



中华人民共和国国家标准

GB 2760-XXXX

代替GB 2760-2007

食品安全国家标准

食品添加剂使用标准

National food safety standard

standards for uses of food additives

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中华人民共和国卫生部 发布

目次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 食品添加剂的使用原则	2
5 食品分类系统	2
6 食品添加剂的使用规定	2
7 营养强化剂	2
8 食品用香料	2
9 食品工业用加工助剂	3
10 胶基糖果中基础剂物质及其配料	3
附录 A（规范性附录） 食品添加剂的使用规定	4
附录 B（规范性附录） 食品用香料名单	205
附录 C（规范性附录） 食品工业用加工助剂使用名单	264
附录 D（规范性附录） 胶基糖果中基础剂物质及其配料名单	272
附录 E（资料性附录） 食品添加剂功能类别	274
附录 F（资料性附录） 食品分类系统	275
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	100
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	201
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	204
表 B.1 允许使用的食品用天然香料名单	205
表 B.2 允许使用的食品用天然等同香料名单	221
表 B.3 允许使用的食品用人造香料名单	254
表 C.1 食品工业用加工助剂使用名单（不含酶制剂）	264
表 C.2 食品用酶制剂及其来源名单	266
表 D.1 胶基及其配料允许使用的物质名单	272
表 F.1 食品分类系统	275

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. 6-2009)*）。

本标准代替 GB2760-2007《食品添加剂使用卫生标准》。

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。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB2760-81，GB2760-1986，GB2760-1996，GB2760-2007。

——GB/T12493-1990。

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。

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、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂等。

3.5

国际编码系统 international number system; 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。

3.6

中国编码系统 Chinese number system; CNS

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

氨基乙酸（又名甘氨酸）

glycine

CNS 号

12.007

INS 号

640

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/（g/kg）	备注
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	
12.0	调味品	1.0	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	1.0	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	

铵磷脂

ammonium phosphatide

CNS 号 10.033

INS 号 442

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	10.0	

巴西棕榈蜡

carnauba wax

CNS 号 14.008

INS 号 903

功能 被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01	新鲜水果	0.0004	以残留量计
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	0.6	

白油（液体石蜡）

mineral oil, white (liquid paraffin)

CNS 号 14.003

INS 号 905a

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
05.02.05	凝胶糖果	5.0	
10.01	鲜蛋	5.0	

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	最大使用量(g/kg)	备注
06.03.02.03	发酵面制品	0.06	
06.08	冷冻米面制品	0.6	以 L-半胱氨酸盐酸盐计

苯甲酸及其钠盐 benzoic acid,sodium benzoate
 CNS 号 17.001,17.002 INS 号 210,211
 功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
03.03	风味冰、冰棍类	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.05	果酱（除外罐头）	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.5	以苯甲酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以苯甲酸计
05.02.03	乳脂糖果	0.8	以苯甲酸计
05.02.05	凝胶糖果	0.8	以苯甲酸计
05.02.08	胶基糖果	1.5	以苯甲酸计
11.05	调味糖浆	1.0	以苯甲酸计
12.03	醋	1.0	以苯甲酸计
12.04	酱油	1.0	以苯甲酸计
12.05	酱及酱制品	1.0	以苯甲酸计
12.10	复合调味料	0.6	以苯甲酸计
12.10.02	半固体复合调味料	1.0	以苯甲酸计
12.10.03	液体复合调味料（不包括 12.03，12.04）	1.0	以苯甲酸计
14.02.02	浓缩果蔬汁（浆）（仅限食品工业用）	2.0	以苯甲酸计
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	1.0	以苯甲酸计，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	1.0	以苯甲酸计
14.04.01	碳酸饮料	0.2	以苯甲酸计
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）	1.0	以苯甲酸计
14.05	茶、咖啡、植物饮料类	1.0	以苯甲酸计
15.02	配制酒(仅限预调酒)	0.4	以苯甲酸计
15.03.01	葡萄酒	0.8	以苯甲酸计
15.03.03	果酒	0.8	以苯甲酸计

表 A.1(续)

