



## 食品安全标准法规信息动态

本文对截至 2024 年 4 月食品领域标准和法规动态信息进行了梳理，列出了截至 2024 年 4 月更新的食物领域国家标准目录，对 GB 19644—2024《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》和 19644—2010《食品安全国家标准 乳粉》进行了对比，并对 GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》进行了权威解读。详细标准法规及对比信息请查阅“中国标网·食品标准综合服务平台”（food.spc.net.cn）。



获取更多重点标准解读  
请扫二维码

### 一、标准动态

“标准动态”版块包括 3 部分内容：国家标准委发布的国家标准更新情况、重点标准新旧版本技术变化及重点食品相关国家标准解读。

#### （一）国家标准委发布的国家标准更新情况

截至 2024 年 4 月，国家标准委发布的 2024 年国家标准中食品相关标准共计 14 项，具体如下：

类别	标准编号	标准名称	代替标准编号	实施日期
推荐性国家标准（14 项）	GB/T 13210—2024	柑橘罐头质量通则	GB/T 13210—2014	2024-11-01
	GB/T 22427.8—2024	淀粉及其衍生物 硫酸化灰分测定	GB/T 22427.8—2008	2024-03-15
	GB/T 26906—2024	甜樱桃	GB/T 26906—2011	2024-10-01
	GB/T 29335—2024	食品容器用爪式旋开盖质量通则	GB/T 29335—2012	2024-11-01
	GB/T 29603—2024	食品容器用镀锡或镀铬薄钢板全开式易开盖质量通则	GB/T 29603—2013	2024-11-01
	GB/T 30782—2024	饮食加工设备 电动设备 面团辊轧机	GB/T 30782—2014	2024-10-01
	GB/T 30784—2024	饮食加工设备 电动设备 行星式搅拌机	GB/T 30784—2014	2024-10-01
	GB/T 43643—2024	澳洲坚果		2024-10-01
	GB/T 43715—2024	薏仁米		2024-10-01
	GB/T 43729—2024	食品基本信息描述规范		2024-10-01
	GB/T 43730—2024	食品生产数据管理技术规范		2024-10-01
	GB/T 43734—2024	饮食加工设备 电动设备 臂式搅拌机		2024-10-01
	GB/T 43812—2024	食品生产物料平衡管理技术指南		2024-03-15
	GB/T 43951—2024	食品容器用覆膜铁、覆膜铝质量通则		2024-11-01

(二) 重点标准新旧版本技术变化

GB 19644—2024《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》新旧标准比对

《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》首次发布版本为 GB 19644—2005《乳粉卫生标准》，2010 年第一次修订为 GB 19644—2010《食品安全国家标准 乳粉》，目前版本为 GB 19644—2024《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》，由国家卫生健康委联合市场监管总局于 2024 年 2 月 8 日发布。GB 19644—2024 适用于乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉两大类产品。标准范围覆盖了牛乳、羊乳、牦牛乳、骆驼乳、驴乳、马乳等多类乳畜来源的乳粉和调制乳粉产品，规定了不同种类乳粉和调制乳粉的原料、感官及蛋白质、脂肪、复原乳酸度等理化指标要求和微生物限量要求。GB 19644—2024 代替 GB 19644—2010《食品安全国家标准 乳粉》，与 GB 19644—2010 相比，主要技术变化比对如下：

