



中华人民共和国国家标准

GB 2760—2014

食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

3.2 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分；
- 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。

3.3 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规格要求。

3.4 带入原则

3.4.1 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。

3.4.2 当某食品配料作为特定终产品的原料时,批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中,同时该添加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

4 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 E。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。

5 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。

6 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。

7 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。

表 A.1 (续)

抗坏血酸(又名维生素 C) ascorbic acid (vitamin C)

CNS号 04.014 INS号 300

功能 面粉处理剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	5.0	
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	5.0	
06.03.01	小麦粉	0.2	
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

抗坏血酸钙 calcium ascorbate

CNS号 04.009 INS号 302

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	1.0	以水果中抗坏血酸钙残留量计
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	1.0	以蔬菜中抗坏血酸钙残留量计
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

抗坏血酸钠 sodium ascorbate

CNS号 04.015 INS号 301

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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	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	0.2	以脂肪中抗坏血酸计
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2	
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
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	
07.01	面包	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01	婴幼儿配方食品	0.05	以脂肪中抗坏血酸计
13.02	婴幼儿辅助食品	0.05	以脂肪中抗坏血酸计

可得然胶**curdlan**

CNS号 20.042

INS号 424

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04.01.01	豆腐类	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	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(仅限人造海鲜产品,如人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等)	按生产需要适量使用	

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	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.04	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	3.0	
07.01	面包	0.5	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
07.03	饼干	0.04	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

表 A.1 (续)

微晶纤维素 **microcrystalline cellulose**

CNS号 02.005 INS号 460i

功能 稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	

维生素 E(*dl-α*-生育酚, *d-α*-生育酚, **vitamine E (*dl-α*-tocopherol, *d-α*- tocopherol, mixed tocopherol concentrate)**)

CNS号 04.016 INS号 307

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.2	
02.01	基本不含水的脂肪和油	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.085	
06.07	方便米面制品	0.2	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.2	
14.04.02	其他型碳酸饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	0.2	
14.07	特殊用途饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

稳定态二氧化氯 **stabilized chlorine dioxide**

CNS号 17.028 INS号 926

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.01	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.01	
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)(仅限鱼类加工)	0.05	