4-苯基苯酚 4-phenylphenol

CNS 号 17.024

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(仅限柑橘类)	1.0	残留量≤12mg/kg

2-苯基苯酚钠盐 sodium 2-phenylphenol

CNS 号 17.023

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(仅限柑橘类)	0.95	残留量≤12mg/kg

冰结构蛋白 ice structuring protein

CNS 号 00.020

INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(除外 03.04 食用冰)	按生产需要适量使用	

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	最大使用量	备注
12.0	调味品	按生产需要适量使用	

丙二醇 propylene glycol

CNS 号 18.004

INS 号 1520

功能 稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	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)	1.5	
07.02	糕点	3.0	

丙二醇脂肪酸酯 propylene glycol esters of fatty acid

CNS 号 10.020

INS 号 477

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、13.0 涉及品种除外)	5.0	

表 A.1 (续)

02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
07.02	糕点	3.0	
12.10	复合调味料	20.0	
16.05.01	油炸小食品	2.0	

丙酸及其钠盐、钙盐 propionic acid, sodium propionate, calcium propionate

CNS 号 17.029,17.006,17.005 INS 号 280,281,282

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	2.5	以丙酸计
06.01	原粮	1.8	以丙酸计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.25	以丙酸计
07.01	面包	2.5	以丙酸计
07.02	糕点	2.5	以丙酸计
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

不饱和脂肪酸单甘酯 unsaturated fatty acid of monoglycerides

CNS 号 10.036 INS 号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	

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	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
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.2	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

表 A.1(续)

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
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以油脂中儿茶素计
14.06.02	蛋白型固体饮料	0.8	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	最大使用量	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	糕点彩装	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶饮料类	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.02	凉果类	0.05	以赤藓红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以赤藓红计
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（除外 05.01.01 可可制品）	0.05	以赤藓红计
07.02.04	糕点彩装	0.05	以赤藓红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以赤藓红计
08.03.08	肉罐头类	0.015	以赤藓红计
12.05	酱及酱制品	0.05	以赤藓红计

表 A.1 (续)

12.10	复合调味料	0.05	以赤藓红计
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.01	碳酸饮料	0.05	以赤藓红计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以赤藓红计
16.05.01	油炸小食品	0.025	以赤藓红计
16.06	膨化食品	0.025	以赤藓红计

刺梧桐胶

karaya gum

CNS 号 18.010

INS 号 416

功能 稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
02.02	水油状脂肪乳化制品	按生产需要适量使用	

刺云实胶

tara gum

CNS 号 20.041

INS 号 417

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪	8.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
07.0	焙烤食品	1.5	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
14.0	饮料类(除外 14.01 包装饮用水类)	2.5	
16.01	果冻	5.0	

醋酸酯淀粉

starch acetate

CNS 号 20.03

INS 号 1420

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限生湿)	按生产需要适量使用	

表 A.1(续)

	面条)		
--	-----	--	--

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、月桂酸)

mono(di,tri) glycerides of fatty acids

CNS 号 10.006

INS 号 471

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	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	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	最大使用量	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(03.04 食用冰除外)	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、	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

	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)		
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	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(05.01.01 可可制品除外)	0.1	以靛蓝计
05.02.06	抛光糖果	0.3	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.	以靛蓝计
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	0.1	以靛蓝计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
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、咖啡味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.1	以靛蓝计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1(续)

02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
05.02.08	胶基糖果	0.4	以油脂中的含量计
06.04.01	杂粮粉	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
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	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.05	油炸食品	0.2	以油脂中的含量计

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）

CNS 号 17.032,17.007,17.008

功能 防腐剂

methyl p-hydroxy benzoate and its salts
(sodium methyl p-hydroxy benzoate, ethyl
p-hydroxy benzoate , sodium ethyl
p-hydroxy benzoate,)

INS 号 219,214,215,216,217

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	0.012	以对羟基苯甲酸计
04.01.02.05	果酱（罐头除外）	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	0.25	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
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等	0.25	以对羟基苯甲酸计
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.25	以对羟基苯甲酸计，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
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、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.25	以对羟基苯甲酸计

