 2497 | Fusel oil,refined |
| I1030 | 芳樟醇 | 2635 | Linalool |
| I1031 | 氧化芳樟醇 | 3746 | Linalool oxide |
| I1032 | 异胡薄荷醇 | 2962 | Isopulegol |
| I1033 | 苏合香醇 (α -甲基苄醇) | 2685 | Styralyl alcohol(α -Methylbenzyl alcohol) |
| I1034 | 苯甲醇 | 2137 | Benzyl alcohol |
| I1035 | 苯乙醇 | 2858 | Phenethyl alcohol |
| I1036 | 苯丙醇 | 2885 | Phenylpropyl alcohol |
| I1037 | 玫瑰醇 | 2980 | Rhodinol |
| I1038 | α -松油醇 | 3045 | α -Terpineol |
| I1039 | 金合欢醇 | 2478 | Farnesol |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|------------------------------------|--------|---|
| I1040 | 香叶醇 | 2507 | Geraniol |
| I1041 | <i>dl</i> -香茅醇 | 2309 | <i>dl</i> -Citronellol |
| I1042 | 茴香醇 | 2099 | Anisyl alcohol |
| I1043 | 肉桂醇 | 2294 | Cinnamic alcohol |
| I1044 | α -紫罗兰醇(甲位紫罗兰醇) | 3624 | α -Ionol |
| I1045 | β -紫罗兰醇(乙位紫罗兰醇) | 3625 | β -Ionol |
| I1046 | 二氢乙位紫罗兰醇 | 3627 | Dihydro- β -ionol |
| I1047 | 橙花醇 | 2770 | Nerol |
| I1048 | 橙花叔醇 | 2772 | Nerolidol |
| I1049 | 二甲基苄基原醇 | 2393 | Dimethyl benzyl carbinol |
| I1050 | 正丙醇 | 2928 | 1-Propanol (Propyl alcohol) |
| I1051 | 3-己醇 | 3351 | 3-Hexanol |
| I1052 | 1-己烯-3-醇 | 3608 | 1-Hexen-3-ol |
| I1053 | 2-乙基己醇 | 3151 | 2-Ethyl-1-hexanol |
| I1054 | 2-庚醇 | 3288 | 2-Heptanol |
| I1055 | 3-辛醇 | 3581 | 3-Octanol |
| I1056 | 顺式-3-辛烯-1-醇 | 3467 | <i>cis</i> -3-Octen-1-ol |
| I1057 | 2-十一醇 | 3246 | 2-Undecanol |
| I1058 | 对,甲位-二甲基苄醇 | 3139 | <i>p, \alpha</i> -Dimethylbenzyl alcohol |
| I1059 | 对异丙基苄醇 | 2933 | <i>p</i> -Isopropylbenzyl alcohol |
| I1060 | 对,甲位,甲位-三甲基苄醇 | 3242 | <i>p, \alpha, \alpha</i> -Trimethylbenzyl alcohol |
| I1061 | 乙位-石竹烯醇 | - | β -Caryophyllene alcohol |
| I1062 | 龙蒿脑 | 2411 | Estragole |
| I1063 | 四氢香叶醇 | 2391 | Tetrahydrogeraniol |
| I1064 | 二氢香芹醇 | 2379 | Dihydrocarveol |
| I1065 | 1-对- <u>盖</u> 烯-4-醇 | 2248 | 1- <i>p</i> -Menthen-4-ol |
| I1066 | 紫苏醇 | 2664 | Perilla alcohol |
| I1067 | <i>dl</i> -薄荷脑 | 2665 | <i>dl</i> -Menthol |
| I1068 | 3-(<i>l</i> -薄荷氧基)-2-甲基-1,2-丙二醇 | 3849 | 3-(<i>l</i> -Menthoxo)-2-methylpropane-1,2-diol |
| I1069 | 3,5,5-三甲基环己醇 | 3962 | 3,5,5-Trimethylcyclohexanol |
| I1070 | 顺-2-壬烯-1-醇 | 3720 | <i>cis</i> -2-Nonen-1-ol |
| I1071 | 反,反-2,4-癸二烯醇 | 3911 | <i>E, E</i> -2,4-Decadien-1-ol (<i>trans, trans</i> -2,4-Decadien-1-ol) |
| I1072 | (<i>E</i>)-2-辛烯-4-醇 | 3888 | (<i>E</i>)-2-Octen-4-ol |
| I1073 | 对- <u>盖</u> -3-烯-1醇 | 3563 | <i>p</i> -Menth-3-en-1-ol |
| I1074 | <i>p</i> - <u>盖</u> -1,8(10)二烯-9-醇 | - | Menthadienol(<i>p</i> -mentha-1,8(10)-dien-9-ol) |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|---------------|--------|--|
| I1075 | 柏木烯醇 | - | Cedrenol |
| I1076 | 脱氢芳樟醇 | 3830 | Dehydrolinalool [(E)-3,7-Dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol] |
| I1077 | <i>d</i> -木糖 | 3606 | <i>d</i> -Xylose |
| I1078 | <i>d</i> -核糖 | 3793 | <i>d</i> -Ribose |
| I1079 | <i>l</i> -鼠李糖 | 3730 | <i>l</i> -Rhamnose |
| I1080 | 二苯醚 | 3667 | Diphenyl ether |
| I1081 | 对甲酚甲醚 | 2681 | <i>p</i> -Cresyl methyl ether |
| I1082 | 异丁香酚甲醚 | 2476 | <i>iso</i> -Eugenyl methyl ether |
| I1083 | 甲基苄乙醚 | 3198 | Methyl phenethyl ether |
| I1084 | 老姆醚 | 2996 | Rum ether (Ethyl oxyhydrate) |
| I1085 | 仲丁基乙醚 | 3131 | <i>sec</i> -Butyl ethyl ether |
| I1086 | 乙基苄基醚 | 2144 | Ethyl benzyl ether |
| I1087 | 大茴香醚 | 2097 | Anisole |
| I1088 | 邻位甲基大茴香醚 | 2680 | <i>o</i> -Methylanisole |
| I1089 | 橙花醚 | 3661 | Nerol oxide |
| I1090 | 2,4-二甲基大茴香醚 | 3828 | 2,4-Dimethylanisole |
| I1091 | 香兰基乙醚 | 3815 | Vanillyl ethyl ether |
| I1101 | 丁香酚 | 2467 | Eugenol |
| I1102 | 异丁香酚 | 2468 | Isoeugenol |
| I1103 | 甲基丁香酚 | 2475 | Methyl eugenol |
| I1104 | 对甲酚 | 2337 | <i>p</i> -Cresol |
| I1105 | 邻甲酚 | 3480 | <i>o</i> -Cresol |
| I1106 | 间甲酚 | 3530 | <i>m</i> -Cresol |
| I1107 | 百里香酚 | 3066 | Thymol |
| I1108 | 麦芽酚 | 2656 | Maltol |
| I1109 | 苯酚 | 3223 | Phenol |
| I1110 | 2-甲氧基-4-甲基苯酚 | 2671 | 2-Methoxy-4-methylphenol |
| I1111 | 对-乙基苯酚 | 3156 | <i>p</i> -Ethylphenol |
| I1112 | 2-甲氧基-4-乙烯基苯酚 | 2675 | 2-Methoxy-4-vinylphenol |
| I1113 | 对-二甲氧基苯 | 2386 | <i>p</i> -Dimethoxybenzene |
| I1114 | 愈疮木酚 | 2532 | Guaiacol |
| I1115 | 4-乙基愈疮木酚 | 2436 | 4-Ethylguaiacol |
| I1116 | 苯甲醛丙二醇缩醛 | 2130 | Benzaldehyde propylene glycol acetal |
| I1117 | 2-异丙基苯酚 | 3461 | 2-Isopropylphenol |
| I1118 | 2,6-二甲基苯酚 | 3249 | 2,6-Xylenol |
| I1119 | 2,6-二甲氧基苯酚 | 3137 | 2,6-Dimethoxyphenol |
| I1120 | 间苯二酚 | 3589 | Resorcinol |
| I1121 | 香芹酚 | 2245 | Carvacrol |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|------------------|--------|--|
| I1122 | 2-甲氧基-4-丙基苯酚 | 3598 | 2-Methoxy-4-propylphenol |
| I1123 | 2,5-二甲基苯酚 | 3595 | 2,5-Xylenol |
| I1124 | 对乙基苯酚 | 3739 | <i>p</i> -Vinylphenol |
| I1131 | 乙醛 | 2003 | Acetaldehyde |
| I1132 | 乙醛二乙缩醛 | 2002 | Acetaldehyde diethyl acetal |
| I1133 | 丙醛 | 2923 | Propionaldehyde |
| I1134 | 3-(2-呋喃基)丙烯醛 | 2494 | 3-(2-Furyl)acrolein |
| I1135 | 丁醛 | 2219 | Butyraldehyde |
| I1136 | 2-甲基丁醛 | 2691 | 2-Methylbutyraldehyde |
| I1137 | 2-甲基-2-丁烯醛 | 3407 | 2-Methyl-2-butenal |
| I1138 | 2-苯基-2-丁烯醛 | 3224 | 2-Phenyl-2-butenal |
| I1139 | 戊醛 | 3098 | Valeraldehyde |
| I1140 | 异戊醛 | 2692 | Isovaleraldehyde |
| I1141 | 2-甲基戊醛 | 3413 | 2-Methylvaleraldehyde |
| I1142 | 2-戊烯醛 | 3218 | 2-Pentenal |
| I1143 | 2-甲基-2-戊烯醛 | 3194 | 2-Methyl-2-pentenal |
| I1144 | 4-甲基-2-苯基-2-戊烯醛 | 3200 | 4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal |
| I1145 | 2,4-戊二烯醛 | 3217 | 2,4-Pentadienal |
| I1146 | 己醛 | 2557 | Hexanal |
| I1147 | 2-己烯醛(叶醛) | 2560 | 2-Hexenal |
| I1148 | 顺式-3-己烯醛 | 2561 | <i>cis</i> -3-Hexenal |
| I1149 | 5-甲基-2-苯基-2-己烯醛 | 3199 | 5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal |
| I1150 | 2-异丙基-5-甲基-2-己烯醛 | 3406 | 2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal |
| I1151 | 反式,反式-2,4-己二烯醛 | 3429 | <i>trans,trans</i> -2,4-Hexadienal |
| I1152 | 庚醛 | 2540 | Heptyl aldehyde |
| I1153 | 4-庚烯醛 | 3289 | 4-Heptenal |
| I1154 | 反式-2-庚烯醛 | 3165 | <i>trans</i> -2-Heptenal |
| I1155 | 2,6-二甲基-5-庚烯醛 | 2389 | 2,6-Dimethyl-5-heptenal |
| I1156 | 2,4-庚二烯醛 | 3164 | 2,4-Heptadienal |
| I1157 | 辛醛 | 2797 | Octylaldehyde |
| I1158 | 2-辛烯醛 | 3215 | 2-Octenal |
| I1159 | 反式,反式-2,4-辛二烯醛 | 3721 | <i>trans,trans</i> -2,4-Octadienal |
| I1160 | 反式,反式-2,6-辛二烯醛 | 3466 | <i>Trans,trans</i> -2,6-Octadienal |
| I1161 | 壬醛 | 2782 | Nonanal |
| I1162 | 甲基壬乙醛(2-甲基十一醛) | 2749 | Methylnonylacetaldehyde (2-Methylundecanal) |
| I1163 | 2-壬烯醛 | 3213 | 2-Nonenal |
| I1164 | 顺式-6-壬烯醛 | 3580 | <i>cis</i> -6-Nonenal |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|------------------------------|--------|--|
| I1165 | 2,4-壬二烯醛 (反式-2-反式-4-壬二烯醛) | 3212 | 2,4-Nonadienal (<i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-Nonadienal) |
| I1166 | 反式-2-顺式-6-壬二烯醛 | 3377 | Nona-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -dienal |
| I1167 | 甲酸桃金娘烯酯 | 3405 | Myrtenyl formate |
| I1168 | 正癸醛 (癸醛) | 2362 | <i>n</i> -Decyl aldehyde(Decanal) |
| I1169 | 2-癸烯醛 | 2366 | 2-Decenal |
| I1170 | 2,4-癸二烯醛 | 3135 | 2,4-Decadienal |
| I1171 | 十一醛 | 3092 | Undecanal |
| I1172 | 2-十一烯醛 | 3423 | 2-Undecenal |
| I1173 | 2,4-十一碳二烯醛 | 3422 | 2,4-Undecadienal |
| I1174 | 月桂醛 | 2615 | Lauric aldehyde |
| I1175 | 2-十二碳烯醛 | 2402 | 2-Dodecenal |
| I1176 | 反式-2,顺式-6-十二碳二烯醛 | 3637 | 2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -Dodecadienal |
| I1177 | 十四醛 | 2763 | Tetradecyl aldehyde |
| I1178 | 桃醛 (γ -十一烷内酯) | 3091 | Peach aldehyde(γ -Undecalactone) |
| I1179 | 大茴香醛 | 2670 | <i>p</i> -Anisaldehyde |
| I1180 | 水杨醛 | 3004 | Salicylaldehyde |
| I1181 | 苯甲醛 | 2127 | Benzaldehyde |
| I1182 | 甲基苯甲醛 (邻、对、间位混合物) | 3068 | Tolualdehydes(mixed <i>o,m,p</i>) |
| I1183 | 3,4-二甲氧基苯甲醛 | 3109 | 3,4-Dimethoxybenzenecarbonal |
| I1184 | 苯乙醛 | 2874 | Phenylacetaldehyde |
| I1185 | 苯乙醛二甲缩醛 | 2876 | Phenylacetaldehyde dimethyl acetal |
| I1186 | 苯丙醛 (3-苯基丙醛) | 2887 | Phenylpropyl aldehyde(3-Phenylpropionaldehyde) |
| I1187 | 枯茗醛 | 2341 | Cuminaldehyde |
| I1188 | 香兰素 | 3107 | Vanillin |
| I1189 | 香茅醛 | 2307 | Citronellal |
| I1190 | 柠檬醛 | 2303 | Citral |
| I1191 | 洋茉莉醛 (胡椒醛) | 2911 | Heliotropin (Piperonal) |
| I1192 | 肉桂醛 | 2286 | Cinnamic aldehyde |
| I1193 | 乙二醇缩肉桂醛 | 2287 | Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal |
| I1194 | 紫苏醛 | 3557 | Perillaldehyde |
| I1195 | 对- 盖 -1-烯-9-醛 | 3178 | <i>p</i> -Menth-1-ene-9-al |
| I1196 | 糠醛 | 2489 | Furfural |
| I1197 | 5-甲基糠醛 | 2702 | 5-Methylfurfural |
| I1198 | 1,1-二甲氧基乙烷 | 3426 | 1,1-Dimethoxyethane |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|------------------------------|--------|---|
| I1199 | 2,6,6-三甲基环己-1,3-二烯基甲醛 | 3389 | (2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)- methanal |
| I1200 | 异丁醛 | 2220 | Isobutyraldehyde |
| I1201 | 顺式-4-己烯醛 | 3496 | <i>cis</i> -4-Hexenal |
| I1202 | 顺式-5-辛烯醛 | 3749 | <i>cis</i> -5-Octenal |
| I1203 | 4-癸烯醛 | 3264 | 4-Decenal |
| I1204 | 反式,反式-2,4-十二碳二烯醛 | 3670 | <i>trans,trans</i> -2,4-Dodecadienal |
| I1205 | 2-十三烯醛 | 3082 | 2-Tridecenal |
| I1206 | 4-乙基苯甲醛 | 3756 | 4-Ethylbenzaldehyde |
| I1207 | 2-羟基-4-甲基苯甲醛 | 3697 | 2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde |
| I1208 | 邻甲氧基肉桂醛 | 3181 | <i>o</i> -Methoxycinnamaldehyde |
| I1209 | 龙脑烯醛 | 3592 | Campholenic aldehyde |
| I1210 | α -己基肉桂醛 | 2569 | α -Hexylcinnamaldehyde |
| I1211 | 香兰素-1,2-丙二醇缩醛 | 3905 | Vanillin propylene glycol acetal |
| I1212 | 乙醛乙醇顺-3-己烯醇缩醛 | 3775 | Acetaldehyde ethyl <i>cis</i> -3-hexenyl acetal |
| I1213 | 反式-2,6-壬二烯醛 | 3766 | <i>2-trans</i> -6- <i>trans</i> -Nonadienal |
| I1214 | 2,4,7-癸三烯醛 | - | 2,4,7-Decatrienal |
| I1215 | β -甜橙醛 | 3141 | β -Sinensal |
| I1216 | 4-羟基苯甲醛 | 3984 | 4-Hydroxy benzaldehyde |
| I1217 | 邻-甲氧基苯甲醛 | - | <i>o</i> -Methoxybenzaldehyde |
| I1218 | 12-甲基十三醛 | 4005 | 12-Methyltridecanal |
| I1231 | 甲乙酮 | 2170 | Methyl ethyl ketone |
| I1232 | 2-羟基-丁-3-酮 | 2008 | 2-Hydroxy-3-butanone |
| I1233 | 4-(对甲氧基苯基)-2-丁酮 | 2672 | 4-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-butanone |
| I1234 | 4-苯基-3-丁烯-2-酮 | 2881 | 4-Phenyl-3-buten-2-one |
| I1235 | 丁二酮(2,3-丁二酮) | 2370 | Diacetyl (2,3-Diketo butane) |
| I1236 | 2-戊酮 | 2842 | 2-Pentanone |
| I1237 | 1-戊烯-3-酮 | 3382 | 1-Penten-3-one |
| I1238 | 2,3-戊二酮 | 2841 | 2,3-Pentanedione |
| I1239 | 3-乙基2-羟基-2-环戊烯-1-酮 | 3152 | 3-Ethyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one |
| I1240 | 甲基环戊烯醇酮(3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮) | 2700 | Methylcyclopentenolone |
| I1241 | 4-己烯-3-酮 | 3352 | 4-Hexene-3-one |
| I1242 | 5-甲基-3-己烯-2-酮 | 3409 | 5-Methyl-3-hexene-2-one |
| I1243 | 3,4-己二酮 | 3168 | 3,4-Hexanedione |
| I1244 | 2-庚酮 | 2544 | 2-Heptanone |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|-------------------------------------|--------|--|
| I1245 | 3-庚烯-2-酮 | 3400 | 3-Hepten-2-one Methyl pentenyl ketone |
| I1246 | 6-甲基-5-庚烯-2-酮 | 2707 | 6-Methyl-5-hepten-2-one |
| I1247 | 1-辛烯-3-酮 | 3515 | 1-Octen-3-one |
| I1248 | 2-壬酮 | 2785 | 2-Nonanone |
| I1249 | 2-十一酮 | 3093 | 2-Undecanone |
| I1250 | 2-十三酮 | 3388 | 2-Tridecanone |
| I1251 | 圆柚酮 | 3166 | Nootkatone |
| I1252 | <i>l</i> -香芹酮 | 2249 | L-Carvone |
| I1253 | 苯乙酮 | 2009 | Acetophenone |
| I1254 | 4-甲基苯乙酮 (对-甲基苯乙酮) | 2677 | 4-Methylacetophenone (<i>p</i> -Methylacetophenone) |
| I1255 | 对甲氧基苯乙酮 | 2005 | <i>p</i> -Methoxyacetophenone |
| I1256 | 顺式茉莉酮 | 3196 | <i>cis</i> -Jasmone |
| I1257 | 覆盆子酮 (悬钩子酮) | 2588 | Frambinon (4-(<i>p</i> -Hydroxyphenyl)-2-butanone) |
| I1258 | 甲位突厥酮 | 3659 | α -Damascone |
| I1259 | 突厥烯酮 | 3420 | Damascenone |
| I1260 | 苯甲醛甘油缩醛 | 2129 | Benzaldehyde glyceryl acetal |
| I1261 | α -鸢尾酮 | 2597 | α -Irone |
| I1262 | α -紫罗兰酮 | 2594 | α -Ionone |
| I1263 | β -紫罗兰酮 | 2595 | β -Ionone |
| I1264 | <i>dl</i> -樟脑 | - | <i>dl</i> -Camphor |
| I1265 | 薄荷酮 | 2667 | Menthone |
| I1266 | <i>d,l</i> -异薄荷酮 | 3460 | <i>d,l</i> -Isomenthone |
| I1267 | 4-(2-呋喃基)-3-丁烯-2-酮 | 2495 | 4-(2-Furyl)-3-buten-2-one |
| I1268 | 2-乙基-4-羟基-5-甲基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮 | 3623 | 2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2 <i>H</i>)-furanone |
| I1269 | 4,5-二甲基-3-羟基-2,5-二氢呋喃-2-酮 | 3634 | 4,5-Dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydrofuran-2-one |
| I1270 | 2-乙基-3-甲基-4-羟基二氢-2,5-呋喃-5-酮 | 3153 | 2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro- - 2,5-furan-5-one |
| I1271 | 4,5-二氢-3(2 <i>H</i>)噻吩酮 (四氢噻吩-3-酮) | 3266 | 4,5-Dihydro-3-(2 <i>H</i>)thiophenone (Tetrahydrothiophen-3-one) |