结构 编号	GB 19644—2010	GB 19644—2024	解读																																								
1	1 范围 本标准适用于全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉。	1 范围 本标准适用于乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉。	更改了适用范围																																								
2	3.1 乳粉 milk powder 以生牛（羊）乳为原料，经加工制成的粉状产品。	2.1 乳粉 以单一品种的生乳为原料，经加工制成的粉状产品。	更改了“乳粉”的定义， 纳入了牦牛、 骆驼乳、驴 乳、马乳等 特色乳畜来 源的乳粉																																								
2	3.2 调制乳粉 formulated milk powder 以生牛（羊）乳或及其加工制品为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于 70% 的粉状产品。	2.2 调制乳粉 以单一品种的生乳和(或)其全乳(或脱脂及部分脱脂)加工制品为主要原料，添加其他原料（不包括其他品种的全乳、脱脂及部分脱脂乳）、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种，经加工制成的粉状产品，其中来自主要原料的乳固体含量不低于 70%。	更改了“调制乳粉”的定义																																								
4	<table><tr><th colspan="4">表 1 感官要求</th></tr><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="2">要求</th><th rowspan="2">检验方法</th></tr><tr><th>乳粉</th><th>调制乳粉</th></tr><tr><td>色泽</td><td>呈均匀一致的乳黄色</td><td>具有应有的色泽</td><td rowspan="3">取适量试样置于 50 mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味</td></tr><tr><td>滋味、气味</td><td>具有纯正的乳香味</td><td>具有应有的滋味、气味</td></tr><tr><td>组织状态</td><td colspan="2">干燥均匀的粉末</td></tr></table>	表 1 感官要求				项目	要求		检验方法	乳粉	调制乳粉	色泽	呈均匀一致的乳黄色	具有应有的色泽	取适量试样置于 50 mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味	滋味、气味	具有纯正的乳香味	具有应有的滋味、气味	组织状态	干燥均匀的粉末		<table><tr><th colspan="4">表 1 感官要求</th></tr><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="2">要求</th><th rowspan="2">检验方法</th></tr><tr><th>乳粉</th><th>调制乳粉</th></tr><tr><td>色泽</td><td>呈均匀一致的乳白色或乳黄色</td><td>具有应有的色泽</td><td rowspan="3">取适量试样置于干燥、洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和组织状态。冲调后，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味</td></tr><tr><td>滋味、气味</td><td>具有固有的乳滋味、气味</td><td>具有应有的滋味、气味</td></tr><tr><td>组织状态</td><td colspan="2">干燥均匀的粉末</td></tr></table>	表 1 感官要求				项目	要求		检验方法	乳粉	调制乳粉	色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色	具有应有的色泽	取适量试样置于干燥、洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和组织状态。冲调后，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味	滋味、气味	具有固有的乳滋味、气味	具有应有的滋味、气味	组织状态	干燥均匀的粉末		更改了“感官要求”
表 1 感官要求																																											
项目	要求		检验方法																																								
	乳粉	调制乳粉																																									
色泽	呈均匀一致的乳黄色	具有应有的色泽	取适量试样置于 50 mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味																																								
滋味、气味	具有纯正的乳香味	具有应有的滋味、气味																																									
组织状态	干燥均匀的粉末																																										
表 1 感官要求																																											
项目	要求		检验方法																																								
	乳粉	调制乳粉																																									
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色	具有应有的色泽	取适量试样置于干燥、洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和组织状态。冲调后，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味																																								
滋味、气味	具有固有的乳滋味、气味	具有应有的滋味、气味																																									
组织状态	干燥均匀的粉末																																										