多穗柯棕

CNS 号 08.128

功能 着色剂

tanoak brown

INS 号 —

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	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	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	以油脂中的含量计
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
05.02.08	胶基糖果	0.4	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
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	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.05	油炸食品	0.2	以油脂中的含量计

二甲基二碳酸盐(又名维果灵) dimethyl dicarbonate
 CNS04.002 INS 号 242
 功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	0.25	果蔬汁饮料浓浆 按稀释倍数增加 使用量
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、咖啡味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.25	
14.05.01	茶饮料类	0.25	

2,4-二氯苯氧乙酸 2,4-dichlorophenoxy acetic acid
 CNS 号 17.027 INS 号 —

表 A.1(续)

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	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

二氧化硅

silicon dioxide

CNS 号 02.004

INS 号 551

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.01	乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉）和奶油粉	15.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉（包括调制乳粉和调制奶油粉）	15.0	
02.05	其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）	15.0	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.5	
05.01.01	可可制品（以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅）	15.0	
06.01	原粮	1.2	
10.03.01	脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片）	15.0	
11.06	其他甜味料（仅限糖粉）	15.0	
12.01	盐及代盐制品	20.0	
12.09	香辛料类	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	
14.06	固体饮料类	15.0	
16.07	其他（豆制品工艺用）	0.025	复配消泡剂用， 以每千克黄豆的 使用量计

二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，

sulfur dioxide, potassium metabisulphite,

sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium

亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠

Hydrogen sulfite, sodium hyposulfite

CNS 号 05.001,05.002,05.003,05.004,05.005,05.006 INS 号 220,224,223,221,222

功能 漂白剂、防腐剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.05	最大使用量以二 氧化硫残留量计
04.01.02.02	水果干类	0.1	最大使用量以二 氧化硫残留量计

表 A.1 (续)

04.01.02.08	蜜饯凉果	0.35	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	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	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1	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	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.02	干制的食用菌和藻类	0.05	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	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	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.05	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	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.02.04	米粉制品（仅限水磨年糕）	0.05	以二氧化硫残留量计
06.05.01	食用淀粉	0.03	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.05.02.01	粉丝、粉条	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.08	冷冻米面制品（仅限风味派）	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
07.03	饼干	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01	食糖	0.1	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	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.05	调味糖浆	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
12.10.02	半固体复合调味料	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1(续)

14.02.01	果蔬汁（浆）	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.05	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	0.25g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为0.4g/L，最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.03	果酒	0.25g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为0.4g/L，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	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	最大使用量	备注
04.01.02.05	果酱	5.0g/kg	
04.01.02.08.02	凉果类	10.0g/kg	
04.01.02.08.04	话化类（甘草制品）	10.0g/kg	
04.02.02.02	干制蔬菜（仅限脱水马铃薯）	0.5g/kg	
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	2.0g/kg	
05.02.01	硬质糖果	10.0g/kg	
05.02.06	抛光糖果	按生产需要适量使用	
05.02.08	胶基糖果	5.0g/kg	
05.03	糖果、巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	
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	5.0g/kg	

表 A.1 (续)

11.05	调味糖浆	5.0g/kg	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.5g/kg	
14.06	固体饮料类	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	10.0g/kg	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.05.01	油炸小食品	10.0g/kg	
16.06	膨化食品	10.0g/kg	
16.07	其他（饮料浑浊剂）	10.0g/L	
16.07	其他（仅限魔芋凝胶制品）	2.5g/kg	

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	最大使用量	备注
05.02.07	充气糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	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	

番茄红

tomato red

CNS 号 08.150

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
01.02	发酵乳	0.006	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水除外）	0.006	液态饮料中的使用量，固体饮料按稀释倍数增加使用量

番茄红素（合成）

lycopene(synthetic)

CNS 号 08.017

INS 号 160d(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.06	以纯番茄红素计

表 A.1(续)

12.10.01.01	固体汤料	0.39	以纯番茄红素计
12.10.02	半固体复合调味料	0.04	以纯番茄红素计
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水除外）	0.015	以纯番茄红素计，固体饮料按稀释倍数增加使用量