| I1272 | 2-乙基呋喃 | 3673 | 2-Ethylfuran |
| I1273 | 2-乙酰基呋喃 | 3163 | 2-Acetylfuran |
| I1274 | 2-乙酰基-5-甲基呋喃 | 3609 | 2-Acetyl-5-methylfuran |
| I1275 | 丙酮 | 3326 | Acetone |
| I1276 | 1-苯基-1,2-丙二酮 | 3226 | 1-Phenyl-1,2-propanedione |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|---------------------------------|--------|--|
| I1277 | 3,4-二甲基-1,2-环戊二酮 | 3268 | 3,4-Dimethyl-1,2-cyclopentadione |
| I1278 | 3,5-二甲基-1,2-环戊二酮 | 3269 | 3,5-Dimethyl-1,2-cyclopentadione |
| I1279 | 2,3-己二酮 | 2558 | 2,3-Hexanedione |
| I1280 | 1-甲基-2,3-环己二酮 | 3305 | 1-Methyl-2,3-cyclohexadione |
| I1281 | 2,2,6-三甲基环己酮 | 3473 | 2,2,6-Trimethylcyclohexanone |
| I1282 | 2,6,6-三甲基-2-环己烯-1,4-二酮 | 3421 | 2,6,6-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione |
| I1283 | 3-庚酮 | 2545 | 3-Heptanone |
| I1284 | 5-甲基-2-庚烯-4-酮 | 3761 | 5-Methyl-2-hepten-4-one |
| I1285 | 6-甲基-3,5-庚二烯-2-酮 | 3363 | 6-Methyl-3,5-heptadien-2-one |
| I1286 | 2-辛酮 | 2802 | 2-Octanone |
| I1287 | 3-辛酮 | 2803 | 3-Octanone |
| I1288 | 3-辛烯-2-酮 | 3416 | 3-Octen-2-one |
| I1289 | 6,10-二甲基-5,9-十一碳二烯-2-酮 | 3542 | 6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one |
| I1290 | 2-十五酮 | 3724 | 2-Pentadecanone |
| I1291 | 3-甲基环十五酮 | 3434 | 3-Methyl-1-cyclopentadecanone |
| I1292 | 环十七-9-烯-1-酮 | 3425 | Cycloheptadeca-9-en-1-one |
| I1293 | 二苯甲酮 | 2134 | Benzophenone |
| I1294 | 2-羟基苯乙酮 | 3548 | 2-Hydroxyacetophenone |
| I1295 | 异弗尔酮 | 3553 | Isophorone |
| I1296 | 二氢茉莉酮(2-戊基-3-甲基-2-环戊烯-1-酮) | 3763 | Dihydrojasnone (2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one) |
| I1297 | 新甲基橙皮苷二氢查耳酮 | 3811 | Neohesperidin dihydrochalcone Neohesperidin DHC |
| I1298 | 姜油酮 | 3124 | Zingerone |
| I1299 | 乙位突厥酮 | 3243 | β -Damascone 4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-4-one |
| I1300 | 3-甲硫基丁醛 | 3374 | 3-(Methylthio)butanal |
| I1301 | 甲位戊基桂醛 | 2061 | α -Amylcinnamaldehyde |
| I1302 | <i>d</i> -葑酮 | 2479 | <i>d</i> -Fenchone |
| I1303 | 2-甲基四氢呋喃-3-酮 | 3373 | 2-Methyltetrahydrofuran-3-one |
| I1304 | 4-羟基-2,5-二甲基-3(2 <i>H</i>)呋喃酮 | 3174 | 4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2 <i>H</i>)furanone |
| I1305 | 2,5-二甲基-4-甲氧基-3(2 <i>H</i>)呋喃酮 | 3664 | 2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2 <i>H</i>)furanone |
| I1306 | 2-戊基呋喃 | 3317 | 2-Pentylfuran |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|--|--------|--|
| I1307 | 4,5,6,7-四氢-3,6-二甲基 苯并呋喃 (薄荷呋喃) | 3235 | 4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran (Menthofuran) |
| I1308 | 1,5,5,9-四甲基-13-氧杂 三环[8.3.0.0(4,9)]十三 烷 | 3471 | 1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0(4,9)]tridecane |
| I1309 | 顺式-二氢香芹酮 | 3565 | <i>cis</i> -Dihydrocarvone |
| I1310 | 3-巯基-2-丁酮 (3-巯基- 丁-2-酮) | 3298 | 3-Mercapto-2-butanone |
| I1311 | 胡椒基丙酮 | 2701 | Piperonyl acetone |
| I1312 | 二氢- β -紫罗兰酮 | 3626 | Dihydro- β -ionone |
| I1313 | 4-甲基-2, 3-戊二酮 | 2730 | 4-Methyl-2,3-pentanedione |
| I1314 | <i>E</i> -7-甲基-3-辛烯-2-酮 | 3868 | (<i>E</i>)-7-Methyl-3-octen-2-one |
| I1315 | 3-乙酰巯基-2-甲基呋喃 | 3973 | 3-(Acetylthio)-2-methylfuran |
| I1316 | 4-乙酰氧基-2,5-二甲基 -3 (2H) 呋喃酮 | 3797 | 4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone |
| I1317 | 3-乙基-2-羟基-4-甲基-2- 环戊烯-1-酮 | 3453 | 3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-one |
| I1318 | 环己酮 | 3909 | Cyclohexanone |
| I1319 | 2,3-庚二酮 | 2543 | 2,3-Heptanedione |
| I1320 | 2,3-辛二酮 | 4060 | 2,3-Octanedione |
| I1321 | 乙酸 | 2006 | Acetic acid |
| I1322 | 丙酸 | 2924 | Propionic acid |
| I1323 | 丙酮酸 | 2970 | Pyruvic acid |
| I1324 | 丁酸 | 2221 | Butyric acid |
| I1325 | 异丁酸 | 2222 | Isobutyric acid |
| I1326 | 2-甲基丁酸 | 2695 | 2-Methylbutyric acid |
| I1327 | 2-乙基丁酸 | 2429 | 2-Ethylbutyric acid |
| I1328 | 戊酸 | 3101 | Valeric acid |
| I1329 | 2-甲基戊酸 | 2754 | 2-Methylvaleric acid |
| I1330 | 2-甲基-2-戊烯酸 (草莓 酸) | 3195 | 2-Methyl-2-pentenoic acid (Strawberriff) |
| I1331 | 异戊酸 | 3102 | Isovaleric acid |
| I1332 | 己酸 | 2559 | Hexanoic acid |
| I1333 | 己二酸 | 2011 | Adipic acid |
| I1334 | 反式-2-己烯酸 | 3169 | <i>trans</i> -2-Hexenoic acid |
| I1335 | 3-己烯酸 | 3170 | 3-Hexenoic acid |
| I1336 | 庚酸 | 3348 | Heptanoic acid |
| I1337 | 辛酸 | 2799 | Octanoic acid |
| I1338 | 壬酸 | 2784 | Nonoic acid |
| I1339 | 癸酸 | 2364 | Decanoic acid |
| I1340 | 十二酸 (月桂酸) | 2614 | Dodecanoic acid (Lauric acid) |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|----------------------------|--------|---|
| I1341 | 十四酸（肉豆蔻酸） | 2764 | Tetradecanoic acid (Myristic acid) |
| I1342 | 十六酸（棕榈酸） | 2832 | Hexadecylic acid (Palmitic acid) |
| I1343 | 苯甲酸 | 2131 | Benzoic acid |
| I1344 | 苯乙酸 | 2878 | Phenylacetic acid |
| I1345 | 柠檬酸 | 2306 | Citric acid |
| I1346 | 肉桂酸 | 2288 | Cinnamic acid |
| I1347 | 富马酸 | 2488 | Fumaric acid |
| I1348 | 3-甲基戊酸（酞酞酸） | 3437 | 3-Methylpentanoic acid |
| I1349 | β -丙氨酸 | 3252 | β -Alanine |
| I1350 | <i>l</i> -苯基丙氨酸 | 3585 | <i>l</i> -Phenylalanine |
| I1351 | <i>l</i> -半胱氨酸 | 3263 | <i>l</i> -Cysteine |
| I1352 | 甘氨酸 | 3287 | Glycine |
| I1353 | <i>l</i> -谷氨酸 | 3285 | <i>l</i> -Glutamic acid |
| I1354 | <i>l</i> -亮氨酸 | 3297 | <i>l</i> -Leucine |
| I1355 | <i>dl</i> -蛋氨酸 | 3301 | <i>dl</i> -Methionine |
| I1356 | 乙酰丙酸 | 2627 | Levulinic acid |
| I1357 | 2-氧代丁酸 | 3723 | 2-Oxobutyric acid |
| I1358 | 2-甲基己酸 | 3191 | 2-Methylhexanoic acid |
| I1359 | 2-甲基庚酸 | 2706 | 2-Methyloenanthic acid |
| I1360 | 4-甲基辛酸 | 3575 | 4-Methyloctanoic acid |
| I1361 | 3,7-二甲基-6-辛烯酸 | 3142 | 3,7-Dimethyl-6-octenoic acid |
| I1362 | 9-癸烯酸 | 3660 | 9-Decenoic acid |
| I1363 | 十一酸 | 3245 | Undecanoic acid |
| I1364 | 10-十一碳烯酸 | 3247 | 10-Undecenoic acid |
| I1365 | 3-苯丙酸 | 2889 | 3-Phenylpropionic acid |
| I1366 | 乳酸 | 2611 | Lactic acid |
| I1367 | <i>l</i> -脯氨酸 | 3319 | <i>l</i> -Proline |
| I1368 | <i>dl</i> -缬氨酸 | 3444 | <i>dl</i> -Valine |
| I1369 | 2-（4-甲氧基苯氧基）-丙酸钠 | 3773 | Sodium 2-(4-methoxy-phenoxy)propanoate |
| I1370 | <i>l</i> -和 <i>dl</i> -丙氨酸 | 3818 | <i>l</i> -And <i>d,l</i> -Alanine |
| I1371 | <i>l</i> -精氨酸 | 3819 | <i>l</i> -Arginine |
| I1372 | <i>l</i> -赖氨酸 | 3847 | <i>l</i> -Lysine |
| I1373 | 3-甲基巴豆酸 | 3187 | 3-Methylcrotonic acid |
| I1374 | 甲酸 | 2487 | Formic acid |
| I1375 | 4-甲基壬酸 | 3574 | 4-Methylnonanoic acid |
| I1376 | 异己酸 | 3463 | Isohexanoic acid |
| I1377 | 2-羟基苯甲酸（水杨酸） | 3985 | 2-Hydroxybenzoic acid (Salicylic acid) |
| I1378 | 惕各酸 | 3599 | Tiglic acid |
| I1379 | 琥珀酸 | - | Succinic acid |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|-------------|--------|-----------------------------|
| I1380 | 硬脂酸 | 3035 | Stearic acid |
| I1381 | 甲酸乙酯 | 2434 | Ethyl formate |
| I1382 | 甲酸丁酯 | 2196 | Butyl formate |
| I1383 | 甲酸戊酯 | 2068 | Amyl formate |
| I1384 | 甲酸异戊酯 | 2069 | Isoamyl formate |
| I1385 | 甲酸己酯 | 2570 | Hexyl formate |
| I1386 | 甲酸苄酯 | 2145 | Benzyl formate |
| I1387 | 甲酸香叶酯 | 2514 | Geranyl formate |
| I1388 | 甲酸香茅酯 | 2314 | Citronellyl formate |
| I1389 | 甲酸苯乙酯 | 2864 | Phenethyl formate |
| I1390 | 甲酸芳樟酯 | 2642 | Linalyl formate |
| I1391 | 乙酸甲酯 | 2676 | Methyl acetate |
| I1392 | 乙酸乙酯 | 2414 | Ethyl acetate |
| I1393 | 乙酰乙酸乙酯 | 2415 | Ethyl acetoacetate |
| I1394 | 乙酸丙酯 | 2925 | Propyl acetate |
| I1395 | 乙酸异丙酯 | 2926 | Isopropyl acetate |
| I1396 | 乙酸烯丙酯 | - | Allyl acetate |
| I1397 | 乙酰丙酸乙酯 | 2442 | Ethyl acetylpropanoate |
| I1398 | 乙酸丁酯 | 2174 | Butyl acetate |
| I1399 | 乙酸异丁酯 | 2175 | Isobutyl acetate |
| I1400 | 乙酸异戊酯 | 2055 | Isoamyl acetate |
| I1401 | 乙酸己酯 | 2565 | Hexyl acetate |
| I1402 | 乙酸2-己烯酯 | 2564 | 2-Hexen-1-yl acetate |
| I1403 | 乙酸庚酯 | 2547 | Heptyl acetate |
| I1404 | 乙酸辛酯 | 2806 | Octyl acetate |
| I1405 | 乙酸3-辛酯 | 3583 | 3-Octyl acetate |
| I1406 | 1-辛烯-3-醇乙酸酯 | 3582 | 1-Octen-3-yl acetate |
| I1407 | 乙酸壬酯 | 2788 | Nonyl acetate |
| I1408 | 2-丁烯酸己酯 | 3354 | <i>n</i> -Hexyl 2-butenoate |
| I1409 | 乙酸癸酯 | 2367 | Decyl acetate |
| I1410 | 乙酸苄酯 | 2135 | Benzyl acetate |
| I1411 | 乙酸苯乙酯 | 2857 | Phenethyl acetate |
| I1412 | 乙酸茴香酯 | 2098 | Anisyl acetate |
| I1413 | 乙酸龙脑酯 | 2159 | Bornyl acetate |
| I1414 | 乙酸薄荷酯 | 2668 | Menthol acetate |
| I1415 | 乙酸肉桂酯 | 2293 | Cinnamyl acetate |
| I1416 | 乙酸香茅酯 | 2311 | Citronellyl acetate |
| I1417 | 乙酸香叶酯 | 2509 | Geranyl acetate |
| I1418 | 乙酸对甲酚酯 | 3073 | <i>p</i> -Cresyl acetate |
| I1419 | 乙酸苏合香酯 | 2684 | Styralyl acetate |
| I1420 | 乙酸橙花酯 | 2773 | Neryl acetate |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|---------------------------|--------|---|
| I1421 | 乙酸松油酯 | 3047 | Terpinyl acetate |
| I1422 | 异丁酸肉桂酯 | 2297 | Cinnamyl isobutyrate |
| I1423 | 顺式-3-己烯-1-醇乙酸酯 (乙酸叶醇酯) | 3171 | <i>cis</i> -3-Hexen-1-yl acetate |
| I1424 | 乙酸糠酯 | 2490 | Furfuryl acetate |
| I1425 | 庚酸烯丙酯 | 2031 | Allyl heptanoate |
| I1426 | 乙酸芳樟酯 | 2636 | Linalyl acetate |
| I1427 | 乙酸葛缕酯 | 2250 | Carvyl acetate |
| I1428 | 乙酸二氢葛缕酯 | 2380 | Dihydrocarvyl acetate |
| I1429 | 苯乙酸丁酯 | 2209 | Butyl phenylacetate |
| I1430 | 丙酸乙酯 | 2456 | Ethyl propionate |
| I1431 | 丙二酸二乙酯 | 2375 | Diethyl malonate |
| I1432 | 丙酸异丁酯 | 2212 | Isobutyl propionate |
| I1433 | 丙酸异戊酯 | 2082 | Isoamyl propionate |
| I1434 | 丙酸顺式-3-己烯酯和 丙酸反式-2-己烯酯 | 3778 | <i>cis</i> -3-Hexenyl propionate& <i>trans</i> -2-Hexenyl propionate |
| I1435 | 丙酸香叶酯 | 2517 | Geranyl propionate |
| I1436 | 丙酸香茅酯 | 2316 | Citronellyl propionate |
| I1437 | 丙酸苄酯 | 2150 | Benzyl propionate |
| I1438 | 丙酸苯乙酯 | 2867 | Phenethyl propionate |
| I1439 | 丙酸芳樟酯 | 2645 | Linalyl propionate |
| I1440 | 丁酸甲酯 | 2693 | Methyl butyrate |
| I1441 | 2-甲基丁酸甲酯 | 2719 | Methyl 2-methylbutyrate |
| I1442 | 丁酸乙酯 | 2427 | Ethyl butyrate |
| I1443 | 异丁酸乙酯 | 2428 | Ethyl isobutyrate |
| I1444 | 2-甲基丁酸乙酯 | 2443 | Ethyl 2-methylbutyrate |
| I1445 | 3-羟基丁酸乙酯 | 3428 | Ethyl 3-hydroxybutyrate |
| I1446 | 丁二酸二乙酯 | 2377 | Diethyl succinate |
| I1447 | 异丁酸甲酯 | 2694 | Methyl isobutyrate |
| I1448 | 丁酸丁酯 | 2186 | Butyl butyrate |
| I1449 | 丁酸异丁酯 | 2187 | Isobutyl butyrate |
| I1450 | 2-甲基丁酸丁酯 | 3393 | <i>n</i> -Butyl 2-methylbutyrate |
| I1451 | 2-甲基丁酸2-甲基丁酯 | 3359 | 2-Methylbutyl 2-methylbutyrate |
| I1452 | 异丁酸丁酯 | 2188 | Butyl isobutyrate |
| I1453 | 丁酸戊酯 | 2059 | Amyl butyrate |
| I1454 | 丁酸异戊酯 | 2060 | Isoamyl butyrate |
| I1455 | 2-甲基丁酸异戊酯 | 3505 | Isoamyl 2-methylbutanoate |
| I1456 | 异丁酸异戊酯 | 3507 | Isopentyl isobutyrate |
| I1457 | 丁酸己酯 | 2568 | Hexyl butyrate |
| I1458 | 2-甲基丁酸己酯 | 3499 | Hexyl 2-methylbutyrate |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|--------------------|--------|--|
| I1459 | 丁酸顺式-3-己烯酯 (丁酸叶醇酯) | 3402 | <i>cis</i> -3-Hexenyl butyrate (Leaf butyrate) |
| I1460 | 2-甲基丁酸-3-己烯酯 | 3497 | 3-Hexenyl 2-methylbutanoate |
| I1461 | 异丁酸庚酯 | 2550 | Heptyl isobutyrate |
| I1462 | 2-甲基丁酸辛酯 | 3604 | Octyl 2-methylbutyrate |
| I1463 | 1-辛烯-3-醇丁酸酯 | 3612 | 1-Octen-3-yl butyrate |
| I1464 | 丁酸苄酯 | 2140 | Benzyl butyrate |
| I1465 | 异丁酸苄酯 | 2141 | Benzyl isobutyrate |
| I1466 | 丁酸苯乙酯 | 2861 | Phenethyl butyrate |
| I1467 | 2-甲基丁酸苯乙酯 | 3632 | Phenethyl 2-methylbutyrate |
| I1468 | 异丁酸苯乙酯 | 2862 | Phenethyl isobutyrate |
| I1469 | 丁酸香叶酯 | 2512 | Geranyl butyrate |
| I1470 | 异丁酸香叶酯 | 2513 | Geranyl isobutyrate |
| I1471 | 丁酸芳樟酯 | 2639 | Linalyl butyrate |
| I1472 | 异丁酸芳樟酯 | 2640 | Linalyl isobutyrate |
| I1473 | 当归酸异丁酯 | 2180 | Isobutyl angelate |
| I1474 | 异丁酸橙花酯 | 2775 | Neryl isobutyrate |
| I1475 | 正戊酸乙酯 | 2462 | Ethyl valerate |
| I1476 | 丁酰乳酸丁酯 | 2190 | Butyl butyryllactate |
| I1477 | 异戊酸乙酯 | 2463 | Ethyl isovalerate |
| I1478 | 柳酸丁酯 | 3650 | Butyl salicylate |
| I1479 | 异戊酸丁酯 | 2218 | Butyl isovalerate |
| I1480 | 异戊酸异戊酯 | 2085 | Isoamyl isovalerate |
| I1481 | 异戊酸3-己烯酯 | 3498 | 3-Hexenyl isovalerate |
| I1482 | 异戊酸壬酯 | 2791 | Nonyl isovalerate |
| I1483 | 异戊酸苯乙酯 | 2871 | Phenethyl isovalerate |
| I1484 | 异戊酸香叶酯 | 2518 | Geranyl isovalerate |
| I1485 | 己酸甲酯 | 2708 | Methyl hexanoate |
| I1486 | 2-己烯酸甲酯 | 2709 | Methyl 2-hexenoate |
| I1487 | 己酸乙酯 | 2439 | Ethyl hexanoate (Ethyl caproate) |
| I1488 | 3-己烯酸乙酯 | 3342 | Ethyl 3-hexenoate |
| I1489 | 3-羟基己酸乙酯 | 3545 | Ethyl 3-hydroxyhexanoate |
| I1490 | 反式-2-己烯酸乙酯 | 3675 | Ethyl <i>trans</i> -2-hexenoate |
| I1491 | 己酸丙酯 | 2949 | Propyl hexanoate |
| I1492 | 己酸戊酯 | 2074 | Amyl hexanoate |
| I1493 | 己酸异戊酯 | 2075 | Isoamyl hexanoate |
| I1494 | 己酸己酯 | 2572 | Hexyl hexanoate |
| I1495 | 己酸顺式-3-己烯酯 (己酸叶醇酯) | 3403 | <i>cis</i> -3-Hexenyl hexanoate |
| I1496 | 庚酸乙酯 | 2437 | Ethyl heptanoate |
| I1497 | 庚酸丙酯 | 2948 | Propyl heptanoate |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|---------------------|--------|--|
