



# 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

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 术语和定义 .....	1
3 食品添加剂的使用原则 .....	1
4 食品分类系统 .....	2
5 食品添加剂的使用规定 .....	2
6 食品用香料 .....	2
7 食品工业用加工助剂 .....	2
附录 A 食品添加剂的使用规定 .....	3
附录 B 食品用香料使用规定 .....	119
附录 C 食品工业用加工助剂使用规定 .....	184
附录 D 食品添加剂功能类别 .....	196
附录 E 食品分类系统 .....	197
附录 F 附录 A 中食品添加剂使用规定索引 .....	208
表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量 .....	4
表 A.2 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单 .....	114
表 A.3 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单 .....	117
表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单 .....	119
表 B.2 允许使用的食品用天然香料名单 .....	121
表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单 .....	135
表 C.1 可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂) .....	184
表 C.2 需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂) .....	185
表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单 .....	190
表 E.1 食品分类系统 .....	197

## 前 言

本标准代替 GB 2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

本标准与 GB 2760—2011 相比,主要变化如下:

- 增加了原卫生部 2010 年 16 号公告、2010 年 23 号公告、2012 年 1 号公告、2012 年 6 号公告、2012 年 15 号公告、2013 年 2 号公告,国家卫生和计划生育委员会 2013 年 2 号公告、2013 年 5 号公告、2013 年 9 号公告、2014 年 3 号公告、2014 年 5 号公告、2014 年 9 号公告、2014 年 11 号公告、2014 年 17 号公告的食品添加剂规定。
- 将食品营养强化剂和胶基糖果中基础剂物质及其配料名单调整由其他相关标准进行规定。
- 修改了 3.4 带入原则,增加了 3.4.2。
- 修改了附录 A“食品添加剂的使用规定”:
  - a) 删除了表 A.1 中 4-苯基苯酚、2-苯基苯酚钠盐、不饱和脂肪酸单甘酯、茶黄色素、茶绿色素、多穗柯棕、甘草、硅铝酸钠、葫芦巴胶、黄蜀葵胶、酸性磷酸铝钠、辛基苯氧聚乙烯氧基、辛烯基琥珀酸铝淀粉、蕈草提取物、乙萘酚、仲丁胺等食品添加剂品种及其使用规定;
  - b) 修改了表 A.1 中硫酸铝钾、硫酸铝铵、赤藓红及其铝色淀、靛蓝及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、焦糖色(加氨生产)、焦糖色(亚硫酸铵法)、山梨醇酐单月桂酸酯、山梨醇酐单棕榈酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、山梨醇酐三硬脂酸酯、山梨醇酐单油酸酯、甜菊糖苷、胭脂虫红的使用规定;
  - c) 在表 A.1 中增加了 L(+)-酒石酸、*dl*-酒石酸、纽甜、 $\beta$ -胡萝卜素、 $\beta$ -环状糊精、双乙酰酒石酸单双甘油酯、阿斯巴甜等食品添加剂的使用范围和最大使用量,删除了上述食品添加剂在表 A.2 中的使用规定;
  - d) 删除了表 A.1 中部分食品类别中没有工艺必要性的食品添加剂规定;
  - e) 表 A.3 中增加了“06.04.01 杂粮粉”,删除了“13.03 特殊医学用途配方食品”。
- 修改了附录 B 食品用香料、香精的使用规定:
  - a) 删除了八角茴香、牛至、甘草根、中国肉桂、丁香、众香子、蒔萝籽等香料品种;
  - b) 表 B.1 中增加“16.02.01 茶叶、咖啡”。
- 修改了附录 C 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)使用规定:
  - a) 表 C.1 中增加了过氧化氢;
  - b) 表 C.2 中删除了甲醇、钡、聚甘油聚亚油酸酯品种及其使用规定。
- 删除了附录 D 胶基糖果中基础剂物质及其配料名单。
- 修改了附录 F 食品分类系统:
  - a) 修改为附录 E 食品分类系统;
  - b) 修改了 01.0、02.0、04.0、08.0、09.0、11.0、12.0、13.0、14.0、16.0 等类别中的部分食品分类号及食品名称,并按照调整后的食品类别对食品添加剂使用规定进行了调整。
- 增加了附录 F“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂使用标准

### 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。

### 2 术语和定义

#### 2.1 食品添加剂

为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。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。