蜂蜡

beeswax

CNS 号 14.013

INS 号 901

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.03	糖果、巧克力制品包衣	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	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	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
07.04	焙烤食品馅料	2.0	
07.05	其他焙烤食品	2.0	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.6	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.01	碳酸饮料	0.3	

富马酸一钠

monosodium fumarate

CNS 号 01.311

INS 号 365

功能 酸度调节剂

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	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	
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	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.0	肉及肉制品(08.01 生、鲜肉类除外)	按生产需要适量使用	
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 鲜水产品除外)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	按生产需要适量使用	

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	最大使用量	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(14.01 包装饮用水类除外)	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	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

表 A.1(续)

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

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	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	

柑桔黄

orange yellow

CNS 号 08.143

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	

高锰酸钾

potassium permanganate

CNS 号 00.001

INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
06.05.01	食用淀粉	0.5	
15.0	酒类	0.5	酒中残留量以锰计：≤2mg/kg

谷氨酰胺转氨酶

glutamine transaminase

功能 稳定剂和凝固剂

INS 号 —

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆制品	0.25	

瓜尔胶

guar gum

CNS 号 20.025

INS 号 412

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	1.0	
13.01.02	较大婴儿配方食品	1.0g/L	
13.01.03	幼儿配方食品	1.0g/L	

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	最大使用量	备注
01.03.01	乳粉(全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉)和奶油粉	按生产需要适量使用	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉(包括调制乳粉和调制奶油粉)	按生产需要适量使用	
01.06	干酪	按生产需要适量使用	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	5.0g/kg	
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	
06.05	淀粉及淀粉类制品	按生产需要适量使用	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.01	盐及代盐制品	按生产需要适量使用	
12.09.01	香辛料及粉	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	
14.06	固体饮料类	按生产需要适量使用	
16.04	酵母类制品	按生产需要适量使用	

硅酸钙

calcium silicate

CNS 号 02.009

INS 号 552

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03.01	乳粉(全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉)和奶油粉	按生产需要适量使用	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉(包括调制乳粉和调制奶油粉)	按生产需要适量使用	
01.06	干酪	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	
06.05	淀粉及淀粉类制品	按生产需要适量使用	

表 A.1(续)

11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.01	盐及代盐制品	按生产需要适量使用	
12.09.01	香辛料及粉	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	
14.06	固体饮料类	按生产需要适量使用	
16.04	酵母类制品	按生产需要适量使用	

桂醛

cinnamaldehyde

CNS 号 17.012

INS 号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	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	最大使用量	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)	3.0g/kg	
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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	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	最大使用量	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	最大使用量	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	最大使用量(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品 (01.01.01、01.04.01、13.0 涉及品种除外)	3.0	
01.01.03.01	调味乳	4.0	
01.02.02	调味和果料发酵乳	4.0	
01.04.01	淡炼乳(原味)	5.0	
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	
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	5.0	
03.01	冰淇淋类	1.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
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	
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	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	
06.03.02.02	生干面制品	5.0	
11.05	调味糖浆	5.0	

表 A.1(续)

12.10.02	半固体复合调味料	8.0	
14.0	饮料类(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(含发酵型产品)除外)	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(含发酵型产品)	3.0	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	4.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0	
14.05.02	咖啡饮料类	3.0	
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	最大使用量	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	

核黄素

riboflavin

CNS 号 08.148

INS 号 101(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.3	
06.07	方便米面制品	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	0.05	

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	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.8	

表 A.1 (续)

07.02.04	糕点上的彩装	0.8	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	最大使用量	备注
07.02.04	糕点上的彩装	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	

红花黄

carthamins yellow

CNS 号 08.103

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)	0.5	
04.01.02.04	水果罐头	0.2	
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.2	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	
05.02	糖果	0.2	
06.04.02.01	八宝粥罐头	0.2	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.02.04	糕点上的彩装	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)	0.5	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料

表 A.1(续)

			浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.01	碳酸饮料	0.2	
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.05	油炸食品	0.5	
16.06	膨化食品	0.5	