续表

结构 编号	GB 19644—2010	GB 19644—2024	解读																																																																																																																												
4	<table><tr><th colspan="4">表 2 理化指标</th></tr><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="2">要求</th><th rowspan="2">检验方法</th></tr><tr><th>乳粉</th><th>调制乳粉</th></tr><tr><td>蛋白质 / ( % ) ≥</td><td>非脂乳固体<sup>a</sup>的 34%</td><td>16.5</td><td>GB 5009.5</td></tr><tr><td>脂肪<sup>b</sup> / ( % ) ≥</td><td>26.0</td><td>—</td><td>GB 5413.3</td></tr><tr><td>复原乳酸度 ( °T )</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>牛乳 ≤</td><td>18</td><td>—</td><td>GB 5413.34</td></tr><tr><td>羊乳 ≤</td><td>7 ~ 14</td><td>—</td><td></td></tr><tr><td>杂质度 / ( mg/kg ) ≤</td><td>16</td><td>—</td><td>GB 5413.30</td></tr><tr><td>水分 / ( % ) ≤</td><td colspan="2">5.0</td><td>GB 5009.3</td></tr><tr><td colspan="4"><sup>a</sup>非脂乳固体 ( % ) =100%- 脂肪 ( % ) - 水分 ( % ) 。</td></tr><tr><td colspan="4"><sup>b</sup> 仅适用于全脂乳粉。</td></tr></table>	表 2 理化指标				项目	要求		检验方法	乳粉	调制乳粉	蛋白质 / ( % ) ≥	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%	16.5	GB 5009.5	脂肪 <sup>b</sup> / ( % ) ≥	26.0	—	GB 5413.3	复原乳酸度 ( °T )				牛乳 ≤	18	—	GB 5413.34	羊乳 ≤	7 ~ 14	—		杂质度 / ( mg/kg ) ≤	16	—	GB 5413.30	水分 / ( % ) ≤	5.0		GB 5009.3	<sup>a</sup> 非脂乳固体 ( % ) =100%- 脂肪 ( % ) - 水分 ( % ) 。				<sup>b</sup> 仅适用于全脂乳粉。				<table><tr><th colspan="4">表 2 理化指标</th></tr><tr><th colspan="2">项目</th><th>指标</th><th>检验方法</th></tr><tr><td rowspan="10">蛋白质 / ( g/100g ) ≥</td><td>牛乳粉</td><td>非脂乳固体<sup>a</sup> 的 34%</td><td rowspan="10">GB 5009.5</td></tr><tr><td>调制牛乳粉</td><td>16.5</td></tr><tr><td>羊乳粉</td><td>非脂乳固体<sup>a</sup> 的 34%</td></tr><tr><td>调制羊乳粉</td><td>16.5</td></tr><tr><td>牦牛乳粉</td><td>非脂乳固体<sup>a</sup> 的 39%</td></tr><tr><td>调制牦牛乳粉</td><td>18.6</td></tr><tr><td>骆驼乳粉</td><td>非脂乳固体<sup>a</sup> 的 36%</td></tr><tr><td>调制骆驼乳粉</td><td>16.8</td></tr><tr><td>驴乳粉</td><td>非脂乳固体<sup>a</sup> 的 18%</td></tr><tr><td>调制驴乳粉</td><td>11.0</td></tr><tr><td rowspan="6">脂肪<sup>b</sup> / ( g/100g ) ≥</td><td>马乳粉</td><td>非脂乳固体<sup>a</sup> 的 18%</td><td rowspan="6">GB 5009.6</td></tr><tr><td>调制马乳粉</td><td>11.5</td></tr><tr><td>牛乳粉</td><td>26.0</td></tr><tr><td>羊乳粉</td><td>26.0</td></tr><tr><td>牦牛乳粉</td><td>33.0</td></tr><tr><td>骆驼乳粉</td><td>28.0</td></tr><tr><td rowspan="6">复原乳酸度 / °T</td><td>驴乳粉</td><td>2.5</td><td rowspan="6">GB 5009.239</td></tr><tr><td>马乳粉</td><td>10.0</td></tr><tr><td>牛乳粉</td><td>≤ 18</td></tr><tr><td>羊乳粉</td><td>7 ~ 14</td></tr><tr><td>牦牛乳粉</td><td>12.5 ~ 18</td></tr><tr><td>骆驼乳粉</td><td>≤ 24</td></tr><tr><td rowspan="3">杂质度 / ( mg/kg )</td><td>驴乳粉</td><td>≤ 6</td><td rowspan="3">GB 5413.30</td></tr><tr><td>马乳粉</td><td>≤ 10</td></tr><tr><td>乳粉</td><td>≤ 16</td></tr><tr><td colspan="2">水分 / ( g/100g ) ≤</td><td>5.0</td><td>GB 5009.3</td></tr><tr><td colspan="4"><sup>a</sup>非脂乳固体 ( % ) =100%- 脂肪 ( % ) - 水分 ( % ) 。</td></tr><tr><td colspan="4"><sup>b</sup> 仅适用于全脂乳粉。</td></tr></table>	表 2 理化指标				项目		指标	检验方法	蛋白质 / ( g/100g ) ≥	牛乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%	GB 5009.5	调制牛乳粉	16.5	羊乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%	调制羊乳粉	16.5	牦牛乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 39%	调制牦牛乳粉	18.6	骆驼乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 36%	调制骆驼乳粉	16.8	驴乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 18%	调制驴乳粉	11.0	脂肪 <sup>b</sup> / ( g/100g ) ≥	马乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 18%	GB 5009.6	调制马乳粉	11.5	牛乳粉	26.0	羊乳粉	26.0	牦牛乳粉	33.0	骆驼乳粉	28.0	复原乳酸度 / °T	驴乳粉	2.5	GB 5009.239	马乳粉	10.0	牛乳粉	≤ 18	羊乳粉	7 ~ 14	牦牛乳粉	12.5 ~ 18	骆驼乳粉	≤ 24	杂质度 / ( mg/kg )	驴乳粉	≤ 6	GB 5413.30	马乳粉	≤ 10	乳粉	≤ 16	水分 / ( g/100g ) ≤		5.0	GB 5009.3	<sup>a</sup> 非脂乳固体 ( % ) =100%- 脂肪 ( % ) - 水分 ( % ) 。				<sup>b</sup> 仅适用于全脂乳粉。				更改了“理化指标”
	表 2 理化指标																																																																																																																														
项目	要求		检验方法																																																																																																																												
	乳粉	调制乳粉																																																																																																																													
蛋白质 / ( % ) ≥	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%	16.5	GB 5009.5																																																																																																																												
脂肪 <sup>b</sup> / ( % ) ≥	26.0	—	GB 5413.3																																																																																																																												
复原乳酸度 ( °T )																																																																																																																															
牛乳 ≤	18	—	GB 5413.34																																																																																																																												
羊乳 ≤	7 ~ 14	—																																																																																																																													
杂质度 / ( mg/kg ) ≤	16	—	GB 5413.30																																																																																																																												