#### 2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

#### 2.3 最大残留量

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

#### 2.4 食品工业用加工助剂

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、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

#### 2.5 国际编码系统 (INS)

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。

#### 2.6 中国编码系统 (CNS)

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

### 3 食品添加剂的使用原则

#### 3.1 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) 在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

### 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。

## 附 录 A

## 食品添加剂的使用规定

- A.1 表 A.1 规定了食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量。
- A.2 表 A.1 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.3 表 A.2 规定了可在各类食品(表 A.3 所列食品类别除外)中按生产需要适量使用的食品添加剂。
- A.4 表 A.3 规定了表 A.2 所例外的食品类别,这些食品类别使用添加剂时应符合表 A.1 的规定。同时,这些食品类别不得使用表 A.1 规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。
- A.5 表 A.1 和表 A.2 未包括对食品用香料和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的有关规定。
- A.6 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。



# 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页

首页

机构设置

公文

工作动态

您当前的位置: 首页 >> 通知公告

字体大小: [大](#) [中](#) [小](#) [打印](#) [我要分享](#) [关闭](#)

## 关于抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）等食品添加剂新品种的公告

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2016-08-03

### 2016年 第9号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）等3种食品添加剂新品种、辣椒油树脂等8种食品添加剂扩大使用范围、富硒酵母食品营养强化剂扩大使用范围的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

- 附件：1. 抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）等3种食品添加剂新品种  
2. 辣椒油树脂等8种食品添加剂扩大使用范围  
3. 富硒酵母食品营养强化剂扩大使用范围

国家卫生计生委  
2016年7月22日

附件1

## 抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）等3种 食品添加剂新品种

### 一、抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）

英文名称: ascorbyl palmitate (enzymatic)

功能分类: 抗氧化剂

#### (一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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		

#### (二) 质量规格要求

##### 1 范围

本质量规格要求适用于以棕榈酸（或棕榈酸乙酯）和抗坏血酸为原料，经脂肪酶催化反应制得食品添加剂抗坏血酸棕榈酸酯。其他技术要求执行《食品添加剂 L-抗坏血酸棕榈酸酯》（GB 16314-1996）。

剂（防黏剂）

艺

### 附件3

## 富硒酵母食品营养强化剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1.	富硒酵母	食品营养强化剂	01.03.02	调制乳粉（儿童用乳粉除外）	140μg/kg ~ 280μg/kg	以硒计
				调制乳粉（仅限儿童用乳粉）	60μg/kg ~ 130μg/kg	
			06.02	大米及其制品	140μg/kg ~ 280μg/kg	
			06.03	小麦粉及其制品	140μg/kg ~ 280μg/kg	
			06.04	杂粮粉及其制品	140μg/kg ~ 280μg/kg	
			07.01	面包	140μg/kg ~ 280μg/kg	
			07.03	饼干	30μg/kg ~ 110μg/kg	

相关链接

联系我们 | 网站地图 |



地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 信箱： 电话：010-68792114

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会版权所有，不得非法镜像。技术支持：国家卫生计生委统计信息中心

2	富硒酵母	营养强化剂	13.03	特殊医学用途配方食品（13.01中涉及品种除外）	国家标准《特殊医学用途配方食品通则》中关于硒的规定。	—
---	------	-------	-------	--------------------------	----------------------------	---

相关链接：[解读《关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告》（2019年第2号）](#)

分享到 

委机关

地方部门

直属和联系单位

业务主管社会组织

相关链接



联系方式 | 网站地图

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68792114

中华人民共和国国家卫生健康委员会 版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874

技术支持：国家卫生健康委员会统计信息中心



#### 四、食品工业用加工助剂扩大使用范围

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	磷酸	Phosphoric acid	自溶促进剂	酵母加工制品的生产工艺

#### 五、食品营养强化剂扩大使用范围

序号	营养强化剂	食品分类号	食品名称	使用量 (μg/kg)	备注
1	硒化卡拉胶	01.03.02	调制乳粉 (儿童用乳粉除外)	140 ~ 280	以硒计
			调制乳粉 (仅限儿童用乳粉)	60 ~ 130	
		06.02	大米及其制品	140 ~ 280	
		06.03	小麦粉及其制品	140 ~ 280	
		06.04	杂粮粉及其制品	140 ~ 280	
		07.01	面包	140 ~ 280	
		07.03	饼干	30 ~ 110	