| I1498 | 庚酸丁酯 | 2199 | Butyl heptanoate |
| I1499 | 2-甲基-3-巯基呋喃 | 3188 | 2-Methyl-3-furanthiol |
| I1500 | 辛酸甲酯 | 2728 | Methyl caprylate |
| I1501 | 辛酸乙酯 | 2449 | Ethyl caprylate |
| I1502 | 顺式-4-辛烯酸乙酯 | 3344 | Ethyl <i>cis</i> -4-octenoate |
| I1503 | 顺式-4,7-辛二烯酸乙酯 | 3682 | Ethyl <i>cis</i> -4,7-octadienoate |
| I1504 | 辛酸异戊酯 | 2080 | Isoamyl octanoate |
| I1505 | 辛酸壬酯 | 2790 | Nonyl octanoate |
| I1506 | 辛酸苯乙酯 | 3222 | Phenethyl octanoate |
| I1507 | 2-壬烯酸甲酯 | 2725 | Methyl 2-nonenoate |
| I1508 | 壬酸乙酯 | 2447 | Ethyl nonanoate |
| I1509 | 癸酸乙酯 | 2432 | Ethyl decanoate |
| I1510 | 反式-2-顺式-4-癸二烯酸乙酯 | 3148 | Ethyl <i>trans</i> -2, <i>cis</i> -4-decadienoate |
| I1511 | 月桂酸乙酯 | 2441 | Ethyl laurate |
| I1512 | 十四酸甲酯（肉豆蔻酸甲酯） | 2722 | Methyl tetradecanoate (Methyl myristate) |
| I1513 | 苯甲酸甲酯 | 2683 | Methyl benzoate |
| I1514 | 苯甲酸乙酯 | 2422 | Ethyl benzoate |
| I1515 | 苯甲酸丙酯 | 2931 | Propyl benzoate |
| I1516 | 苯甲酸己酯 | 3691 | Hexyl benzoate |
| I1517 | 苯甲酸苄酯 | 2138 | Benzyl benzoate |
| I1518 | 苯甲酸顺式-3-己烯酯（苯甲酸叶醇酯） | 3688 | (<i>Z</i>)-3-Hexenyl benzoate (<i>cis</i> -3-Hexenyl benzoate) |
| I1519 | 邻氨基苯甲酸甲酯 | 2682 | Methyl anthranilate |
| I1520 | 苯乙酸甲酯 | 2733 | Methyl phenylacetate |
| I1521 | 苯乙酸乙酯 | 2452 | Ethyl phenylacetate |
| I1522 | 苯乙酸异戊酯 | 2081 | Isoamyl phenylacetate |
| I1523 | 苯乙酸苯乙酯 | 2866 | Phenethyl phenylacetate |
| I1524 | 惕各酸乙酯 | 2460 | Ethyl tiglate |
| I1525 | 惕各酸苄酯 | 3330 | Benzyl tiglate |
| I1526 | 乳酸乙酯 | 2440 | Ethyl lactate |
| I1527 | 乳酸丁酯 | 2205 | Butyl lactate |
| I1528 | 肉桂酸甲酯 | 2698 | Methyl cinnamate |
| I1529 | 肉桂酸乙酯 | 2430 | Ethyl cinnamate |
| I1530 | 肉桂酸苄酯 | 2142 | Benzyl cinnamate |
| I1531 | 肉桂酸苯乙酯 | 2863 | Phenethyl cinnamate |
| I1532 | 肉桂酸肉桂酯 | 2298 | Cinnamyl cinnamate |
| I1533 | 水杨酸甲酯（柳酸甲酯） | 2745 | Methyl salicylate |
| I1534 | 水杨酸乙酯（柳酸乙酯） | 2458 | Ethyl salicylate |
| I1535 | 柳酸异戊酯 | 2084 | Isoamyl salicylate |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|---------------------|--------|--|
| I1536 | 肉豆蔻酸乙酯 | 2445 | Ethyl myristate |
| I1537 | 油酸乙酯 | 2450 | Ethyl oleate |
| I1538 | 棕榈酸乙酯 | 2451 | Ethyl palmitate |
| I1539 | 二氢茉莉酮酸甲酯 | 3408 | Methyl dihydrojasmonate |
| I1540 | 椰子油混合酸乙酯 | - | Ethyl ester of coconut oil mixed acid |
| I1541 | 柠檬酸三乙酯 | 3083 | Triethyl citrate |
| I1542 | 甲酸大茴香酯 | 2101 | Anisyl formate |
| I1543 | 甲酸叶醇酯 | 3353 | <i>cis</i> -3-Hexenyl formate |
| I1544 | 乙酸2-甲基丁酯 | 3644 | 2-Methylbutyl acetate |
| I1545 | 乙酸3-苯丙酯 | 2890 | 3-Phenylpropyl acetate |
| I1546 | 乙酸丁香酯 | 2469 | Eugenyl acetate |
| I1547 | 4,5-二甲基-2-异丁基-3-噻唑啉 | 3621 | 4,5-Dimethyl -2-isobutyl-3-thiazoline |
| I1548 | 乙酸异胡薄荷酯 | 2965 | Isopulegyl acetate |
| I1549 | 乙酸1,3,3-三甲基-2-降龙脑酯 | 3390 | 1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate |
| I1550 | 丙酸甲酯 | 2742 | Methyl propionate |
| I1551 | 丙烯酸乙酯 | 2418 | Ethyl acrylate |
| I1552 | 乳酸叶醇酯 | 3690 | <i>cis</i> -3-Hexenyl lactate |
| I1553 | 丙酸癸酯 | 2369 | Decyl propionate |
| I1554 | 反式-2-丁烯酸乙酯 | 3486 | Ethyl <i>trans</i> -2-butenate |
| I1555 | 丁酸丙酯 | 2934 | Propyl butyrate |
| I1556 | 异丁酸异丙酯 | 2937 | Isopropyl isobutyrate |
| I1557 | 2-甲基丁酸异丙酯 | 3699 | Isopropyl 2-methylbutyrate |
| I1558 | 异丁酸己酯 | 3172 | Hexyl isobutyrate |
| I1559 | 丁酸庚酯 | 2549 | Heptyl butyrate |
| I1560 | 异丁酸辛酯 | 2808 | Octyl isobutyrate |
| I1561 | 异丁酸-3-苯丙酯 | 2893 | 3-Phenylpropyl isobutyrate |
| I1562 | 丁酸香茅酯 | 2312 | Citronellyl butyrate |
| I1563 | 丁酸肉桂酯 | 2296 | Cinnamyl butyrate |
| I1564 | 异戊酸甲酯 | 2753 | Methyl isovalerate |
| I1565 | 异戊酸异丁酯 | 3369 | Isobutyl isovalerate |
| I1566 | 异戊酸2-甲基丁酯 | 3506 | 2-Methylbutyl isovalerate |
| I1567 | 异戊酸苄酯 | 2152 | Benzyl isovalerate |
| I1568 | 2-戊基吡啶 | 3383 | 2-Pentylpyridine |
| I1569 | 异戊酸肉桂酯 | 2302 | Cinnamyl isovalerate |
| I1570 | 异戊酸薄荷酯 | 2669 | Menthyl isovalerate |
| I1571 | 3-己烯酸甲酯 | 3364 | Methyl 3-hexenoate |
| I1572 | 正己酸异丁酯 | 2202 | Isobutyl caproate |
| I1573 | 己酸烯丙酯 | 2032 | Allyl hexanoate |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|---------------------------|--------|--|
| I1574 | 己酸芳樟酯 | 2643 | Linalyl hexanoate |
| I1575 | 3,7-二甲基-6-辛烯酸甲酯 | 3361 | Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate |
| I1576 | 3-壬烯酸甲酯 | 3710 | Methyl 3-nonenoate |
| I1577 | 9-十一烯酸甲酯 | 2750 | Methyl 9-undecenoate |
| I1578 | 十一酸乙酯 | 3492 | Ethyl undecanoate |
| I1579 | 十四酸异丙酯 | 3556 | Isopropyl myristate |
| I1580 | N-甲基邻氨基苯甲酸甲酯 | 2718 | Methyl N-methylantranilate (Dimethyl anthranilate) |
| I1581 | 邻氨基苯甲酸乙酯 | 2421 | Ethyl anthranilate |
| I1582 | 苯甲酸异戊酯 | 2058 | Isoamyl benzoate |
| I1583 | 苯甲酸苯乙酯 | 2860 | Phenethyl benzoate |
| I1584 | 苯乙酸异丁酯 | 2210 | Isobutyl phenylacetate |
| I1585 | 苯乙酸己酯 | 3457 | Hexyl phenylacetate |
| I1586 | 苯丙酸乙酯(氢化肉桂酸乙酯) | 2455 | Ethyl 3-phenylpropionate (Ethyl hydrocinnamate) |
| I1587 | 环己基羧酸甲酯 | 3568 | Methyl cyclohexanecarboxylate |
| I1588 | 大茴香酸甲酯 | 2679 | Methyl <i>p</i> -anisate |
| I1589 | 大茴香酸乙酯 | 2420 | Ethyl <i>p</i> -anisate |
| I1590 | 水杨酸苯乙酯 | 2868 | Phenethyl salicylate |
| I1591 | 月桂酸异戊酯 | 2077 | Isoamyl laurate |
| I1592 | 亚油酸甲酯(48%), 亚麻酸甲酯(52%)混合物 | 3411 | Methyl linoleate(48%)methyl linolenate(52%)mixture |
| I1593 | 茉莉酮酸甲酯 | 3410 | Methyl jasmonate |
| I1594 | 柳酸苄酯 | 2151 | Benzyl salicylate |
| I1595 | 肉桂酸异丁酯 | 2193 | Isobutyl cinnamate |
| I1596 | 肉桂酸3-苯丙酯 | 2894 | 3-Phenylpropyl cinnamate |
| I1597 | 酒石酸二乙酯 | 2378 | Diethyl tartrate |
| I1598 | 菸酸甲酯 | 3709 | Methyl nicotinate |
| I1599 | 惕各酸苯乙酯 | 2870 | Phenethyl tiglate |
| I1600 | 3-乙酰基-2,5-二甲基噻吩 | 3527 | 3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene |
| I1601 | 3,5,5-三甲基-1-己醇 | 3324 | 3,5,5-Trimethyl-1-hexanol |
| I1602 | 丁酸茴香酯 | 2100 | Anisyl butyrate |
| I1603 | 异戊酸龙脑酯 | 2165 | Bornyl isovalerate |
| I1604 | 2,6-二甲基-4-庚醇 | 3140 | 2,6-Dimethyl-4-heptanol |
| I1605 | 苯甲酸异丁酯 | 2185 | Isobutyl benzoate |
| I1606 | 甲酸橙花酯 | 2776 | Neryl formate |
| I1607 | 乙酸甲基苄醇酯 | 3702 | Methylbenzyl acetate(mixed <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -) |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|-------------------------------|--------|--|
| I1608 | 乙酸顺式和反式-对1, (7) 8-萜二烯-2-醇酯 | 3848 | <i>cis</i> -and- <i>trans</i> - <i>p</i> -1,(7)8-Menthadien- 2-yl acetate |
| I1609 | 乙酸龙脑烯醇酯 | 3657 | Campholene acetate |
| I1610 | 丙酸丙酯 | 2958 | Propyl propionate |
| I1611 | 丙酸丁酯 | 2211 | Butyl propionate |
| I1612 | 丙酸己酯 | 2576 | Hexyl propionate |
| I1613 | 丙酮酸乙酯 | 2457 | Ethyl pyruvate |
| I1614 | 丁酸辛酯 | 2807 | Octyl butyrate |
| I1615 | 异丁酸丙酯 | 2936 | <i>n</i> -Propyl isobutyrate |
| I1616 | 异丁酸异丁酯 | 2189 | Isobutyl isobutyrate |
| I1617 | 异丁酸香茅酯 | 2313 | Citronellyl isobutyrate |
| I1618 | 反式-2-丁烯酸叶醇酯 | 3982 | (<i>Z</i>)-3-Hexenyl(<i>E</i>)-2-butenate |
| I1619 | 丁二酸单薄荷酯 | 3810 | Momo-menthyl succinate |
| I1620 | 正戊酸正戊酯 | - | Pentyl valerate |
| I1621 | 异戊酸辛酯 | 2814 | Octyl isovalerate |
| I1622 | 己酸丁酯 | 2201 | Butyl hexanoate |
| I1623 | 己酸苯乙酯 | 3221 | Phenethyl hexanoate |
| I1624 | 异丁酸叶醇酯(顺式-3- 己烯醇异丁酸酯) | 3929 | Leaf isobutyrate((<i>Z</i>)-3-Hexenyl isobutyrate) |
| I1625 | 辛酸己酯 | 2575 | Hexyl octanoate |
| I1626 | 2-辛烯酸乙酯 | 3643 | Ethyl 2-octenoate |
| I1627 | 2,4,7-癸三烯酸乙酯 | 3832 | Ethyl 2,4,7-decatrienoate |
| I1628 | 苯甲酸芳樟酯 | 2638 | Linalyl benzoate |
| I1629 | 惕各酸叶醇酯 | 3931 | (<i>Z</i>)-3-Hexenyl (<i>E</i>)-2-methyl2-butenate |
| I1630 | 2-丁烯酸异丁酯 | 3432 | Isobutyl 2-butenate |
| I1631 | 3-甲基丁酸己酯 | 3500 | Hexyl 3-methyl butanoate |
| I1632 | 顺式-3-己烯酸叶醇酯 | 3689 | <i>cis</i> -3-Hexenyl <i>cis</i> -3-hexenoate |
| I1633 | 3-羟基己酸甲酯 | 3508 | Methyl 3-hydroxyhexanoate |
| I1634 | 苯甲酸香叶酯 | 2511 | Geranyl benzoate |
| I1635 | 琥珀酸二甲酯 | 2396 | Dimethyl succinate |
| I1636 | 硬脂酸乙酯 | 3490 | Ethyl stearate |
| I1637 | 3-甲基 2-丁烯-1-醇乙酸 酯 | - | Prenyl acetate |
| I1638 | 己酸反式-2-己烯酯 | 3983 | <i>trans</i> -2-Hexenyl hexanoate |
| I1639 | 甲酸龙脑酯 | 2161 | Bornyl formate |
| I1640 | 顺式-4-庚烯酸乙酯 | 3975 | Ethyl (<i>Z</i>)-hept-4-enoate |
| I1641 | 辛酸戊酯 | 2079 | Amyl octanoate |
| I1642 | 4-甲基戊酸甲酯 | 2721 | Methyl 4-methylvalerate |
| I1643 | 乙酸胡椒醛酯 | 2912 | Heliotropin acetate |
| I1644 | 丙酸肉桂酯 | 2301 | Cinnamyl propionate |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|--|--------|---|
| I1645 | 异丁酸甲基苯基原酯 | 2687 | Styrallyl isobutyrate |
| I1646 | 异丁酸十二酯 | 3452 | Dodecyl isobutyrate |
| I1647 | 异丁酸松油酯 | 3050 | Terpinyl isobutyrate |
| I1648 | 水杨酸异丁酯 | 2213 | Isobutyl salicylate |
| I1649 | 肉桂酸异戊酯 | 2063 | Isoamyl cinnamate |
| I1650 | 乙酸异龙脑酯 | 2160 | Isobornyl acetate |
| I1701 | γ -戊内酯 | 3103 | γ -Valerolactone |
| I1702 | γ -己内酯 | 2556 | γ -Hexalactone |
| I1703 | γ -庚内酯 | 2539 | γ -Heptalactone |
| I1704 | γ -辛内酯 | 2796 | γ -Octalactone |
| I1705 | γ -壬内酯 | 2781 | γ -Nonalactone |
| I1706 | γ -癸内酯 | 2360 | γ -Decalactone |
| I1707 | γ -十二内酯 | 2400 | γ -Dodecalactone |
| I1708 | γ -丁内酯 | 3291 | γ -Butyrolactone |
| I1709 | δ -己内酯 | 3167 | δ -Hexalactone |
| I1710 | δ -辛内酯 | 3214 | δ -Octalactone |
| I1711 | δ -壬内酯 | 3356 | δ -Nonalactone |
| I1712 | δ -癸内酯 | 2361 | δ -Decalactone |
| I1713 | δ -十一内酯 | 3294 | δ -Undecalactone |
| I1714 | 丁位十二内酯 | 2401 | δ -Dodecalactone |
| I1715 | 十五内酯 | 2840 | Pentadecanolide |
| I1716 | 5-羟基-2-癸烯酸丁位内酯 | 3744 | 5-Hydroxy-2-decenoic acid δ -lactone Cocolactone |
| I1717 | 3-丙叉苯酐 | 2952 | 3-Propylidenephthalide |
| I1718 | 3-丁叉苯酐 | 3333 | 3-Butylidenephthalide |
| I1719 | 薄荷内酯 | 3764 | Mintlactone |
| I1720 | δ -十三内酯 | - | δ -Tridecalactone |
| I1721 | δ -十四内酯 | 3590 | δ -Tetradecalactone |
| I1722 | 5-羟基-2,4-癸二烯酸内酯 6-戊基- α -吡喃酮 | 3696 | 5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone 6-Pentyl- α -pyrone |
| I1723 | 5-羟基-7-癸烯酸内酯 (茉莉内酯) | 3745 | 5-Hydroxy-7-decenoic acid lactone (Jasmine lactone) |
| I1724 | 威士忌内酯 | 3803 | Whiskey lactone |
| I1725 | 二氢猕猴桃内酯 ((+/-)- -2,6,6-三甲基-2-羟基环 亚己基乙酸 γ -内酯) | 4020 | Dihydroactinidiolide ((+/-)-(2,6,6-Trimethyl-2-hydroxycy clohexylidene)acetic acid γ -lactone) |
| I1726 | 黄葵内酯 | 2555 | Ambrettolide |
| I1727 | α -当归内酯 | 3293 | α -Angelica lactone |
| I1728 | γ -甲基癸内酯 | 3786 | γ -Methyldecalactone |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|-------------------------------------|--------|---|
| I1731 | β -石竹烯 | 2252 | β -Caryophyllene |
| I1732 | 巴伦西亚桔烯 | 3443 | Valencene |
| I1733 | 月桂烯 | 2762 | Myrcene |
| I1734 | <i>d</i> -苧烯 | 2633 | <i>d</i> -Limonene |
| I1735 | 异松油烯 | 3046 | Terpinolene |
| I1736 | 罗勒烯 | 3539 | Ocimene |
| I1737 | 茨烯 | 2229 | Camphene |
| I1738 | α -蒎烯 | 2902 | α -Pinene |
| I1739 | β -蒎烯 | 2903 | β -Pinene |
| I1740 | 1,8-桉叶素 | 2465 | 1,8-Cineole |
| I1741 | 1,4-桉叶素 | 3658 | 1,4-Cineole |
| I1742 | 二氢香豆素 | 2381 | Dihydrocoumarin |
| I1743 | 1,4-二甲基-4-乙酰基-1-环己烯 | 3449 | 1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene |
| I1744 | 2-甲酰基-6,6-二甲基双环[3.1.1]庚-2-烯(桃金娘烯醛) | 3395 | 2-Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene (Myrtenal) |
| I1745 | 茶螺烷(1-氧杂螺-(4,5)-2,6,10,10-四甲基-6-癸烯) | 3774 | Theaspirane (2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro(4,5)-dec-6-ene) |
| I1746 | 1,3,5-十一碳三烯 | 3795 | 1,3,5-Undecatriene |
| I1747 | 对,甲位-二甲基苯乙烯 | 3144 | <i>p</i> , α -Dimethylstyrene |
| I1748 | 甲位水芹烯 | 2856 | α -Phellandrene |
| I1749 | 红没药烯 | 3331 | Bisabolene |
| I1750 | γ -松油烯 | 3559 | γ -Terpinene |
| I1751 | 6-羟基二氢茶螺烷 | 3549 | 6-Hydroxydihydrotheaspirane |
| I1752 | 1-甲基-3-甲氧基-4-异丙基苯 | 3436 | 1-Methyl-3-methoxy-4-isopropylbenzene |
| I1753 | 间二甲氧基苯 | 2385 | <i>m</i> -Dimethoxybenzene |
| I1754 | 对异丙基甲苯 | 2356 | <i>p</i> -Cymene |
| I1755 | 3,4-二甲酚 | 3596 | 3,4-Dimethylphenol |
| I1756 | 1-甲基萘 | 3193 | 1-Methylnaphthalene |
| I1757 | 1,2-二甲氧基苯 | 3799 | 1,2-Dimethoxybenzene |
| I1758 | α -金合欢烯 | 3839 | α -Farnesene |
| I1759 | 苏合香烯 | 3233 | Styrene |
| I1760 | α -松油烯 | 3558 | α -Terpinene |
| I1761 | 3-葑烯 | 3821 | 3-Carene |
| I1762 | 聚苧烯 | - | Polylimonene |
| I1763 | 香菇素 | - | Lenthionine |
| I1764 | 氧化石竹烯 | - | Caryophyllene oxide |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|----------------------------|--------|---|
| I1765 | 2,4,6-三甲基-1,3,5-三氧杂环己烷 | 4010 | Paradehyde |
| I1781 | 甲硫醇 | 2716 | Methyl mercaptan |
| I1782 | 3-甲硫基丙醇 | 3415 | 3-(Methylthio)propanol |
| I1783 | 正丁硫醇 | 3478 | 1-Butanethiol |
| I1784 | 2-甲基-1-丁硫醇 | 3303 | 2-Methyl-1-butanethiol |
| I1785 | 3-(甲硫基)-1-己醇 | 3438 | 3-(Methylthio)-1-hexanol |
| I1786 | 1,6-己二硫醇 | 3495 | 1,6-Hexanedithiol |
| I1787 | 糠基硫醇(咖啡醛) | 2493 | Furfuryl mercaptan |