水分 / ( % ) ≤	5.0		GB 5009.3																																																																																																																												
<sup>a</sup> 非脂乳固体 ( % ) =100%- 脂肪 ( % ) - 水分 ( % ) 。																																																																																																																															
<sup>b</sup> 仅适用于全脂乳粉。																																																																																																																															
表 2 理化指标																																																																																																																															
项目		指标	检验方法																																																																																																																												
蛋白质 / ( g/100g ) ≥	牛乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%	GB 5009.5																																																																																																																												
	调制牛乳粉	16.5																																																																																																																													
	羊乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 34%																																																																																																																													
	调制羊乳粉	16.5																																																																																																																													
	牦牛乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 39%																																																																																																																													
	调制牦牛乳粉	18.6																																																																																																																													
	骆驼乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 36%																																																																																																																													
	调制骆驼乳粉	16.8																																																																																																																													
	驴乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 18%																																																																																																																													
	调制驴乳粉	11.0																																																																																																																													
脂肪 <sup>b</sup> / ( g/100g ) ≥	马乳粉	非脂乳固体 <sup>a</sup> 的 18%	GB 5009.6																																																																																																																												
	调制马乳粉	11.5																																																																																																																													
	牛乳粉	26.0																																																																																																																													
	羊乳粉	26.0																																																																																																																													
	牦牛乳粉	33.0																																																																																																																													
	骆驼乳粉	28.0																																																																																																																													
复原乳酸度 / °T	驴乳粉	2.5	GB 5009.239																																																																																																																												
	马乳粉	10.0																																																																																																																													
	牛乳粉	≤ 18																																																																																																																													
	羊乳粉	7 ~ 14																																																																																																																													
	牦牛乳粉	12.5 ~ 18																																																																																																																													
	骆驼乳粉	≤ 24																																																																																																																													
杂质度 / ( mg/kg )	驴乳粉	≤ 6	GB 5413.30																																																																																																																												
	马乳粉	≤ 10																																																																																																																													
	乳粉	≤ 16																																																																																																																													
水分 / ( g/100g ) ≤		5.0	GB 5009.3																																																																																																																												
<sup>a</sup> 非脂乳固体 ( % ) =100%- 脂肪 ( % ) - 水分 ( % ) 。																																																																																																																															
<sup>b</sup> 仅适用于全脂乳粉。																																																																																																																															