红米红

red rice red

CNS 号 08.111

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	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	
05.02	糖果	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

红曲米，红曲红

red kojic rice, monascus red

CNS 号 08.119, 08.120

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.8g/kg	
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	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	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	
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	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9g/kg	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料	1.0g/kg	
08.02.02	腌腊肉制品类(如:咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品除外）	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	
16.05	油炸食品	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

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	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	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	

琥珀酸单甘油酯

succinylated monoglycerides

CNS 号 10.038

INS 号 472g

功能 乳化剂

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

表 A.1(续)

01.01.03	调制乳	5.0	
01.06.05	干酪类似品	10.0	
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）	5.0	
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品（02.01 基本不含水的脂肪和油除外）	10.0	
02.05	其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）	5.0	
07.0	焙烤食品	5.0	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	2.0	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	2.0	
14.03.01	含乳饮料	5.0	
14.05	茶、咖啡、植物饮料类	2.0	
14.06	固体饮料类	20.0	按稀释 10 倍计算

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	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	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	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	

槐豆胶 (又名刺槐豆胶)

carob bean gum

CNS 号 20.023

INS 号 410

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	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	7.0	

环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (又名甜蜜素)

sodium cyclamate, calcium

cyclamate

CNS 号 19.002

INS 952

功能 甜味剂

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)	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.04	水果罐头	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.05	果酱	1.0	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	熟制坚果与籽类 (仅限瓜子)	6.0	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	6.0	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	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

表 A.1(续)

			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（14.01 包装饮用水类除外）	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，果冻粉按冲调倍数增加使用量

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	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	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（又名汉生胶）

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	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	

己二酸

adipic acid

CNS 号 01.109

INS 号 355

功能 酸度调节剂

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

表 A.1 (续)

05.02.08	胶基糖果	4.0	
14.06	固体饮料类	0.01	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

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	最大使用量	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

甲壳素（又名几丁质）

chitin

CNS 号 20.018

INS 号 —

功能 增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	2.0	
02.05	其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）	2.0	
03.0	冷冻饮品 03.04 食用冰(除外)	2.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	2.0	
12.03	醋	1.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	2.0	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.4	

姜黄

turmeric

CNS 号 08.102

INS 号 100ii

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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）	0.4	以姜黄素计
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08.02	凉果类	按生产需要适量使用	
04.01.02.09	装饰性果蔬	按生产需要适量使用	
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	0.01	以姜黄素计
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.01	以姜黄素计
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	按生产需要适量使用	

表 A.1(续)

	力) 以及糖果		
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.03	以姜黄素计
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
12.0	调味品	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类 (14.01 包装饮用水类除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	
16.05.01	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	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品)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	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	
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	0.5	
06.03.02.04	面糊 (如, 用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	0.5	
12.10	复合调味料	0.1	
14.04.01	碳酸饮料	0.01	
16.01	果冻	0.01	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.05	油炸食品	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

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	最大使用量	备注
-------	------	-------	----

表 A.1 (续)

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(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	1.5g/kg	
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	
06.05.02.04	粉圆	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(含发酵型产品)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量,果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	其它饮料类(仅限鸡精饮料)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01.03	白兰地	按生产需要适量使用	
15.01.04	威士忌	6.0g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0g/L	
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	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

焦糖色(普通法)

CNS 号 08.108

功能 着色剂

caramel colour class I – plain

INS 号 150a

表 A.1(续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	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	1.5g/kg	
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	
06.06	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	
07.04	焙烤食品馅料（仅限风味派馅料）	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	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	其它饮料类（仅限鸡精饮料）	按生产需要适量使用	
15.01.03	白兰地	按生产需要适量使用	
15.01.04	威士忌	6.0g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0g/L	
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	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

16.06	膨化食品	2.5g/kg	
-------	------	---------	--

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	最大使用量	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)	2.0g/kg	
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	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料（仅限风味派）	7.5g/kg	
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	
12.07	料酒及制品	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（含发酵型产品）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶饮料类	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	其它饮料类（仅限鸡精饮料）	按生产需要适量使用	
15.01.03	白兰地	按生产需要适量使用	
15.01.04	威士忌	6.0g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0g/L	
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	