| I1788 | 二甲基硫醚 | 2746 | Dimethyl sulfide |
| I1789 | 二甲基二硫醚 | 3536 | Dimethyl disulfide |
| I1790 | 二甲基三硫醚 | 3275 | Dimethyl trisulfide |
| I1791 | 二丁基硫醚 | 2215 | Dibutyl sulfide |
| I1792 | 二糠基硫醚 2,2'-(硫代二亚甲基)-二呋喃 | 3238 | 2,2'-(Thiodimethylene)-difuran 2-Furfuryl monosulfide Bis(2-furfuryl)sulfide Difurfuryl sulphide |
| I1793 | 二糠基二硫醚 | 3146 | Difurfuryl disulphide |
| I1794 | 邻-甲硫基苯酚 | 3210 | <i>o</i> -(Methylthio)-phenol |
| I1795 | 3-甲硫基丙醛 | 2747 | 3-(Methylthio)propionaldehyde |
| I1796 | 8-巯基薄荷酮 | 3177 | <i>p</i> -Mentha-8-thiol-3-one |
| I1797 | 硫代乙酸糠酯 | 3162 | Furfuryl thioacetate |
| I1798 | 3-甲硫基丙酸甲酯 | 2720 | Methyl 3-methylthiopropionate |
| I1799 | 3-甲硫基丙酸乙酯 | 3343 | Ethyl 3-methylthiopropionate |
| I1800 | 吲哚 | 2593 | Indole |
| I1801 | 三甲基胺 | 3241 | Trimethylamine |
| I1802 | 玫瑰醚 | 3236 | Rose oxide |
| I1803 | 羟基香茅醇 | 2586 | Hydroxycitronellol |
| I1804 | 3,5-二甲基-1,2,4-三硫杂环戊烷 | 3541 | 3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane |
| I1805 | 2-甲基吡嗪 | 3309 | 2-Methylpyrazine |
| I1806 | 2,3-二甲基吡嗪 | 3271 | 2,3-Dimethylpyrazine |
| I1807 | 2,5-二甲基吡嗪 | 3272 | 2,5-Dimethylpyrazine |
| I1808 | 2,3,5-三甲基吡嗪 | 3244 | 2,3,5-Trimethylpyrazine |
| I1809 | 对甲苯基乙醛 | 3071 | <i>p</i> -Tolylacetaldehyde |
| I1810 | 2,6,6-三甲基-1或2-环己烯-1-甲醛 | 3639 | 2,6,6-Trimethyl-1 or 2-cyclohexen-1-carboxaldehyde |
| I1811 | 2-异丁基-3-甲基吡嗪 | 3133 | 2-Isobutyl 3-methylpyrazine |
| I1812 | 2-甲氧基-3-仲丁基吡嗪 | 3433 | 2-Methoxy-3-sec-butylpyrazine |
| I1813 | 2,3-二乙基吡嗪 | 3136 | 2,3-Diethylpyrazine |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|----------------------------|--------|--|
| I1814 | 3-乙基-2,6-二甲基吡嗪 | 3150 | 3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine |
| I1815 | 乙酰基吡嗪 | 3126 | Acetylpyrazine |
| I1816 | 2-乙酰基-3-乙基吡嗪 | 3250 | 2-Acetyl-3-ethylpyrazine |
| I1817 | 2,3-二乙基-5-甲基吡嗪 | 3336 | 2,3-Diethyl-5-methylpyrazine |
| I1818 | 5-异丙基-2-甲基吡嗪 | 3554 | 5-Isopropyl-2-methylpyrazine |
| I1819 | 2,6-二甲基吡啶 | 3540 | 2,6-Dimethylpyridine |
| I1820 | 4-甲基噻唑 | 3716 | 4-Methylthiazole |
| I1821 | α -甲基肉桂醛 | 2697 | α -Methylcinnamaldehyde |
| I1822 | 5-羟乙基-4-甲基噻唑 | 3204 | 5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole |
| I1823 | 2,4,5-三甲基噻唑 | 3325 | 2,4,5-Trimethylthiazole |
| I1824 | 2-乙基-4-甲基噻唑 | 3680 | 2-Ethyl-4-methylthiazole |
| I1825 | 5-乙烯基-4-甲基噻唑 | 3313 | 4-Methyl-5-vinylthiazole |
| I1826 | 2-乙酰基噻唑 | 3328 | 2-Acetylthiazole |
| I1827 | 2-异丙基-4-甲基噻唑 | 3555 | 2-Isopropyl-4-methylthiazole |
| I1828 | 2-异丁基噻唑 | 3134 | 2-Isobutylthiazole |
| I1829 | 苯并噻唑 | 3256 | Benzothiazole |
| I1830 | <i>N</i> -糠基吡咯 | 3284 | <i>N</i> -Furfuryl pyrrole |
| I1831 | 2-乙酰基吡咯 | 3202 | 2-Acetylpyrrole |
| I1832 | 5,6,7,8-四氢喹啉 | 3321 | 5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline |
| I1833 | 2,4,5-三甲基- δ -3-噁唑啉 | 3525 | 2,4,5-Trimethyl- δ -3-oxazoline |
| I1834 | 2-甲基-4-丙基-1,3-噁唑啉 | 3578 | 2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane |
| I1835 | 吡啶 | 2966 | Pyridine |
| I1836 | 二丙基二硫醚 | 3228 | Propyl disulfide |
| I1837 | 2-戊基硫醇 | 3792 | 2-Pentanethiol |
| I1838 | 邻甲基苯硫酚 | 3240 | <i>o</i> -Toluenethiol |
| I1839 | 苄基硫醇 | 2147 | Benzyl mercaptan |
| I1840 | 1-对-薄荷烯-8-硫醇 | 3700 | 1- <i>p</i> -Menthene-8-thiol |
| I1841 | 甲基丙基二硫醚 | 3201 | Methyl propyl disulfide |
| I1842 | 甲基苄基二硫醚 | 3504 | Methyl benzyl disulfide |
| I1843 | 甲基糠基二硫醚 | 3362 | Methyl furfuryl disulfide |
| I1844 | 烯丙基二硫醚 | 2028 | Allyl disulfide |
| I1845 | 双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚 | 3259 | Bis(2-methyl-3-furyl)disulfide |
| I1846 | 糠基甲基硫醚 | 3160 | Furfuryl methyl sulfide |
| I1847 | 2,6-二甲基苯硫酚 | 3666 | 2,6-Dimethylthiophenol |
| I1848 | 2-甲基-3-(2-呋喃基)丙烯醛 | 2704 | 2-Methyl-3(2-furyl)acrolein |
| I1849 | 2-甲基四氢噻吩-3-酮 | 3512 | 2-Methyltetrahydrothiophen-3-one |
| I1850 | 2-甲基-5-(甲硫基)呋喃 | 3366 | 2-Methyl-5-(methylthio)furan |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|-----------------------|--------|---|
| I1851 | 2-羟基-3,5,5-三甲基-2-环己烯酮 | 3459 | 2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexenone |
| I1852 | 糠酸甲酯 | 2703 | Methyl 2-furoate |
| I1853 | 硫代乙酸乙酯 | 3282 | Ethyl thioacetate |
| I1854 | 硫代乙酸丙酯 | 3385 | Propyl thioacetate |
| I1855 | 3-巯基丙酸乙酯 | 3677 | Ethyl 3-mercaptopropionate |
| I1856 | 巯基丁酸甲酯 | 3310 | Methyl thiobutyrate |
| I1857 | 异硫氰酸烯丙酯 | 2034 | Allyl isothiocyanate |
| I1858 | 2-硫代糠酸甲酯 | 3311 | Methyl 2-thiofuroate |
| I1859 | 3-甲基-1,2,4-三噻烷 | 3718 | 3-Methyl-1,2,4-trithiane |
| I1860 | 2,3,5,6-四甲基吡嗪 | 3237 | 2,3,5,6-Tetramethylpyrazine |
| I1861 | 2-乙基吡嗪 | 3281 | 2-Ethylpyrazine |
| I1862 | 2-乙基-3, (5或6) -二甲基吡嗪 | 3149 | 2-Ethyl-3(5or6)-dimethylpyrazine |
| I1863 | 2-甲氧基-3-异丁基吡嗪 | 3132 | 2-Methoxy-3-isobutyl pyrazine |
| I1864 | 1-甲基-2-乙酰基吡咯 | 3184 | 1-Methyl-2-acetylpyrrole |
| I1865 | N-乙基-2-乙酰基吡咯 | 3147 | 1-Ethyl-2-acetylpyrrole |
| I1866 | 喹啉 | 3470 | Quinoline |
| I1867 | 6-甲基喹啉 | 2744 | 6-Methylquinoline |
| I1868 | 5-甲基喹啉 | 3203 | 5-Methylquinoxaline |
| I1869 | 哌啶 | 2908 | Piperidine |
| I1870 | β -甲基吲哚 | 3019 | β -Methylindole |
| I1871 | 5-乙基-2-甲基吡啶 | 3546 | 5-Ethyl-2-methylpyridine |
| I1872 | 3-乙基吡啶 | 3394 | 3-Ethylpyridine |
| I1873 | 2-乙酰基吡啶 | 3251 | 2-Acetylpyridine |
| I1874 | 3-乙酰基吡啶 | 3424 | 3-Acetylpyridine |
| I1875 | 甲酸肉桂酯 | 2299 | Cinnamyl formate |
| I1876 | 异戊胺 | 3219 | Isopentylamine |
| I1877 | 苯乙胺 | 3220 | Phenethylamine |
| I1878 | 2-甲基-1,3-二硫环戊烷 | 3705 | 2-Methyl-1,3-dithiolane |
| I1879 | 6-乙酰氧基二氢茶螺烷 | 3651 | 6-Acetoxydihydrotheaspirane |
| I1880 | 4,5-二甲基噻唑 | 3274 | 4,5-Dimethyl thiazole |
| I1881 | 3-巯基己醇 | 3850 | 3-Mercaptohexanol |
| I1882 | 三硫丙酮 | 3475 | Trithioacetone |
| I1883 | 2,6-二甲基吡嗪 | 3273 | 2,6-Dimethylpyrazine |
| I1884 | 2-(甲硫基)乙酸乙酯 | 3835 | Ethyl 2-(methylthio)acetate |
| I1885 | 乙酸3-巯基己酯 | 3851 | 3-Mercaptohexyl acetate |
| I1886 | 2-(甲基二硫基)丙酸乙酯 | 3834 | Ethyl 2-(methyldithio)propionate |
| I1887 | 3-(甲硫基)丁酸乙酯 | 3836 | Ethyl 3-(methylthio)butyrate |
| I1888 | 丁酸3-巯基己酯 | 3852 | 3-Mercaptohexyl butyrate |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|------------------------------------|--------|--|
| I1889 | 己酸3-巯基己酯 | 3853 | 3-Mercaptohexyl hexanoate |
| I1890 | 糠醇 | 2491 | Furfuryl alcohol |
| I1891 | 四氢糠醇 | 3056 | Tetrahydro furfuryl alcohol |
| I1892 | 牛磺酸 (2-氨基乙基磺酸) | 3813 | Taurine (2-Aminoethylsulfonic Acid) |
| I1893 | 2-乙基-3-甲基吡嗪 | 3155 | 2-Ethyl-3-Methylpyrazine |
| I1894 | 3-甲基-2-丁硫醇 | 3304 | 3-Methyl-2-butanethiol |
| I1895 | 2-甲基-3-四氢呋喃硫醇 | 3787 | 2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiol |
| I1896 | 丙硫醇 | 3521 | Propanethiol |
| I1897 | 1,3-丙二硫醇 | 3588 | 1,3-Propanedithiol |
| I1898 | 烯丙基硫醇 | 2035 | Allyl mercaptan(2-propene-1-thiol) |
| I1899 | 4-甲氧基-2-甲基-2-丁硫醇 | 3785 | 4-Methoxy-2-methyl-2-butanethiol |
| I1900 | 2-苯乙硫醇 | 3894 | 2-Phenylethyl mercaptan |
| I1901 | 3-巯基-3-甲基-1-丁醇 | 3854 | 3-Mercapto-3-methyl-1-butanol |
| I1902 | 甲基2-甲基-3-呋喃基二硫醚 | 3573 | Methyl 2-methyl-3-furyl disulfide |
| I1903 | 甲基乙基硫醚 | 3860 | Methyl ethyl sulfide |
| I1904 | 甲基苯基二硫醚 | 3872 | Methyl phenyl disulfide |
| I1905 | 二乙基硫醚 | 3825 | Diethyl sulfide |
| I1906 | 二丙基三硫醚 | 3276 | Dipropyl trisulfide |
| I1907 | 丙烯基丙基二硫醚 | 3227 | Propenyl propyl disulfide |
| I1908 | 二烯丙基硫醚 | 2042 | Allyl sulfide |
| I1909 | 二烯丙基三硫醚 | 3265 | Diallyl trisulfide |
| I1910 | 二烯丙基四硫醚 (二烯丙基聚硫醚) | 3533 | Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide) |
| I1911 | 2-甲硫甲基-2-丁烯醛 | 3601 | 2-(Methylthio)methyl-2-butenal |
| I1912 | 3-甲硫基己醛 | 3877 | 3-Methylthio hexanal |
| I1913 | 乙酸环己酯 | 2349 | Cyclohexyl acetate |
| I1914 | 邻氨基苯乙酮 | 3906 | <i>o</i> -Amino acetophenone |
| I1915 | 2-甲基-3-甲硫基呋喃 | 3949 | 2-Methyl-3-(methylthio)furan |
| I1916 | 甲酸3-巯基3-甲基丁酯 | 3855 | 3-Mercapto-3-methyl-butyl formate |
| I1917 | 乙酸3-甲硫基丙酯 | 3883 | 3-(Methylthio)propyl acetate |
| I1918 | 异戊酸甲硫醇酯 | 3864 | <i>S</i> -Methyl 3-methylbutanethioate |
| I1919 | 甲硫磺酸S-甲酯 | - | Methyl methanethiosulfonate |
| I1920 | 2-甲硫基丁酸甲酯 | 3708 | Methyl 2-methylthio butyrate |
| I1921 | 3-甲硫基-1-己醇乙酸酯 | 3789 | 3-(Methylthio)-1-hexyl acetate |
| I1922 | 甲硫醇乙酸酯 | 3876 | <i>S</i> -methyl thioacetate |
| I1923 | (5 <i>H</i>)-5-甲基-6,7-二氢环戊基并(b)吡嗪 | 3306 | (5 <i>H</i>)-5-Methyl-6,7-dihydro-cyclopenta(b)pyrazine |
| I1924 | 2-甲氧基吡嗪 | 3302 | 2-Methoxypyrazine |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|-------------------------|--------|---|
| I1925 | 2-,5或6-甲氧基-3-甲基吡嗪 | 3183 | 2-,5 or 6-Methoxy-3-methyl-pyrazine |
| I1926 | 2-乙酰基-3,5(或6)-二甲基吡嗪 | 3327 | 2-Acetyl-3,5(or6)dimethyl pyrazine |
| I1927 | 2-乙酰基-3-甲基吡嗪 | 3964 | 2-Acetyl 3-methyl pyrazine |
| I1928 | 四氢吡咯 | 3523 | Pyrrolidine |
| I1929 | 2-异丁基吡啶 | 3370 | 2-Isobutyl pyridine |
| I1930 | 2-乙基-4,5-二甲基噁唑 | 3672 | 2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole |
| I1931 | 硫化铵 | 2053 | Ammonium sulfide |
| I1932 | 2-巯基丙酸乙酯 | 3279 | Ethyl 2-mercaptopropionate |
| I1933 | N-(4-羟基-3-甲氧基苄基)壬酰胺 | 2787 | N-(4-Hydroxy-3-methoxybenzyl)-nonamide |
| I1934 | 1,4-二噻烷 | 3831 | 1,4-Dithiane |
| I1935 | 桃金娘烯醇 | 3439 | Myrtenol |
| I1936 | 胡椒碱 | 2909 | Piperine |
| I1937 | 2,3-二甲基苯并呋喃 | 3535 | 2,3-Dimethylbenzofuran |
| I1938 | 4-羟基-5-甲基-3(2H)呋喃酮(菊苣酮) | 3635 | 4-Hydroxy-5-methyl-3-(2H)-furanone |
| I1939 | γ -紫罗兰酮 | 3175 | γ -Ionone |
| I1940 | α -二氢紫罗兰酮 | 3628 | Dihydro-Alpha-ionone |
| I1941 | d-胡椒酮(对-薄荷-1-烯-3-酮) | 2910 | d-Piperitone(<i>p</i> -menth-1-en-3-one) |
| I1942 | 胡椒烯酮 | 3560 | Piperitenone (<i>p</i> -Mentha-1,4(8)-dien-3-one) |
| I1943 | l-天冬氨酸 | 3656 | l-Aspartic acid |
| I1944 | d,l-异亮氨酸 | 3295 | d,l-Isoleucine |
| I1945 | 焦木酸提取物 | 2968 | Pyroligneous acid extract |
| I1946 | 醋酸钠 | 3024 | Sodium acetate |
| I1947 | 二醋酸钠 | 3900 | Sodium diacetate |
| I1948 | 琥珀酸二钠 | 3277 | Disodium succinate |
| I1949 | 5'-鸟苷酸二钠 | 3668 | Disodium 5-guanylate |
| I1950 | 5'-肌苷酸二钠 | 3669 | Disodium 5-inosinate |
| I1951 | 磷酸三钙 | 3081 | Tricalcium phosphate |
| I1952 | δ -十六内酯 | - | δ -Hexadecalactone |
| I1953 | (+/-)二氢薄荷内酯 | 4032 | (+/-)Dihydromintlactone |
| I1954 | (Z)-4-十二烯醛 | 4036 | (Z)-4-Dodecenal |
| I1955 | 4,5-环氧反-2-癸烯醛 | 4037 | 4,5-Epoxy <i>trans</i> -2-decenal |
| I1956 | 2-乙基-5-甲基吡嗪 | 3154 | 2-Ethyl-5-methylpyrazine |
| I1957 | 顺-3-顺-6-壬二烯-1-醇 | 3885 | cis-3-cis-6-Nonadien-1-ol |
| I1958 | 2-甲基-1-丁醇 | 3998 | 2-Methyl-1-butanol |
| I1959 | 异龙脑 | 2158 | Isoborneol |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|-----------------------------------|--------|---|
| I1960 | 2-壬醇 | 3315 | 2-Nonanol |
| I1961 | 反式-2-辛烯-1-醇 | 3887 | (E)-2-Octen-1-ol (trans-2-Octen-1-ol) |
| I1962 | 香芹醇 | 2247 | Carveol |
| I1963 | 对 萜 烷-2-酮 | 3176 | <i>p</i> -Menthan-2-one |
| I1964 | 4-甲基-3-戊烯-2-酮 | 3368 | 4-Methyl-3-penten-2-one |
| I1965 | 反,反-3,5 辛二烯-2-酮 | 4008 | <i>trans,trans</i> -3,5-Octadien-2-one |
| I1966 | 2-甲基呋喃 | 4179 | 2-Methyl furan |
| I1967 | 3-癸烯-2-酮 | 3532 | 3-Decen-2-one |
| I1968 | 2-辛烯-4-酮 | 3603 | 2-Octen-4-one |
| I1970 | 2-呋喃基-2-丙酮 | 2496 | (2-Furyl)-2-propanone |
| I1972 | 5-甲基-2,3-己二酮 | 3190 | 5-Methyl-2,3-hexanedione |
| I1973 | 2-甲基-3-戊烯酸 | 3464 | 2-Methyl-3-pentenoic acid |
| I1974 | L-酪氨酸 | 3736 | L-Tyrosine |
| I1975 | 2-氧代戊二酸 | 3891 | 2-Oxopentanedioic acid |
| I1976 | 4-茴香酸 | 3945 | 4-Anisic acid |
| I1977 | 亚油酸 | 3380 | Linoleic acid |
| I1978 | 甘草酸 | - | Glycyrrhizic acid |
| I1979 | L-胱氨酸 | - | L-Cystine |
| I1980 | L-蛋氨酸 | - | L-Methionine |
| I1981 | L-谷氨酰胺 | 3684 | L-Glutamine |
| I1982 | 2-丙硫醇 | 3897 | 2-Propanethiol |
| I1983 | 4-巯基-4-甲基-2-戊酮 | 3997 | 4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone |
| I1984 | 1,2-乙二硫醇 | 3484 | 1,2-Ethanedithiol |
| I1985 | 异戊烯基硫醇 | 3896 | Prenyl mercaptan |
| I1986 | 甲基蛋氨酸-氯化铊 | 3445 | d,l-(3-Amino-3-carboxypropyl)dime thylsulfonium chloride |
| I1987 | 2-甲基-3-硫代乙酰氧基 -4,5-二氢呋喃 | 3636 | 2-Methyl-3-thioacetoxy-4,5-dihydro furan |
| I1988 | 异丁基硫醇 | 3874 | Isobutyl mercaptan |
| I1989 | 苄基硫醇 | 3616 | Benzenethiol |
| I1990 | 异硫氰酸苄酯 | - | Benzyl isothiocyanate |
| I1991 | 甲基烯丙基三硫醚 | 3253 | Allyl methyl trisulfide |
| I1992 | 2-戊基噻吩 | - | 2-Pentyl thiophene |
| I1993 | 3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂 环戊烷 | 4030 | 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane |
| I1994 | 噻吩 | - | Thiophene |
| I1995 | 2,4,6- 三 甲 基 二 氢 -4H-1,3,5-二噻嗪 | 4018 | 2,4,6-Trimethyldihydro-4H-1,3,5-dit hiazine |
| I1996 | 异硫氰酸 3-甲硫基丙酯 | 3312 | 3-Methylthiopropyl isothiocyanate |
| I1997 | 3-甲基丁基硫醇 | 3858 | 3-Methylbutanethiol |