9.2	<table><tr><th colspan="6">表 3 微生物限量</th></tr><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="4">采样方案<sup>a</sup>及限量</th><th rowspan="2">检验方法</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>菌落总数<sup>b</sup></td><td>5</td><td>2</td><td>50 000</td><td>200 000</td><td>GB 4789.2</td></tr><tr><td>大肠菌群</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.3 平板计数法</td></tr><tr><td>金黄色葡萄球菌</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.10 平板计数法</td></tr><tr><td>沙门氏菌</td><td>5</td><td>0</td><td>0/25 g</td><td>—</td><td>GB 4789.4</td></tr><tr><td colspan="6"><sup>a</sup>样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。</td></tr><tr><td colspan="6"><sup>b</sup> 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。</td></tr></table>	表 3 微生物限量						项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	n	c	m	M	菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	50 000	200 000	GB 4789.2	大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法	金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法	沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4	<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。						<sup>b</sup> 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。						<table><tr><th colspan="6">表 3 微生物限量</th></tr><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="4">采样方案<sup>a</sup>及限量</th><th rowspan="2">检验方法</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>菌落总数<sup>b</sup> / ( CFU/g )</td><td>5</td><td>2</td><td>5.0×10<sup>4</sup></td><td>2.0×10<sup>5</sup></td><td>GB 4789.2</td></tr><tr><td>大肠菌群 / ( CFU/g )</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.3</td></tr><tr><td colspan="6"><sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。</td></tr><tr><td colspan="6"><sup>b</sup> 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧）的产品（如添加活菌，产品中活菌数应≥ 10<sup>6</sup> CFU/g）。</td></tr></table>	表 3 微生物限量						项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	n	c	m	M	菌落总数 <sup>b</sup> / ( CFU/g )	5	2	5.0×10 <sup>4</sup>	2.0×10 <sup>5</sup>	GB 4789.2	大肠菌群 / ( CFU/g )	5	1	10	100	GB 4789.3	<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。						<sup>b</sup> 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧）的产品（如添加活菌，产品中活菌数应≥ 10 <sup>6</sup> CFU/g）。						更改了“微生物限量”																																
表 3 微生物限量																																																																																																																															
项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法																																																																																																																										
	n	c	m	M																																																																																																																											
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	50 000	200 000	GB 4789.2																																																																																																																										
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法																																																																																																																										
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法																																																																																																																										
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4																																																																																																																										
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。																																																																																																																															
<sup>b</sup> 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。																																																																																																																															
表 3 微生物限量																																																																																																																															
项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法																																																																																																																										
	n	c	m	M																																																																																																																											
菌落总数 <sup>b</sup> / ( CFU/g )	5	2	5.0×10 <sup>4</sup>	2.0×10 <sup>5</sup>	GB 4789.2																																																																																																																										
大肠菌群 / ( CFU/g )	5	1	10	100	GB 4789.3																																																																																																																										
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。																																																																																																																															
<sup>b</sup> 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧）的产品（如添加活菌，产品中活菌数应≥ 10 <sup>6</sup> CFU/g）。																																																																																																																															
		<p>4 其他</p> <p>4.1 产品应标明“乳粉”或“调制乳粉”。</p> <p>4.2 牛乳粉可标识为“乳粉”或“奶粉”。其他奶畜来源的乳粉应标识奶畜品种，如“羊乳粉”或“羊奶粉”。</p> <p>4.3 调制牛乳粉可标识为“调制乳粉”或“调制奶粉”。其他奶畜为主要来源的调制乳粉应标识奶畜品种，如“调制羊乳粉”或“调制羊奶粉”。</p>	增加了“产品规范标识的基本要求”																																																																																																																												

### （三）GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》解读

王华丽 / 国家食品安全风险评估中心

#### 1. 标准修订目的和背景

为保证我国食品添加剂的生产和使用，满足食品添加剂监管的需要，充分保护消费者健康，2016年，国家卫生健康委（原国家卫生计生委）将GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》列入食品安全国家标准制定修订项目计划，由国家食品安全风险评估中心（以下简称食品评估中心）牵头成立标准起草组，承担该项标准的修订工作。基于《中华人民共和国食品安全法》颁布实施之后对于食品添加剂使用的安全性和工艺必要性等方面提出的新要求，相关监管部门对加强食品添加剂管理的相关法规，以及联合国粮农组织/世界卫生组织联合食品添加剂专家委员会（JECFA）对部分食品添加剂安全性的最新评估结果，标准起草组完成了此次标准修订工作。新修订的GB 2760，对于不断提高我国食品添加剂使用的规范化水平、规范我国食品添加剂的使用及科学监管、保护消费者健康等方面起到重要的作用。

#### 2. 标准修订原则

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品添加剂新品种管理办法》等相关法律法规，以食品添加剂的风险评估和工艺必要性评估为科学依据，充分参考和借鉴国际法典和其他国家、地区关于食品添加剂使用规定，满足我国食品工业实际需求，坚持公开透明、注重广泛听取各方意见等原则，标准起草组开展了此次标准修订工作。

#### 3. 标准修订的主要过程

标准起草组充分研究了国际法典和其他国家、地区关于食品添加剂管理方面的规定，调研了我国食品添加剂实际使用现状，多次组织研讨会和专家咨询会议，对于特殊问题开展专题研讨，充分听取相关政府部门、科研机构、行业协会等各方面意见，按照程序向社会公开征求意见，并向世贸组织成员通报，根据反馈意见修改完善标准文本。GB 2760—2024 经第二届食品安全国家标准审评委员会审查通过，于2024年2月8日发布，2025年2月8日实施。

#### 4. GB 2760 与国家卫生健康委关于食品添加剂公告的关系

我国对于食品添加剂新品种实行行政许可，对于许可的食品添加剂品种及使用规定，国家卫生健康委以公告形式予以增补，自公告发布之日起，食品添加剂生产使用者就可以按照公告的规定生产使用批准的食品添加剂。为了方便标准使用者查询，GB 2760—2024 纳入了GB 2760—2014 实施以来国家卫生健康委以公告形式批准使用的食品添加剂品种和使用规定，截至国家卫生健康委2023年第5号公告。

#### 5. 关于食品添加剂定义

根据2015年修订实施的《中华人民共和国食品安全法》，在食品添加剂的定义中增加了包含营养强化剂的内容。新品种许可、复配食品营养强化剂等食品营养强化剂的管理可参考食品添加剂相关管理规定执行。

#### 6. 关于附录A的修订

附录A的修订内容主要包括：一是更改了附录A中食品添加剂使用规定的查询方式。将2014年版标准中表A.3的内容体现在表A.1和表A.2中，2014年版标准中表A.2合并入表A.1。二是基于食品添加剂安全性和工艺必要性的最新评估结果，更改了部分食品添加剂品种和/或使用规定。例如删除了落葵红、密蒙黄、酸枣色、2,4-二氯苯氧乙酸、海藻胶、偶氮

甲酰胺等经过调查不再具有工艺必要性的食品添加剂品种及其使用规定；删除了罐头类食品中防腐剂、食醋中冰乙酸、果蔬汁浆中纳他霉素、蒸馏酒中 $\beta$ -胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯等的规定。三是更改了部分食品添加剂的使用要求。如增加了阿斯巴甜、安赛蜜与天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸等在相同食品类别中共同使用时的总量要求；完善了饮料类别中液体饮料与相应的固体饮料食品添加剂使用的对应关系；修订了二氧化硫、卡拉胶、瓜尔胶、脱氢乙酸及其钠盐等的规定；将2014年版标准中归类为“其他类”的部分食品类别重新进行了归类，并调整了相应的食品添加剂使用规定等。四是更改了部分食品添加剂的基本信息。例如更改了苯甲酸及其钠盐等食品添加剂的中文名称、中国编码（CNS号），按照国际食品法典标准等的最新规定，更改了爱德万甜等食品添加剂的英文名称和国际编码（INS号）等。