| 编 码 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|-------------|--------|-----------------------------|
| I1998 | 2-乙酰基-2-噻唑啉 | 3817 | 2-Acetyl-2-thiazoline |
| I1999 | 甲基丙基三硫醚 | 3308 | Methyl propyl trisulfide |
| I2000 | 噻唑 | 3615 | Thiazole |
| I2001 | 吡嗪 | 4015 | Pyrazine |
| I2002 | 甲基 1-丙烯基二硫醚 | 3576 | Methyl 1-propenyl disulfide |

表B.3 允许使用的食品用人造香料名单

| 编号 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|--|--------|--|
| A3001 | 2-巯基-3-丁醇 | 3502 | 2-Mercapto-3-butanol |
| A3002 | 硫代香叶醇 | 3472 | Thiogeraniol |
| A3003 | 蒎烷硫醇 | 3503 | Pinanyl mercaptan |
| A3004 | α -甲基- β -羟基丙基 α -甲基- β -巯丙基硫醚 | 3509 | α -Methyl- β -hydroxypropyl α -methyl- β -mercaptopropyl sulfide |
| A3005 | 乙基麦芽酚 | 3487 | Ethyl maltol |
| A3006 | 柠檬醛二乙缩醛 | 2304 | Citral diethyl acetal |
| A3007 | 3-丙烯基-6-乙氧基苯酚 | 2922 | Propenylguaethol |
| A3008 | 丁位突厥酮 | 3622 | δ -Damascone |
| A3009 | β -甲基紫罗兰酮 | 2712 | Methyl- β -ionone |
| A3010 | δ -甲基紫罗兰酮 | 2713 | Methyl- δ -ionone |
| A3011 | 2,6-壬二烯醛二乙缩醛 | 3378 | 2,6-Nonadienal diethyl acetal |
| A3012 | 9-十一烯醛 | 3094 | 9-Undecenal |
| A3013 | 10-十一烯醛 | 3095 | 10-Undecenal |
| A3014 | 十六醛 (俗称) (杨梅醛) | 2444 | Aldehyde C-16 pure (so called) (Strawberry aldehyde) |
| A3015 | 乙基香兰素 | 2464 | Ethyl vanillin |
| A3016 | 兔耳草醛 (仙客来醛) | 2743 | Cyclamen aldehyde |
| A3017 | 羟基香茅醛 | 2583 | Hydroxycitronellal |
| A3018 | β -环高柠檬醛 | 3474 | β -Homocyclocitral |
| A3019 | <i>l</i> -薄荷酮甘油缩酮 | 3807 | <i>l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal |
| A3020 | 4-甲硫基-4-甲基-2-戊酮 | 3376 | 4-(Methylthio)-4-methyl-2-pentanone |
| A3021 | 3-巯基-2-戊酮(3-巯基-戊-2-酮) | 3300 | 3-Mercapto-2-pentanone |
| A3022 | <i>d,l</i> -薄荷酮甘油缩酮 | 3808 | <i>d,l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal |
| A3023 | α -甲基紫罗兰酮 | 2711 | Methyl- α -ionone |
| A3024 | α -异甲基紫罗兰酮 | - | α -iso-Methylionone |
| A3025 | 烯丙基甲位紫罗兰酮 | 2033 | Allyl α -ionone |
| A3026 | 6-甲基香豆素 | 2699 | 6-Methylcoumarin |
| A3027 | 2-巯基丙酸 | 3180 | 2-Mercaptopropionic acid |
| A3028 | 2-甲基-4-戊烯酸 (浆果酸) | 3511 | 2-Methyl-4-pentenoic acid |
| A3029 | 乙酸二甲基苄基原酯 | 2392 | Benzyl dimethyl carbinyl acetate |
| A3030 | 环己基乙酸烯丙酯 | 2023 | Allyl cyclohexaneacetate |
| A3031 | 乙酸玫瑰酯 | 2981 | Rhodiny acetate |
| A3032 | 3-(2-呋喃基)丙酸乙酯 | 2435 | Ethyl 3(2-furyl)propanoate |
| A3033 | 丙酸烯丙酯 | 2040 | Allyl propionate |
| A3034 | 3-环己基丙酸烯丙酯 | 2026 | Allyl 3-cyclohexylpropionate |
| A3035 | 3-(2-呋喃基)丙酸异丁酯 | 2198 | Isobutyl 3-(2-furan)propionate |

| 编号 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|----------------------------|--------|---|
| A3036 | 硫代丙酸糠酯 | 3347 | Furfuryl thiopropionate |
| A3037 | 丁酸二甲基苄基原酯 | 2394 | Dimethyl benzyl carbanyl butyrate |
| A3038 | 环己基丁酸烯丙酯 | 2024 | Allyl cyclohexanebutyrate |
| A3039 | 1,3-壬二醇乙酸酯(混合酯) | 2783 | 1,3-Nonanediol acetate(mixed esters) |
| A3040 | 丁酸苏合香酯 | 2686 | Styralyl butyrate |
| A3041 | 乙酸柏木酯 | - | Cedryl acetate |
| A3042 | 异丁酸麦芽酚酯 | 3462 | Maltol isobutyrate |
| A3043 | 2-甲基-4-戊烯酸乙酯 | 3489 | Ethyl 2-methyl-4-pentenoate |
| A3044 | 乙酸四氢糠酯 | 3055 | Tetrahydrofurfuryl acetate |
| A3045 | 庚炔羧酸甲酯 | 2729 | Methyl heptene carbonate |
| A3046 | 辛炔羧酸甲酯 | 2726 | Methyl octyne carbonate |
| A3047 | 癸二酸二乙酯 | 2376 | Diethyl sebacate |
| A3048 | 10-十一烯酸乙酯 | 2461 | Ethyl 10-undecenoate |
| A3049 | 苯乙酸烯丙酯 | 2039 | Allyl phenylacetate |
| A3050 | 三乙酸甘油酯 | 2007 | Triacetin |
| A3051 | 苯乙酸香叶酯 | 2516 | Geranyl phenylacetate |
| A3052 | 苯乙酸对甲酚酯 | 3077 | <i>p</i> -Cresyl phenylacetate |
| A3053 | 4-苯基丁酸甲酯(苯丁酸甲酯) | 2739 | Methyl 4-phenylbutyrate |
| A3054 | 4-苯基丁酸乙酯(苯丁酸乙酯) | 2453 | Ethyl 4-phenylbutyrate |
| A3055 | 2-甲基戊酸乙酯 | 3488 | Ethyl 2-methylpentanoate |
| A3056 | 肉桂酸烯丙酯 | 2022 | Allyl cinnamate |
| A3057 | 2-甲基-3-戊烯酸乙酯 | 3456 | Ethyl 2-methyl-3-pentenoate |
| A3058 | 亚硝酸乙酯 | 2446 | Ethyl nitrite |
| A3059 | 庚酸戊酯 | 2073 | Amyl heptanoate |
| A3060 | 3-乙酰基-2,5-二甲基呋喃 | 3391 | 3-Acetyl-2,5-dimethylfuran |
| A3061 | 2,5-二甲基-3-氧代(2H)-4-呋喃丁酸酯 | 3970 | 2,5-Dimethyl-3-Oxo-(2H)-fur-4-yl butyrate |
| A3062 | 2-甲氧基-3(5或6)-异丙基吡嗪 | 3358 | 2-Methoxy-3(5 and 6)-isopropylpyrazine |
| A3063 | 2-甲基-3(5或6)-糠硫基吡嗪 | 3189 | 2-Methyl-3,5-or 6-(furfurylthio)-pyrazine(mixture of isomers) |
| A3064 | 2-甲基(或乙基)-3(5或6)-甲氧基吡嗪 | 3280 | 2-Methyl(or ethyl)-(3,5 or 6)-methoxy pyrazine |
| A3065 | 2,5-二甲基-2,5-二羟基-1,4-二硫代环己烷 | 3450 | 2,5-Dimethyl-2,5-dihydroxy-1,4-dithiane |
| A3066 | 5,7-二氢-2-甲基噻唞并(3,4-d)嘧啶 | 3338 | 5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)-pyrimidine |
| A3067 | 2-乙氧基噻唑 | 3340 | 2-Ethoxythiazole |
| A3068 | 2,4-二甲基-5-乙酰基噻唑 | 3267 | 2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole |

| 编号 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|-----------------------------|--------|---|
| A3069 | 乙酸异丁香酯 | 2470 | Isoeugenyl acetate |
| A3070 | 3-甲基丁酸对-甲酚酯(异戊酸对甲酚酯) | 3387 | <i>p</i> -Methylphenyl 3-methylbutyrate |
| A3071 | <i>l</i> -薄荷醇乙二醇碳酸酯 | 3805 | <i>l</i> -Menthol ethylene glycol carbonate |
| A3072 | 3-(2-甲基丙基)吡啶 | 3371 | 3-(2-Methylpropyl)pyridine |
| A3073 | 乙基香兰素1,2-丙二醇缩醛 | 3838 | Ethylvanillin propylene glycol acetal |
| A3074 | 人造康乃克油 | - | Artificial cognac oil |
| A3075 | 山楂核烟熏香味剂 I 号 | - | Haw smoke flavourings No.1 |
| A3076 | 山楂核烟熏香味剂 II 号 | - | Haw-pit smoke flavourings No.2 |
| A3077 | 苜基异丁基原醇 (α -异丁基苯乙醇) | 2208 | Isobutyl benzyl carbinol (α -Butyl iso phenethyl alcohol) |
| A3078 | 4-苯基-3-丁烯-2-醇 | 2880 | 4-Phenyl-3-buten-2-ol |
| A3079 | 2-甲基-4-苯基-2-丁醇 | 3629 | 2-Methyl-4-phenyl-2-butanol |
| A3080 | <i>l</i> -薄荷醇丙二醇碳酸酯 | 3806 | <i>l</i> -Menthol 1-(or2)-propylene glycol carbonate |
| A3081 | 辛酸烯丙酯 | 2037 | Allyl octanoate |
| A3082 | α -丙基苯乙醇 | 2953 | α -Propylphenethyl alcohol |
| A3083 | 龙葵醇 (β -甲基苯乙醇) | 2732 | Hydratropyl alcohol (β -Methylphenethyl alcohol) |
| A3084 | 四氢芳樟醇 | 3060 | Tetrahydrolinalool |
| A3085 | 2,3-二巯基丁烷 | 3477 | 2,3-Dimercaptobutane |
| A3086 | 乙位萘乙醚 | 2768 | β -Naphthyl ethyl ether |
| A3087 | 异丁基 β -萘醚 | 3719 | β -Naphthyl isobutyl ether |
| A3088 | 邻丙基苯酚 | 3522 | <i>o</i> -Propylphenol |
| A3089 | 苜基异丁香酚 | 3698 | Isoeugenyl benzyl ether |
| A3090 | 2-甲基-3,5或6-甲硫基吡嗪 | 3208 | 2-Methyl-3,5-or6-(methylthio)pyrazine |
| A3091 | 香茅氧基乙醛 | 2310 | Citronellyloxyacetaldehyde |
| A3092 | 乙醛苯乙醇丙醇缩醛 | 2004 | Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal |
| A3093 | 2-甲基-3-(对甲基苯基)丙醛 | 2748 | 2-Methyl-3-(<i>p</i> -methylphenyl)propional Sataldehyde |
| A3094 | 2-苯基-3-(2-呋喃基)丙-2-烯醛 | 3586 | 2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal |
| A3095 | 3,5,5-三甲基己醛 | 3524 | 3,5,5-Trimethylhexanal |
| A3096 | 2-甲基-3-乙氧基吡嗪 | 3569 | 2-Methyl-3,(5-or6)-ethoxypyrazine |
| A3097 | 庚醛甘油缩醛 | 2542 | Heptanal glyceryl acetal |

| 编号 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|-----------------------|--------|---|
| A3098 | 苯乙醛甘油缩醛 | 2877 | Phenylacetaldehyde glyceryl acetal |
| A3099 | 对-异丙基苯乙醛 | 2954 | <i>p</i> -Isopropyl phenylacetaldehyde |
| A3100 | 2-甲基-4-苯丁醛 | 2737 | 2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde |
| A3101 | 龙葵醛 | 2886 | Hydratropic aldehyde |
| A3102 | 龙葵醛二甲缩醛 | 2888 | Hydratropic aldehyde dimethyl acetal |
| A3103 | 羟基香茅醛二乙缩醛 | 2584 | Hydroxycitronellal diethyl acetal |
| A3104 | 柠檬醛二甲缩醛 | 2305 | Citral dimethyl acetal |
| A3105 | 4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)-噻唑 | 3205 | 4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl)thiazole |
| A3106 | α -丁基肉桂醛 | 2191 | α -Butylcinnamaldehyde |
| A3107 | 4-庚烯-3-酮 | - | 4-Heptene-3-one |
| A3108 | 4-甲基-1-苯基-2-戊酮 | 2740 | 4-Methyl-1-phenyl-2-pentanone |
| A3109 | 1-(对甲氧基苯基)-1-戊烯-3-酮 | 2673 | 1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-1-penten-3-one |
| A3110 | α -己叉基环戊酮 | 2573 | α -Hexylidenecyclopentanone |
| A3111 | 四甲基乙基环己烯酮 | 3061 | Tetramethyl ethylcyclohexenone |
| A3112 | 糠硫醇甲酸酯 | 3158 | Furfurylthiol formate |
| A3113 | 甲基乙位萘酮 | 2723 | Methyl β -naphthyl ketone |
| A3114 | 2-(3-苯丙基)-四氢呋喃 | 2898 | 2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran |
| A3115 | 烯丙基乙酸 | 2843 | Allyl acetic acid |
| A3116 | 甲酸二甲基苄基原酯 | 2395 | Dimethyl benzyl carbinyl formate |
| A3117 | 4-乙酰基-6-叔丁基-1,1-二甲基茛满 | 3653 | 4-Acetyl-6- <i>t</i> -butyl-1,1-dimethylindane |
| A3118 | 癸醛二甲缩醛 1,1-二甲氧基癸烷 | 2363 | Decanal dimethyl acetal 1,1-Dimethoxydecane |
| A3119 | 乙酸环己基乙酯 | 2348 | Cyclohexaneethyl acetate |
| A3120 | 对甲苯氧基乙酸乙酯 | 3157 | Ethyl (<i>p</i> -tolylloxy)acetate |
| A3121 | 乙酸二甲基苯乙基原酯 | 2735 | Dimethyl phenethyl carbinyl acetate |
| A3122 | 4-甲硫基-2-丁酮 | 3375 | 4-Methylthio-2-butanone |
| A3125 | 丙酸甲基苯基原酯 | 2689 | Methyl phenylcarbinyl propionate |
| A3126 | 2-呋喃基丙烯酸丙酯 | 2945 | Propyl 2-furanacrylate |
| A3129 | 异丁酸二甲基苯乙基原酯 | 2736 | Dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate |
| A3130 | 异丁酸2-苯氧基乙酯 | 2873 | 2-Phenoxyethyl isobutyrate |
| A3133 | 十三碳二酸环乙二醇二酯 | 3543 | Ethylene brassylate |
| A3134 | 邻氨基苯甲酸异丁酯 | 2182 | Isobutyl anthranilate |
| A3135 | 对叔丁基苯乙酸甲酯 | 2690 | Methyl <i>p</i> - <i>tert</i> -butylphenylacetate |
| A3136 | 苯氧乙酸烯丙酯 | 2038 | Allyl phenoxyacetate |
| A3137 | 苯乙酸辛酯 | 2812 | Octyl phenylacetate |

| 编号 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|---------------------------|--------|---|
| A3138 | 苯乙酸苄酯 | 2149 | Benzyl phenylacetate |
| A3139 | 苯乙酸芳樟酯 | 3501 | Linalyl phenylacetate |
| A3140 | 苯乙酸香茅酯 | 2315 | Citronellyl phenylacetate |
| A3141 | 苯乙酸愈创木酚酯 | 2535 | Guaiacyl phenylacetate |
| A3142 | 3-甲基2-丁烯酸2-苯乙酯 | 2869 | Phenethyl senecioate |
| A3144 | 3-苯基缩水甘油酸乙酯 | 2454 | Ethyl 3-phenylglycidate |
| A3146 | 肉桂酸芳樟酯 | 2641 | Linalyl cinnamate |
| A3147 | 1,2-二((1'-乙氧基)-乙氧基)丙烷 | 3534 | 1,2-Di((1'-ethoxy)ethoxy)propane |
| A3148 | N,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺 | 3804 | 2-Isopropyl-N,2,3-trimethylbutyramide |
| A3149 | N-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺 | 3455 | N-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide |
| A3150 | 3- <i>l</i> -薄荷氧基-1,2-丙二醇 | 3784 | 3- <i>l</i> -Menthoxyp propane-1,2-diol |
| A3151 | 香兰基丁醚 | 3796 | Vanillyl butyl ether |
| A3152 | 9-癸烯醛 | 3912 | 9-Decenal |
| A3153 | 2-仲丁基环己酮 | 3261 | 2- <i>sec</i> -Butylcyclohexanone |
| A3154 | 2,3-十一碳二酮 | 3090 | 2,3-Undecadione |
| A3155 | 环己烷基甲酸 | 3531 | Cyclohexanecarboxylic acid |
| A3156 | 5和6-癸烯酸(牛奶内酯) | 3742 | 5-and6-Decenoic acid(Milk lactone) |
| A3157 | 八乙酸蔗糖酯 | 3038 | Sucrose octaacetate |
| A3158 | 丁酸烯丙酯 | 2021 | Allyl butyrate |
| A3159 | 异丁酸香兰素酯 | 3754 | Vanillin isobutyrate |
| A3160 | 戊二酸单 <i>l</i> -薄荷醇酯 | 4006 | <i>l</i> -Monomenthyl glutarate |
| A3161 | 苯甲酰基乙酸乙酯 | 2423 | Ethyl benzoylacetate |
| A3162 | 乳酸 <i>l</i> -薄荷酯 | 3748 | <i>l</i> -Menthyl lactate |
| A3163 | ϵ -十二内酯 | 3610 | ϵ -Dodecalactone |
| A3164 | 八氢香豆素 | 3791 | Octahydrocoumarin |
| A3165 | 2,5-二甲基-3-呋喃硫醇 | 3451 | 2,5-Dimethyl-3-furathiol |
| A3166 | 1,2-丁二硫醇 | 3528 | 1,2-Butanedithiol |
| A3167 | 双-(2,5-二甲基-3-呋喃基)二硫醚 | 3476 | Bis(2,5-dimethyl-3-furyl)disulfide |
| A3168 | 丙基2-甲基-3-呋喃基二硫醚 | 3607 | Propyl 2-methyl-3--furyl disulfide |
| A3169 | 二环己基二硫醚 | 3448 | Dicyclohexyl disulfide |
| A3170 | 糠基异丙基硫醚 | 3161 | Furfuryl isopropyl sulfide |
| A3171 | 2-乙基苯硫酚 | 3345 | 2-Ethyl thiophenol |
| A3172 | 2-(乙酰氧基)丙酸甲硫醇酯 | 3788 | Methylthio 2-(acetyloxy)propionate |
| A3173 | 2-(丙酰氧基)丙酸甲硫醇酯 | 3790 | Methylthio 2-(propionyloxy)propionate |

| 编号 | 香料名称 | FEMA编号 | 英文名称 |
|-------|---|--------|--|
| A3174 | 3-糠硫基丙酸乙酯 | 3674 | Ethyl 3-(furfurylthio)propionate |
| A3175 | 2-甲硫基吡嗪 | 3231 | 2-Methylthiopyrazine |
| A3176 | 异硫氰酸苯乙酯 | 4014 | Phenethyl isothiocyanate |
| A3177 | 2-(3-苯丙基)吡啶 | 3751 | 2-(3-Phenylpropyl)pyridine |
| A3178 | 4,5-二甲基-2-乙基-3-噻唑啉 | 3620 | 4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline |
| A3179 | 2-仲丁基-4,5-二甲基-3-噻唑啉 | 3619 | 2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline |
| A3180 | 吡嗪乙硫醇 | 3230 | Pyrazine ethanethiol |
| A3181 | 水杨酸苯酯 | 3960 | Phenyl salicylate |
| A3182 | 庚醛二甲缩醛 | 2541 | Heptanal dimethyl acetal |
| A3183 | 羟基香茅醛二甲缩醛 | 2585 | Hydroxy citronellal dimethyl acetal |
| A3184 | 对丙基茴香醚 | 2930 | p-Propyl anisole |
| A3185 | 异丁酸对甲酚酯 | 3075 | p-Tolyl isobutyrate |
| A3186 | 异丁酸邻甲酚酯 | 3753 | o-Tolyl isobutyrate |
| A3187 | 柠檬醛丙二醇缩醛 | - | Citral propylene glycol acetal |
| A3188 | 反式-2-己烯醛二乙缩醛 | 4047 | trans-2-Hexenal diethyl acetal |
| A3189 | 2-巯基噻吩 | 3062 | 2-Mercaptothiophene |
| A3190 | 对 盖 -3,8-二醇 | 4053 | p-Menth-3,8-diol |
| A3191 | 1,8-辛二硫醇 | 3514 | 1,8-Octanedithiol |
| A3192 | 螺[2,4-二硫杂-1-甲基-8-氧杂双环[3.3.0]-辛烷-3,3'-(1'-氧杂-2'-甲基)环戊烷 | 3270 | spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)cyclopentane] |
| A3193 | 3-壬烯-2-酮 | 3955 | 3-Nonen-2-one |
| A3194 | 3-甲基-2,4-壬二酮 | 4057 | 3-Methyl-2,4-nonadione |
| A3195 | 2,5-二甲基-3-硫代乙酰氧基呋喃 | 4034 | 2,5-Dimethyl-3-thioacetoxyfuran |
| A3196 | 反式-4-己烯醛 | 4046 | trans-4-Hexenal |
| A3197 | 3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2-丁酮 | 4056 | (+/-)-3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]-2-butanone |
| A3198 | 3-巯基-2-甲基戊醛 | 3994 | 3-Mercapto-2-methylpentanal |

注：凡列入天然等同香料目录的香料，其对应的天然物(即结构完全相同的对应物)应被视为已批准使用的香料。

附录 C

(规范性附录)

食品工业用加工助剂使用名单

C.1 表 C.1 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了食品加工中允许使用的助剂（不含酶制剂）。

C.2 表 C.2 以酶制剂名称汉语拼音排序规定了食品加工中允许使用的酶。各种酶的来源和供体应符合表中的规定。

表 C.1 食品工业用加工助剂使用名单

| 序号 | 助剂名称 | 英文名称 |
|-----|-------------|---|
| 1. | 1,2-丙二醇 | 1,2-propanediol |
| 2. | 1,2-二氯乙烷 | 1, 2-dichloroethane |
| 3. | 1-丙醇 | 1-propanol |
| 4. | 1-丁醇 | 1-butanol |
| 5. | 4-氯苯氧乙酸钠 | sodium 4-chlorophenoxyacetate |
| 6. | 6-苄基腺嘌呤 | 6-benzylaminopurine |
| 7. | 6 号轻汽油 | solvent No. 6 |
| 8. | 氨水 | ammonia |
| 9. | 凹凸棒粘土 | attapulgate clay |
| 10. | 钯 | palladium |
| 11. | 白油（液体石蜡） | white mineral oil |
| 12. | 丙三醇（甘油） | glycerol |
| 13. | 丙酮 | acetone |
| 14. | 不溶性聚乙烯聚吡咯烷酮 | insoluble polyvinylpyrrolidone (PVPP) |
| 15. | 次氯酸钠 | sodium hypochlorite |
| 16. | 单乙醇胺 | monoethanol amine |
| 17. | 氮气 | nitrogen |
| 18. | 二氯异腈氰尿酸钠 | sodium dichlorisocyanurate |
| 19. | 二氧化氯 | chlorine dioxide |
| 20. | 二氧化碳 | carbon dioxide |
| 21. | 凡士林 | vaseline |
| 22. | 高岭土 | kaolin |
| 23. | 高碳醇脂肪酸酯复合物 | higher alcohol fatty acid ester complex |
| 24. | 固化单宁 | immobilized tannin |
| 25. | 硅胶 | silica gel |
| 26. | 硅酸钙铝 | calcium aluminum silicate |
| 27. | 硅藻土 | diatomaceous earth |
| 28. | 过氧化氢 | hydrogen peroxide |
| 29. | 过氧乙酸 | peroxyacetic acid |
| 30. | 琥珀酸酐 | succinic anhydride |
| 31. | 滑石粉 | talc |

| 序号 | 助剂名称 | 英文名称 |
|-----|------------------|---|
| 32. | 活性白土 | activated clay |
| 33. | 活性炭 | activated carbon |
| 34. | 己二酸 | adipic acid |
| 35. | 己二酸酐 | adipic acid anhydride |
| 36. | 己烷 | hexane |
| 37. | 甲醇 | methanol |
| 38. | 甲醛 | Formaldehyde |
| 39. | 焦磷酸四钾 | Tetrapotassium pyrophosphate |
| 40. | 聚丙烯酰胺 | polyacrylamide |
| 41. | 聚甘油聚亚油酸酯 | Polyglycerol ester of polylinoleic acid |
| 42. | 矿物油 | mineral oil |
| 43. | 离子交换树脂 | ion exchange resins |
| 44. | 磷酸 | phosphoric acid |
| 45. | 磷酸铵 | ammonium phosphate |
| 46. | 磷酸二氢钾 | potassium phosphate, monobasic |
| 47. | 磷酸二氢钠 | sodium dihydrogen phosphate |
| 48. | 磷酸钙 | calcium phosphate |
| 49. | 磷酸氢二钠 | disodium hydrogen phosphate |
| 50. | 磷酸三钠 | trisodium phosphate |
| 51. | 硫酸 | sulfuric acid |
| 52. | 硫酸铵 | ammonium sulfate |
| 53. | 硫酸镁 | magnesium sulfate |
| 54. | 硫酸钠 | sodium sulfate |
| 55. | 硫酸锌 | zinc sulfate |
| 56. | 硫酸亚铁 | ferrous sulfate |
| 57. | 氯化铵 | ammonium chloride |
| 58. | 氯化钙 | calcium chloride |
| 59. | 氯化钾 | potassium chloride |
| 60. | 氯化磷酸三钠 | trisodium phosphate chlorinated |
| 61. | 尿素 | urea |
| 62. | 镍 | nickel |
| 63. | 膨润土 | bentonite |
| 64. | 氢气 | hydrogen |
| 65. | 氢氧化钙 | calcium hydroxide |
| 66. | 氢氧化钾 | potassium hydroxide |
| 67. | 氢氧化钠 | sodium hydroxide |
| 68. | 三硅酸镁 | magnesium trisilicate |
| 69. | 三乙醇胺 | triethanol amine |
| 70. | 十二烷基苯磺酸钠 | sodium alkyl benzene sulfonate(ABS) |
| 71. | 十二烷基二甲基溴化胺（新洁尔灭） | bromo geranium |
| 72. | 十二烷基磺酸钠 | sodium alkyl sulfonate (AS) |
| 73. | 石蜡 | paraffin |
| 74. | 石油醚 | petroleum ether |

| 序号 | 助剂名称 | 英文名称 |
|------|-----------------|------------------------------------|
| 75. | 食用单宁 | edible tannin |
| 76. | 松香甘油酯 | glycerol ester of rosin |
| 77. | 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙） | calcium carbonate(light, heavy) |
| 78. | 碳酸钾 | potassium carbonate |
| 79. | 碳酸镁（包括轻质和重质碳酸镁） | magnesium carbonate (light, heavy) |
| 80. | 碳酸钠 | sodium carbonate |
| 81. | 碳酸氢钾 | potassium hydrogen carbonate |
| 82. | 碳酸氢钠 | sodium hydrogen carbonate |
| 83. | 铁粉 | powdered ferric (powdered iron) |
| 84. | 维生素 B 族 | vitamin B family |
| 85. | 五碳双缩醛 | glutaraldehyde |
| 86. | 纤维素 | cellulose |
| 87. | 硝酸 | nitric acid |
| 88. | 亚硫酸铵 | ammonium sulfite |
| 89. | 盐酸 | hydrochloric acid |
| 90. | 氧化钙 | calcium oxide |
| 91. | 氧化镁（包括重质和轻质） | magnesium oxide (heavy, light) |
| 92. | 氧化铁 | ferric oxide (iron oxide) |
| 93. | 乙醇 | ethanol |
| 94. | 乙二胺四乙酸二钠 | disodium EDTA |
| 95. | 乙醚 | ether |
| 96. | 乙酸钠 | sodium acetate |
| 97. | 乙酸乙酯 | ethyl acetate |
| 98. | 银 | Silver |
| 99. | 油酸 | oleic acid |
| 100. | 蔗糖聚丙烯醚 | sucrose polyoxypropylene ester |
| 101. | 珍珠岩 | pearl rock |
| 102. | 脂肪醇酰胺 | aliphatic alcohol amide |
| 103. | 脂肪醚硫酸钠 | aliphatic ether sodium sulfate |
| 104. | 植物活性炭 | vegetable carbon (activated) |

表 C.2 食品用酶制剂及其来源名单

| 序号 | 酶 | 来源* | 供体** |
|----|--|--|---|
| 1. | α -半乳糖苷酶 Alpha-galactosidase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| 2. | α -淀粉酶 Alpha-amylase | 地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i> | 地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i> |
| | | 嗜热脂肪芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> | 嗜热脂肪芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> |
| | | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> | |
| | | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i> | 嗜热脂肪芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> |
| | | 米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i> | |
| | | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | |
| | | 嗜热脂肪芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> | |
| | | 猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas | |
| | | 3. | α -乙酰乳酸脱羧酶 Alpha-acetolactate decarboxylase |
| 4. | β -淀粉酶 β -amylase | 大麦、山芋、大豆、小麦和麦芽 barley, taro, soya, wheat and malted barley | |
| | | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i> | |
| 5. | β -葡聚糖酶 β -glucanase | 地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i> | |
| | | 孤独腐质霉 <i>Humicola insolens</i> | |
| | | 哈次木霉 <i>Trichoderma harzianum</i> | |
| | | 黑曲霉 ¹ <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i> | |
| | | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i> | |
| | | 解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus</i> | 解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus</i> |

¹包括针尾曲霉 *Aspergillus aculeatus* 和泡盛曲霉 *A. awamori*。

| 序号 | 酶 | 来源* | 供体** |
|-----|--|--|--|
| | | <i>amyloliquefaciens</i> | <i>amyloliquefaciens</i> |
| | | <i>Disporotrichum dimorphosporum</i> | |
| | | <i>Talaromyces emersonii</i> | |
| | | 绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i> | |
| 6. | 阿拉伯呋喃糖苷酶 Arabinofuranosidase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| 7. | 氨基肽酶 Aminopeptidase | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | |
| 8. | 半纤维素酶 Hemicellulase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| 9. | 菠萝蛋白酶 Bromelain | 菠萝 <i>Ananas spp.</i> | |
| 10. | 蛋白酶 (包括乳凝块酶) Protease (including milk clotting enzymes) | 寄生内座壳 (栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>) | 寄生内座壳 (栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>) |
| | | 地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i> | |
| | | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> | |
| | | 解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> | 解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> |
| | | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i> | |
| | | 寄生内座壳 (栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>) | |
| | | 米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i> | |
| | | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | |
| | | 乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i> | 小牛胃 <i>Calf stomach</i> |
| 11. | 多聚半乳糖醛酸酶 Polygalacturonase | 黑曲霉 ¹ <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i> | |
| 12. | 谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase | 茂原链轮丝菌 <i>Streptoverticillium mobaraense</i> | |
| 13. | 果胶裂解酶 Pectinlyase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| 14. | 果胶酶 Pectinase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i> | |
| 15. | 果胶酯酶 (果胶甲基酯酶) Pectinesterase (Pectin | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> |

| 序号 | 酶 | 来源* | 供体** |
|-------------------------------|--|---|---|
| | methylesterase) | | |
| 16. | 过氧化氢酶 Catalase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 牛、猪或马的肝脏 bovine, pig or horse liver | |
| | | 溶壁微球菌 <i>Micrococcus lysodeicticus</i> | |
| 17. | 己糖氧化酶 Hexose oxidase | (多形) 汉逊酵母 <i>Hansenula polymorpha</i> | <i>Chondrus crispus</i> |
| 18. | 菊糖酶 Glycogenase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| 19. | 磷酸酯酶 Phospholipase | 胰腺 pancreas | |
| 20. | 磷酸酯酶 A2 Phospholipase A2 | 猪胰腺组织 porcine pancreas | |
| 21. | 麦芽碳水化合物水解酶 (α -、 β -麦芽碳水化合物水解酶) Malt carbohydrases (alpha- and beta-amylase) | 麦芽和大麦 malted barley & barley | |
| 22. | 麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i> | 嗜热脂肪芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilis</i> |
| 23. | 木瓜蛋白酶 Papain | 木瓜 <i>Carica papaya</i> | |
| 24. | 木聚糖酶 Xylanase | | 棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i> |
| | | <i>Fusarium venenatum</i> | |
| | | 毕赤氏酵母 <i>Pichia paseoris</i> | |
| | | 孤独腐质霉 <i>Humicola insolens</i> | |
| | | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> |
| | | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i> | |
| | | 绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i> | |
| | | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i> | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i> |
| | | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | 棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i> |
| 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | 黑曲霉 ¹ <i>Aspergillus niger</i> | | |
| 25. | 凝乳酶 A Chymosin A | 大肠杆菌 K-12 <i>Escherichia Coli K-12</i> | 小牛前凝乳酶 A 基因 calf prochymosin A gene |
| 26. | 凝乳酶 B Chymosin B | 黑曲霉泡盛变种 <i>Aspergillus niger var. awamori</i> | 小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene |
| | | 乳克鲁维酵母 | 小牛前凝乳酶 B 基因 calf |

| 序号 | 酶 | 来源* | 供体** |
|-----|---|---|-----------------------------------|
| | | <i>Kluyveromyces lactis</i> | <i>prochymosin B gene</i> |
| 27. | 凝乳酶或粗制凝乳酶 Chymosin or Rennet | 小牛、山羊或羔羊的皱胃 calf, kid, or lamb abomasum | |
| 28. | 葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶） Glucoamylase (amyloglucosidase) | 戴尔根霉 <i>Rhizopus delemar</i> | |
| | | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> |
| | | | <i>Talaromyces emersoni</i> |
| | | 米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i> | |
| | | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | |
| | 雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i> | | |
| 29. | 葡糖氧化酶 Glucose oxidase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> |
| 30. | 葡糖异构酶（木糖异构酶） Glucose isomerase (xylose isomerase) | 橄榄产色链霉菌 <i>Streptomyces olivochromogenes</i> | |
| | | 橄榄色链霉菌 <i>Streptomyces olivaceus</i> | |
| | | 密苏里游动放线菌 <i>Actinoplanes missouriensis</i> | |
| | | 凝结芽孢杆菌 <i>Bacillus coagulans</i> | |
| | | 锈棕色链霉菌 <i>Streptomyces rubiginosus</i> | |
| | | 紫黑吸水链霉菌 <i>Streptomyces violaceoniger</i> | |
| | | 鼠灰链霉菌 <i>Streptomyces murinus</i> | |
| 31. | 普鲁兰酶 Pullulanase | 产气克雷伯氏菌 <i>Klebsiella aerogenes</i> | |
| | | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i> | |
| | | 嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</i> | |
| | | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i> | <i>Bacillus deramificans</i> |
| 32. | 漆酶 Laccase | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | <i>Myceliophthora thermophila</i> |
| 33. | 溶血磷脂酶（磷脂酶 B） Lysophospholipase (lecithinase B) | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> |
| 34. | 乳糖酶（beta-半乳糖苷酶） Lactase | 脆壁克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces fragilis</i> | |

| 序号 | 酶 | 来源* | 供体** |
|-----|---------------------------|---|--|
| | (beta-galactosidase) | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | |
| | | 乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i> | |
| | | 乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i> | 乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i> |
| 35. | 胃蛋白酶 Pepsin | 猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach | |
| 36. | 无花果蛋白酶 Ficin | 无花果 <i>Ficus</i> spp. | |
| 37. | 纤维二糖酶 Cellobiase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| 38. | 纤维素酶 Cellulase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i> | |
| | | 绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i> | |
| 39. | 胰蛋白酶 Trypsin | 猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas | |
| 40. | 胰凝乳蛋白酶(糜蛋白酶) Chymotrypsin | 猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas | |
| 41. | 脂肪酶 Lipase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i> | |
| | | 米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i> | |
| | | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | |
| | | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | 尖孢镰刀菌 <i>Fusarium oxysporum</i> |
| | | | 棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i> |
| | | 小牛或小羊的唾液腺或前胃组织 salivary glands or forestomach of calf, kid, or lamb | |
| | | 雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i> | |
| | | 羊咽喉 goat gullets | |
| | | 猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas | |
| | | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | 米黑根霉 <i>Rhizomucor miehei</i> |
| 42. | 酯酶 Esterase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |
| | | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i> | |

| 序号 | 酶 | 来源* | 供体** |
|-----|------------------------------------|--------------------------------------|------|
| | | 米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i> | |
| 43. | 转化酶（蔗糖酶） Invertase (saccharase) | 酿酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> | |
| 44. | 转葡萄糖苷酶 Transglucosidase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | |

*来源：指用于提取酶制剂的动物、植物或微生物。

**供体：指为酶制剂的生物技术来源提供基因片段的动物、植物或微生物。

附录 D

(规范性附录)

胶基糖果中基础剂物质及其配料名单

胶基糖果中基础剂物质(简称胶基)及其配料应由符合下表中所列的各项物质配合制成。各成分用量在本标准中有规定者按规定执行,未规定者按生产需要适量使用。

表 D.1 胶基及其配料允许使用的物质名单

| 胶基名称/类别 | 英文名称 |
|--------------------------------|---|
| D1 天然橡胶 | natural gum |
| 1 巴拉塔树胶 | massaranduba balata |
| 2 节路顿胶 | jelutong |
| 3 来开欧胶 | leche caspi (sorva) |
| 4 芡茨棕树胶 | chiquibul |
| 5 糖胶树胶 | chicle |
| 6 天然橡胶(乳胶固形物) | natural rubber (latex solids) |
| D2 合成橡胶 | synthetic rubber |
| 1 丁二烯-苯乙烯 75/25、50/50 橡胶(丁苯橡胶) | butadiene-styrene rubber 75/25, 50/50 (SBR) |
| 2 聚丁烯 | polybutylene |
| 3 聚乙烯 | polyethylene |
| 4 聚异丁烯 | polyisobutylene |
| 5 异丁烯-异戊二烯共聚物(丁基橡胶) | isobutylene-isoprene copolymer (butyl rubber) |
| D3 树脂 | resin |
| 1 部分二聚松香(包括松香、木松香、妥尔松香)甘油酯 | glycerol ester of partially dimerized rosin (gum, wood, tall oil) |
| 2 部分氢化松香(包括松香、木松香、妥尔松香)甘油酯 | glycerol ester of partially hydrogenated rosin (gum, wood, tall oil) |
| 3 部分氢化松香(包括松香、木松香、妥尔松香)季戊四醇酯 | pentaerythritol ester of partially hydrogenated rosin (gum, wood, tall oil) |
| 4 部分氢化松香(包括松香、木松香、妥尔松香)甲酯 | methyl ester of partially hydrogenated rosin (gum, wood, tall oil) |
| 5 醋酸乙烯酯-月桂酸乙烯酯共聚物 | vinyl acetate-vinyl laurate copolymer |
| 6 合成树脂(包括萜烯树脂) | synthetic resin (synthetic terpene resin) |
| 7 聚醋酸乙烯酯 | polyvinyl acetate (PVA) |
| 8 聚合松香(包括木松香、妥尔松香)甘油酯 | glycerol ester of polymerized rosin (gum, wood, tall oil) |
| 9 木松香甘油酯 | glycerol ester of wood rosin |
| 10 松香(包括松香、木松香、妥尔松香)季戊四醇酯 | pentaerythritol ester of rosin (gum, wood, tall oil) |

| 胶基名称/类别 | 英文名称 |
|----------------------------|---|
| 11 松香甘油酯 | glycerol ester of gum rosin |
| 12 妥尔松香甘油酯 | glycerol ester of tall oil rosin |
| D4 蜡类 | wax |
| 1 巴西棕榈蜡 | carnauba wax |
| 2 蜂蜡 | beeswax |
| 3 聚乙烯蜡均聚物 | Polyethylene-wax homopolymer |
| 4 石蜡 | paraffin |
| 5 石油石蜡（费-托合成法） | paraffin wax, synthetic (Fischer-Tropsch) |
| 6 微晶石蜡 | microcrystalline wax |
| 7 小烛树蜡 | candelilla wax |
| D5 乳化剂、软化剂 | emulsifier & softener |
| 1 丙二醇 | propylene glycol |
| 2 单、双、叁脂肪酸甘油酯 | mono, di, tri-glycerides of esters of fatty acids |
| 3 单脂肪酸甘油酯 | monoglycerides |
| 4 甘油 | glycerine |
| 5 果胶 | pectin |
| 6 海藻酸、海藻酸钠、海藻酸铵 | alginic acid, sodium alginate, ammonium alginate |
| 7 磷脂 | phospholipid |
| 8 明胶 | gelatin |
| 9 氢化植物油 | hydrogen vegetable oils |
| 10 三乙酸甘油酯 | triacetin |
| 11 脱脂可可粉 | defatted cocoa powder |
| 12 乙酰化单双脂肪酸甘油酯 | acetylated mono and di- glycerides |
| 13 硬脂酸、硬脂酸钙、硬脂酸镁、硬脂酸钠、硬脂酸钾 | stearic acid and its calcium, magnesium, sodium & potassium salts |
| 14 蔗糖脂肪酸酯 | sucrose fatty acid ester |
| D6 抗氧化剂、防腐剂 | antioxidant, preservative |
| 1 苯钾酸钠 | benzoic acid, sodium benzoate |
| 2 丁基羟基茴香醚（BHA） | butylated hydroxyanisole |
| 3 二丁基甲基甲苯（BHT） | butylated hydroxy toluene |
| 4 没食子酸丙酯（PG） | propyl gallate |
| 5 山梨酸钾 | sorbic acid, potassium sorbate |
| 6 生育酚 | tocopherol |
| 7 竹叶抗氧化物 | antioxidant of bamboo leaf |
| D7 填充剂 | filling agent |
| 1 滑石粉 | talc |
| 2 磷酸氢钙 | calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate) |
| 3 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙） | calcium carbonate(light, heavy) |
| 4 碳酸镁 | magnesium carbonate |

附录E
(资料性附录)
食品添加剂功能类别

每个添加剂在食品中常常具有一种或多种技术作用。在本标准每个添加剂的具体规定中，列出了该添加剂常用的技术作用，并非详尽的列举，同时，也不用作食品标签的目的。

- E1. 酸度调节剂 用以维持或改变食品酸碱度的物质。
- E2. 抗结剂 用于防止颗粒或粉状食品聚集结块，保持其松散或自由流动的物质。
- E3. 消泡剂 在食品加工过程中降低表面张力，消除泡沫的物质。
- E4. 抗氧化剂 能防止或延缓油脂或食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的物质。
- E5. 漂白剂 能够破坏、抑制食品的发色因素，使其褪色或使食品免于褐变的物质。
- E6. 膨松剂 在食品加工过程中加入的，能使产品发起形成致密多孔组织，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆的物质。
- E7. 胶基糖果中基础剂物质 是赋予胶基糖果起泡、增塑、耐咀嚼等作用的物质。
- E8. 着色剂 使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质。
- E9. 护色剂 能与肉及肉制品中呈色物质作用，使之在食品加工、保藏等过程中不致分解、破坏，呈现良好色泽的物质。
- E10. 乳化剂 能改善乳化体中各种构成相之间的表面张力，形成均匀分散体或乳化体的物质。
- E11. 酶制剂 由动物或植物的可食或非可食部分直接提取，或由传统或通过基因修饰的微生物（包括但不限于细菌、放线菌、真菌菌种）发酵、提取制得，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品。
- E12. 增味剂 补充或增强食品原有风味的物质。
- E13. 面粉处理剂 促进面粉的熟化、增白和提高制品质量的物质。
- E14. 被膜剂 涂抹于食品外表，起保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用的物质。

E15. 水分保持剂 有助于保持食品中水分而加入的物质。

E16. 营养强化剂 为增强营养成分而加入食品中的天然的或者人工合成的属于天然营养素范围的物质。

E17. 防腐剂 防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。

E18. 稳定剂和凝固剂 使食品结构稳定或使食品组织结构不变，增强粘性固形物的物质。

E19. 甜味剂 赋予食品以甜味的物质。

E20. 增稠剂 可以提高食品的粘稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状、赋予食品粘润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态作用的物质。

E21. 食品用香料 能够用于调配食品香精，并使食品增香的物质。

E22. 食品工业用加工助剂 有助于食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、润滑、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

E23. 其他 上述功能类别中不能涵盖的其他功能。

附录 F
(资料性附录)
食品分类系统

食品分类系统见表 F.1。

表 F.1 食品分类系统

| 食品分类号 | 食品类别/名称 |
|-------------|-----------------------------------|
| 01.0 | 乳及乳制品（除外 13.0 特殊营养用食品涉及品种） |
| 01.01 | 乳及调制乳 |
| 01.01.01 | 纯乳（全脂、部分脱脂、脱脂），包括复原乳 |
| 01.01.02 | 调制乳 |
| 01.01.02.01 | 调味乳 |
| 01.02 | 发酵乳 |
| 01.02.01 | 原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂） |
| 01.02.02 | 调味和果料发酵乳 |
| 01.03 | 乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品 |
| 01.03.01 | 乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉）和奶油粉 |
| 01.03.02 | 调制乳粉和调制奶油粉（包括调味乳粉和调味奶油粉） |
| 01.04 | 炼乳及其调制产品 |
| 01.04.01 | 淡炼乳（原味） |
| 01.04.02 | 调制炼乳（包括甜炼乳、调味甜炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳） |
| 01.05 | 稀奶油（淡奶油）及其类似品 |
| 01.05.01 | 稀奶油 |
| 01.05.02 | 凝固稀奶油 |
| 01.05.03 | 调味稀奶油 |
| 01.05.04 | 稀奶油类似品 |
| 01.06 | 干酪 |
| 01.06.01 | 非熟化干酪 |
| 01.06.02 | 熟化干酪 |
| 01.06.03 | 乳清干酪 |
| 01.06.04 | 再制干酪 |
| 01.06.04.01 | 普通再制干酪 |
| 01.06.04.02 | 调味再制干酪 |
| 01.06.05 | 干酪类似品 |
| 01.06.06 | 乳清蛋白干酪 |
| 01.07 | 以乳为主要配料的即食风味甜点或其预制产品（不包括冰淇淋和调味酸奶） |
| 01.08 | 其他乳制品（如乳清粉、酪蛋白粉等） |
| 02.0 | 脂肪，油和乳化脂肪制品 |
| 02.01 | 基本不含水的脂肪和油 |
| 02.01.01 | 植物油脂 |
| 02.01.01.01 | 植物油 |
| 02.01.01.02 | 氢化植物油 |
| 02.01.02 | 动物油脂（猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪） |

| 食品分类号 | 食品类别/名称 |
|----------------|---|
| 02.01.03 | 无水黄油, 无水乳脂 |
| 02.02 | 水油状脂肪乳化制品 |
| 02.02.01 | 脂肪含量 80%以上的乳化制品 |
| 02.02.01.01 | 黄油和浓缩黄油 |
| 02.02.01.02 | 人造黄油及其类似制品 (如, 黄油和人造黄油混合品) |
| 02.02.02 | 脂肪含量 80%以下的乳化制品 |
| 02.03 | 02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和/或调味的脂肪 乳化制品 |
| 02.04 | 脂肪类甜品 |
| 02.05 | 其他油脂或油脂制品 |
| 03.0 | 冷冻饮品 |
| 03.01 | 冰淇淋类 |
| 03.02 | 雪糕类 |
| 03.03 | 风味冰、冰棍类 |
| 03.04 | 食用冰 |
| 03.05 | 其他冷冻饮品 |
| 04.0 | 水果、蔬菜 (包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以 及籽类等 |
| 04.01 | 水果 |
| 04.01.01 | 新鲜水果 |
| 04.01.01.01 | 未经加工的鲜果 |
| 04.01.01.02 | 经表面处理的鲜水果 |
| 04.01.01.03 | 去皮或预切的鲜水果 |
| 04.01.02 | 加工水果 |
| 04.01.02.01 | 冷冻水果 |
| 04.01.02.02 | 水果干类 |
| 04.01.02.03 | 醋、油或盐渍水果 |
| 04.01.02.04 | 水果罐头 |
| 04.01.02.05 | 果酱 |
| 04.01.02.06 | 果泥 |
| 04.01.02.07 | 除 04.01.02.05 以外的果酱 (如印度酸辣酱) |
| 04.01.02.08 | 蜜饯凉果 |
| 04.01.02.08.01 | 蜜饯类 |
| 04.01.02.08.02 | 凉果类 |
| 04.01.02.08.03 | 果脯类 |
| 04.01.02.08.04 | 话化类 (甘草制品) |
| 04.01.02.08.05 | 果丹 (饼) 类 |
| 04.01.02.08.06 | 果糕类 |
| 04.01.02.09 | 装饰性果蔬 |
| 04.01.02.10 | 水果甜品, 包括果味液体甜品 |
| 04.01.02.11 | 发酵的水果制品 |
| 04.01.02.12 | 煮熟的或油炸的水果 |
| 04.01.02.13 | 其他加工水果 |

| 食品分类号 | 食品类别/名称 |
|----------------|-----------------------|
| 04.02 | 蔬菜 |
| 04.02.01 | 新鲜蔬菜 |
| 04.02.01.01 | 未经加工鲜蔬菜 |
| 04.02.01.02 | 经表面处理的新鲜蔬菜 |
| 04.02.01.03 | 去皮、切块或切丝的蔬菜 |
| 04.02.01.04 | 豆芽菜 |
| 04.02.02 | 加工蔬菜 |
| 04.02.02.01 | 冷冻蔬菜 |
| 04.02.02.02 | 干制蔬菜 |
| 04.02.02.03 | 腌渍的蔬菜 |
| 04.02.02.03.01 | 酱渍的蔬菜 |
| 04.02.02.03.02 | 盐渍的蔬菜 |
| 04.02.02.03.03 | 糖醋渍的蔬菜 |
| 04.02.02.03.04 | 其他腌渍的蔬菜 |
| 04.02.02.04 | 蔬菜罐头 |
| 04.02.02.05 | 蔬菜泥(酱), 除外番茄沙司 |
| 04.02.02.06 | 发酵蔬菜制品 |
| 04.02.02.07 | 经水煮或油炸的蔬菜 |
| 04.02.02.08 | 其他加工蔬菜 |
| 04.03 | 食用菌和藻类 |
| 04.03.01 | 新鲜食用菌和藻类 |
| 04.03.01.01 | 未经加工鲜食用菌和藻类 |
| 04.03.01.02 | 经表面处理的鲜食用菌和藻类 |
| 04.03.01.03 | 去皮、切块或切丝的食用菌和藻类 |
| 04.03.02 | 加工食用菌和藻类 |
| 04.03.02.01 | 冷冻食用菌和藻类 |
| 04.03.02.02 | 干制食用菌和藻类 |
| 04.03.02.03 | 腌渍的食用菌和藻类 |
| 04.03.02.03.01 | 酱渍的食用菌和藻类 |
| 04.03.02.03.02 | 盐渍的食用菌和藻类 |
| 04.03.02.03.03 | 糖醋渍的食用菌和藻类 |
| 04.03.02.03.04 | 其他腌渍的食用菌和藻类 |
| 04.03.02.04 | 食用菌和藻类罐头 |
| 04.03.02.05 | 经水煮或油炸的藻类 |
| 04.03.02.06 | 其他加工食用菌和藻类 |
| 04.04 | 豆类制品 |
| 04.04.01 | 非发酵豆制品 |
| 04.04.01.01 | 豆腐类(北豆腐、南豆腐、内酯豆腐、冻豆腐) |
| 04.04.01.02 | 豆干类 |
| 04.04.01.03 | 豆干再制品 |
| 04.04.01.03.01 | 炸制半干豆腐 |
| 04.04.01.03.02 | 卤制半干豆腐 |
| 04.04.01.03.03 | 熏制半干豆腐 |

| 食品分类号 | 食品类别/名称 |
|----------------|---|
| 04.04.01.03.04 | 其他半干豆腐 |
| 04.04.01.04 | 腐竹类（包括腐竹、油皮） |
| 04.04.01.05 | 新型豆制品（大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等） |
| 04.04.01.06 | 熟制豆类 |
| 04.04.02 | 发酵豆制品 |
| 04.04.02.01 | 腐乳类 |
| 04.04.02.02 | 豆豉及其制品（包括纳豆） |
| 04.05 | 坚果和籽类 |
| 04.05.01 | 新鲜坚果与籽类 |
| 04.05.02 | 加工坚果与籽类 |
| 04.05.02.01 | 烘焙/炒制坚果与籽类 |
| 04.05.02.01.01 | 带壳烘焙/炒制坚果与籽类 |
| 04.05.02.01.02 | 脱壳烘焙/炒制坚果与籽类 |
| 04.05.02.02 | 包衣的坚果和籽类 |
| 04.05.02.03 | 坚果与籽类罐头 |
| 04.05.02.04 | 坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等 |
| 04.05.02.05 | 其他方法（如腌渍的果仁） |
| 05.0 | 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果 |
| 05.01 | 可可制品、巧克力和巧克力制品,包括类巧克力和代巧克力 |
| 05.01.01 | 可可制品（以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅） |
| 05.01.02 | 巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品 |
| 05.01.03 | 类巧克力和代巧克力及使用可可代用品的巧克力类似产品 |
| 05.02 | 糖果 |
| 05.02.01 | 硬质糖果 |
| 05.02.02 | 硬质夹心糖果 |
| 05.02.03 | 乳脂糖果 |
| 05.02.04 | 压片糖果 |
| 05.02.05 | 凝胶糖果 |
| 05.02.06 | 抛光糖果 |
| 05.02.07 | 充气糖果 |
| 05.02.08 | 胶基糖果 |
| 05.02.08.01 | 无糖胶基糖果 |
| 05.02.08.02 | 含糖胶基糖果 |
| 05.02.09 | 其他糖果 |
| 05.03 | 糖果、巧克力制品包衣 |
| 05.04 | 装饰糖果（如，工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁 |
| 06.0 | 粮食和粮食制品，包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等（不包括 07.0 类焙烤制品） |
| 06.01 | 原粮 |
| 06.02 | 大米及其制品（大米、米粉、米糕） |
| 06.02.01 | 大米 |

| 食品分类号 | 食品类别/名称 |
|-------------|-------------------------|
| 06.02.02 | 大米制品 |
| 06.02.03 | 米粉（包括汤圆粉等） |
| 06.02.04 | 米粉制品 |
| 06.03 | 小麦粉及其制品 |
| 06.03.01 | 小麦粉 |
| 06.03.01.01 | 自发粉 |
| 06.03.01.02 | 饺子粉 |
| 06.03.01.03 | 蛋糕预拌粉 |
| 06.03.01.04 | 其他专用粉 |
| 06.03.02 | 小麦粉制品 |
| 06.03.02.01 | 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） |
| 06.03.02.02 | 生干面制品 |
| 06.03.02.03 | 发酵面制品 |
| 06.03.02.04 | 面糊（如，用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉 |
| 06.04 | 杂粮粉（包括豆粉）及其制品 |
| 06.04.01 | 杂粮粉 |
| 06.04.02 | 杂粮制品 |
| 06.04.02.01 | 八宝粥罐头 |
| 06.04.02.02 | 其他杂粮制品 |
| 06.05 | 淀粉及淀粉类制品 |
| 06.05.01 | 食用淀粉 |
| 06.05.02 | 淀粉制品 |
| 06.05.02.01 | 粉丝、粉条 |
| 06.05.02.02 | 虾味片 |
| 06.05.02.03 | 藕粉 |
| 06.06 | 即食谷物，包括碾轧燕麦（片） |
| 06.07 | 方便米面制品 |
| 06.08 | 冷冻米面制品 |
| 06.09 | 谷类和淀粉类甜品（如米布丁、木薯布丁） |
| 06.10 | 粮食制品馅料 |
| 07.0 | 焙烤食品 |
| 07.01 | 面包 |
| 07.02 | 糕点 |
| 07.02.01 | 中式糕点（除外月饼） |
| 07.02.02 | 西式糕点 |
| 07.02.03 | 月饼 |
| 07.02.04 | 糕点上彩装 |
| 07.03 | 饼干 |
| 07.03.01 | 夹心及装饰类饼干 |
| 07.03.02 | 威化饼干 |
| 07.03.03 | 蛋卷 |
| 07.03.04 | 其他饼干 |
| 07.04 | 焙烤食品馅料 |

| 食品分类号 | 食品类别/名称 |
|-------------|--------------------------------------|
| 07.05 | 其他焙烤食品 |
| 08.0 | 肉及肉制品 |
| 08.01 | 生、鲜肉 |
| 08.01.01 | 生鲜肉 |
| 08.01.02 | 冷却肉（排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉） |
| 08.01.03 | 冻肉 |
| 08.02 | 预制肉制品 |
| 08.02.01 | 调理肉制品（生肉添加调料） |
| 08.02.02 | 腌腊肉制品类（如：咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等） |
| 08.03 | 熟肉制品 |
| 08.03.01 | 酱卤肉制品类 |
| 08.03.01.01 | 白煮肉类 |
| 08.03.01.02 | 酱卤肉类 |
| 08.03.01.03 | 糟肉类 |
| 08.03.02 | 熏、烧、烤肉类 |
| 08.03.03 | 油炸肉类 |
| 08.03.04 | 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类 |
| 08.03.05 | 肉灌肠类 |
| 08.03.05.01 | 高温蒸煮肠 |
| 08.03.05.02 | 低温蒸煮肠 |
| 08.03.05.03 | 其他肉肠 |
| 08.03.06 | 发酵肉制品类 |
| 08.03.07 | 熟肉干制品 |
| 08.03.07.01 | 肉松类 |
| 08.03.07.02 | 肉干类 |
| 08.03.07.03 | 肉脯类 |
| 08.03.08 | 肉罐头类 |
| 08.03.09 | 可食用动物肠衣类 |
| 08.03.10 | 其他肉及肉制品 |
| 09.0 | 水产及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品） |
| 09.01 | 鲜水产 |
| 09.02 | 冷冻水产品及其制品 |
| 09.02.01 | 冷冻制品 |
| 09.02.02 | 冷冻挂浆制品 |
| 09.02.03 | 冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等） |
| 09.03 | 预制水产品（半成品） |
| 09.03.01 | 醋渍或肉冻状水产品 |
| 09.03.02 | 腌制水产品 |
| 09.03.03 | 鱼子制品 |
| 09.03.04 | 风干、烘干、压干等水产品 |
| 09.03.05 | 其他预制水产品（鱼肉饺皮） |
| 09.04 | 熟制水产品（可直接食用） |

| 食品分类号 | 食品类别/名称 |
|----------|----------------------------|
| 09.04.01 | 熟干水产品 |
| 09.04.02 | 经烹调或油炸的水产品 |
| 09.04.03 | 熏、烤水产品 |
| 09.04.04 | 发酵水产品 |
| 09.05 | 水产品罐头 |
| 09.06 | 其他水产品及其制品 |
| 10.0 | 蛋及蛋制品 |
| 10.01 | 鲜蛋 |
| 10.02 | 再制蛋（不改变物理性状） |
| 10.02.01 | 卤蛋 |
| 10.02.02 | 糟蛋 |
| 10.02.03 | 皮蛋 |
| 10.02.04 | 咸蛋 |
| 10.02.05 | 其他再制蛋 |
| 10.03 | 蛋制品（改变其物理性状） |
| 10.03.01 | 脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片） |
| 10.03.02 | 热凝固蛋制品（如蛋黄酪、松花蛋肠） |
| 10.03.03 | 冷冻蛋制品（如冰蛋） |
| 10.03.04 | 液体蛋 |
| 10.04 | 其他蛋制品 |
| 11.0 | 甜味料，包括蜂蜜 |
| 11.01 | 食糖 |
| 11.01.01 | 白糖及白糖制品（如甘蔗糖、甜菜糖、冰糖、果糖等） |
| 11.01.02 | 其他糖和糖浆（如红糖、赤砂糖、槭树糖浆） |
| 11.02 | 淀粉糖（果糖，葡萄糖、饴糖；部分转化糖，包括糖蜜等） |
| 11.03 | 蜂蜜及花粉 |
| 11.03.01 | 蜂蜜 |
| 11.03.02 | 花粉 |
| 11.04 | 餐桌甜味料 |
| 11.05 | 调味糖浆 |
| 11.05.01 | 水果调味糖浆 |
| 11.05.02 | 其他调味糖浆 |
| 11.06 | 其他甜味料 |
| 12.0 | 调味品 |
| 12.01 | 盐及代盐制品 |
| 12.02 | 鲜味剂和助鲜剂 |
| 12.03 | 醋 |
| 12.03.01 | 酿造食醋 |
| 12.03.02 | 配制食醋 |
| 12.04 | 酱油 |
| 12.04.01 | 酿造酱油 |
| 12.04.02 | 配制酱油 |
| 12.05 | 酱及酱制品 |

| 食品分类号 | 食品类别/名称 |
|-------------|---------------------------|
| 12.05.01 | 酿造酱 |
| 12.05.02 | 配制酱 |
| 12.06 | |
| 12.07 | 料酒及制品 |
| 12.08 | |
| 12.09 | 香辛料类 |
| 12.09.01 | 香辛料及粉 |
| 12.09.02 | 香辛料油 |
| 12.09.03 | 香辛料酱（如芥末酱、青芥酱） |
| 12.09.04 | 其他香辛料加工品 |
| 12.10 | 复合调味料 |
| 12.10.01 | 固体复合调味料 |
| 12.10.01.01 | 固体汤料 |
| 12.10.01.02 | 鸡精、鸡粉 |
| 12.10.01.03 | 其他固体复合调味料 |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料 |
| 12.10.02.01 | 蛋黄酱、沙拉酱 |
| 12.10.02.02 | 以动物性原料为基料的调味酱 |
| 12.10.02.03 | 以蔬菜为基料的调味酱 |
| 12.10.02.04 | 其他 |
| 12.10.03 | 液体复合调味料（不包括 12.03, 12.04） |
| 12.10.03.01 | 浓缩汤（罐装、瓶装） |
| 12.10.03.02 | 肉汤 |
| 12.10.03.03 | 调味清汁 |
| 12.10.03.04 | 蚝油、虾油、鱼露等 |
| 12.11 | 其他调味料 |
| 13.0 | 特殊营养用食品 |
| 13.01 | 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品 |
| 13.01.01 | 婴儿配方食品 |
| 13.01.02 | 较大婴儿配方食品 |
| 13.01.03 | 幼儿配方食品 |
| 13.02 | 婴幼儿断奶期食品 |
| 13.03 | 病人用特殊食品 |
| 13.04 | 低能量配方食品 |
| 13.05 | 除 13.01-13.04 外的其他特殊营养用食品 |
| 13.05.01 | 孕产妇（乳母）配方食品 |
| 13.05.02 | 除 13.05.01 外的其他特殊营养用食品 |
| 14.0 | 饮料类 |
| 14.01 | 包装饮用水类 |
| 14.01.01 | 饮用天然矿泉水 |
| 14.01.02 | 自然来源饮用水 |
| 14.01.03 | 饮用纯净水 |
| 14.01.04 | 饮用矿物质水 |

| 食品分类号 | 食品类别/名称 |
|-------------|--|
| 14.01.05 | 其他饮用水 |
| 14.02 | 果蔬汁类 |
| 14.02.01 | 果蔬汁（浆） |
| 14.02.02 | 浓缩果蔬汁（浆） |
| 14.02.03 | 果蔬汁（肉）饮料 |
| 14.03 | 蛋白饮料类 |
| 14.03.01 | 含乳饮料 |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 |
| 14.04 | 水基调味饮料类 |
| 14.04.01 | 碳酸饮料 |
| 14.04.01.01 | 可乐型碳酸饮料 |
| 14.04.01.02 | 其他型碳酸饮料 |
| 14.04.02 | 非碳酸饮料 |
| 14.04.02.01 | 特殊用途饮料（包括“运动饮料”、“营养素饮料”等） |
| 14.04.02.02 | 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料） |
| 14.05 | 茶、咖啡、植物饮料类 |
| 14.05.01 | 茶饮料类 |
| 14.05.02 | 咖啡饮料类 |
| 14.05.03 | 植物饮料（除果蔬汁以外）类 |
| 14.06 | 固体饮料类 |
| 14.06.01 | 果香型固体饮料 |
| 14.06.02 | 蛋白型固体饮料 |
| 14.06.03 | 速溶咖啡 |
| 14.06.04 | 其他固体饮料 |
| 14.07 | 乳酸菌饮料 |
| 14.08 | 其他饮料类 |
| 15.0 | 酒类 |
| 15.01 | 蒸馏酒 |
| 15.01.01 | 白酒 |
| 15.01.02 | 调香蒸馏酒 |
| 15.01.03 | 白兰地 |
| 15.01.04 | 威士忌 |
| 15.01.05 | 伏特加 |
| 15.01.06 | 朗姆酒 |
| 15.01.07 | 其他蒸馏酒 |
| 15.02 | 配制酒 |
| 15.03 | 发酵酒 |
| 15.03.01 | 葡萄酒 |
| 15.03.01.01 | 无汽葡萄酒 |
| 15.03.01.02 | 起泡和半起泡葡萄酒 |
| 15.03.01.03 | 调香葡萄酒 |
| 15.03.01.04 | 特种葡萄酒（按特殊工艺加工制作的葡萄酒，如在葡萄原酒中加入白兰地，浓缩葡萄汁等） |

| 食品分类号 | 食品类别/名称 |
|----------|--------------------|
| 15.03.02 | 黄酒 |
| 15.03.03 | 果酒 |
| 15.03.04 | 蜂蜜酒 |
| 15.03.05 | 啤酒和麦芽饮料 |
| 15.03.06 | 其他发酵酒类（充气型） |
| 16.0 | 其他类（除外第01.0-15.0类） |
| 16.01 | 果冻 |
| 16.02 | 茶叶、咖啡 |
| 16.03 | 胶原蛋白肠衣（肠衣） |
| 16.04 | 酵母类制品 |
| 16.04.01 | 干酵母 |
| 16.04.02 | 其他酵母类制品 |
| 16.05 | 油炸食品 |
| 16.05.01 | 油炸小食品 |
| 16.05.02 | 其他油炸食品 |
| 16.06 | 膨化食品 |
| 16.07 | 其他 |