## 7. 关于附录 B 的修订

附录 B 的修订内容主要包括：一是对食品用香料、香精使用原则的修订。为避免食品用香料滥用，在 B.1.4 进一步明确了具有其他食品添加剂功能或其他食品用途的食品用香料的使用要求，如苯甲酸、肉桂醛、瓜拉纳提取物、双乙酸钠、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸类等；明确了食品用香料、食品用香精的标签应符合 GB 29924—2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》的规定，凡添加了食品用香料、香精的预包装食品应按照 GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》进行标示；明确食品用香料质量规格应符合 GB 29938—2020《食品安全国家标准 食品用香料通则》及相关香料产品标准的规定。二是更改完善了部分食品用香料品种。梳理了表 B.2 和表 B.3 的食品用香料名单，删除了枯茗油等 6 个香料品种（其中枯茗油、葫芦巴已为香辛料，玫瑰茄、石榴果汁浓缩物、玉米穗丝已为普通食品，3-乙酰基-2,5-二甲基噻吩行业已不再使用）；根据 JECFA、食用香料和提取物制造者协会（FEMA）对于香料管理的变化，将大茴香脑、根皮素调整为合成香料；更改和 / 或增加了柚苷（柚皮甙提取物）等香料的中英文名称，FEMA 编号、编码等。

## 8. 关于附录 C 的修订

附录 C 的修订内容主要包括：一是删除了部分食品工业用加工助剂品种。如删除了矿物油，将其使用规定与白油（液体石蜡）的使用规定进行整合；删除了磷酸铵，将其使用规定与磷酸氢二铵和磷酸二氢铵进行整合。二是基于安全性和工艺必要性的最新评估结果，结合行业实际使用情况，修订了部分加工助剂品种和 / 或使用规定。例如根据 JECFA 最新评估结果，同时参考美国、欧盟的规定，删除了 1,2-二氯乙烷品种和使用规定；基于工艺必要性原则，删除了 $\beta$ -环状糊精用于巴氏杀菌乳、灭菌乳的规定；明确了过氧化氢作为加工助剂使用时的具体功能和使用范围等。三是规范部分加工助剂的中英文名称表述。例如将 6 号轻汽油（植物油抽提溶剂）更改为“植物油抽提溶剂”，植物活性炭（稻壳活性炭）更改为“植物活性炭（稻壳来源）”，更改了纤维二糖酶等部分酶名称，更改了埃默森篮状菌 *Talaromyces emersonii* 等的菌种名称等。

## 9. 关于附录 D 的修订

根据更改后食品添加剂的定义，附录 D 中增加了营养强化剂的编号 D.16，并根据 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》最新修订版的规定增加了营养强化剂的定义。根据 GB 30616—2020《食品安全国家标准 食品用香精》中关于食品用香料的定义，将 D.21 食品用香料定义更改为“添加到食品产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质。”

## 10. 关于附录 E 的修订

食品工业的快速发展导致 GB 2760—2014 中部分食品类别与相关食品行业分类不一致，不能实现对实际食品类别的精准定位。为了使食品分类描述更加科学合理，在对各个食品行业进行广泛调研、征求意见的基础上，进一步规范了部分食



品类别的描述。例如，为与相关食品产品的食品安全国家标准保持协调一致，更改了部分食品类别：根据 GB 2717—2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2719—2018《食品安全国家标准 食醋》、GB 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》等规定，将配制酱油（食品分类号 12.04.02）和配制食醋（食品分类号 12.03.02）两类产品归入液体复合调味料（食品分类号 12.10.03），将“醋（食品分类号 12.03）”更改为“食醋（食品分类号 12.03）”等，并对相应的食品添加剂使用规定进行修改。根据行业反馈意见，结合行业现状，更改了部分食品类别，例如增加了肉丸类食品类别，删除了半起泡葡萄酒食品分类，更改了蜜饯凉果的食品分类，调整了食糖的食品分类等。

二、法规动态

截至 2024 年 4 月，各部委发布的文件见下表。

序号	名称	效力 级别	发布日期	施行日期	发文机构	发文字号	代替的 法规版本
1	关于开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动的通知	文件	2024 年 4 月 1 日	2024 年 4 月 1 日	国务院食安办 公安部 农业农村部 市场监管总局	食安办发〔2024〕8 号	
2	市场监管总局关于食品安全行政执法案例指导工作的规定	文件	2024 年 4 月 7 日	2024 年 4 月 7 日	市场监管总局		
3	市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告	文件	2024 年 4 月 16 日	2024 年 4 月 16 日	市场监管总局	2024 年第 12 号	