表 A.1(续)

金樱子棕

rose laevigata michx brown

CNS 号 08.131

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
07.02	糕点	0.9	
07.04	焙烤食品馅料	1.0	
14.04.01	碳酸饮料	1.0	
15.02	配制酒	0.2	

酒石酸氢钾

potassium bitartrate

CNS 号 06.007

INS 号 336

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
06.03	小麦粉及其制品	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

菊花黄浸膏

coreopsis yellow

CNS 号 08.113

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
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	
07.02.04	糕点上彩装	0.3	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量

聚丙烯酸钠

sodium polyacrylate

CNS 号

INS 号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	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）	2.0	

聚二甲基硅氧烷

polydimethyl siloxane

CNS 号 03.007

INS 号 900a

功能 消泡剂、被膜剂

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	0.0009	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.0009	
16.07	其他（豆制品工艺用）	0.3	以每千克黄豆的使用量计
16.07	其他（肉制品工艺用）	0.2	
16.07	其他（啤酒工艺用）	0.2	
16.07	面包烘烤制作工艺	30mg/dm ²	在模具中的使用量

聚二甲基硅氧烷（乳液）

polydimethyl siloxane

CNS 号 03.007

INS 号 900a

功能 消泡剂

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	0.01	
16.01	果冻	0.05	
16.07	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）	0.05	
16.07	其他（发酵工艺用）	0.1	
16.07	其他（焦糖色工艺用）	0.1	

聚甘油蓖麻醇酯（PGPR） polyglycerol polyricinoleate （polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid）

CNS 号 10.029

INS 号 476

功能 乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02	水状脂肪乳化制品	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	5.0	
05.03	糖果、巧克力制品包衣	5.0	

聚甘油脂肪酸酯

polyglycerol esters of fatty acid (polyglycerol

CNS 号 10.022

INS 号 475

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	10.0	
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)	10.0	
01.05	稀奶油（淡奶油）及其类似品	10.0	

表 A.1(续)

02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品 (02.01.01.01 植物油除外)	20.0	
02.01.01.01	植物油（仅限煎炸用油）	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	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	
12.0	调味品（仅限用于油炸食品和膨化食品的调味料）	10.0	
12.10.01	固体复合调味料	10.0	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	10.0	
16.01	果冻	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	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	调味和果料发酵乳	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	
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	
08.03.05	肉灌肠类	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（14.01 包装饮用水类除外）	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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	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	最大使用量	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	最大使用量	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	最大使用量	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	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（又名吐温 20），polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate,
 聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate,
 聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate,
 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80） polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat

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	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.5	
01.05.01	稀奶油	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	
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	5.0	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	1.5	

表 A.1(续)

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	糕点	2.0	
12.10.01	固体复合调味料	4.5	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	
12.10.03	液体复合调味料（不包括12.03，12.04）	1.0	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类及14.06 固体饮料类除外）	0.5	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.75	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	2.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	2.0	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.0	
16.07	其他（乳化天然色素）	10.0	

聚乙二醇

polyethylene glycol

CNS 号 14.012

INS 号 1521

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.03	糖果、巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

聚乙烯醇

polyvinyl alcohol

CNS 号 14.010

INS 号 —

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果、巧克力制品包衣	18.0	

决明胶

cassia gum

CNS 号 20.045

INS 号 427

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02	发酵乳	2.5	
01.05.01	稀奶油	2.5	
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）	2.5	
03.01	冰淇淋类	2.5	

表 A.1 (续)

06.03.02	小麦粉制品	3.0	
06.07	方便米面制品	2.5	
07.0	焙烤食品	2.5	
08.03.05	肉灌肠类	1.5	
12.10.02	半固体复合调味料	2.5	
12.10.03	液体复合调味料	2.5	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	

咖啡因

caffeine

CNS 号 00.007

INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	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	最大使用量	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	8.0g/kg	
11.01.02	其它糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆)	5.0g/kg	
12.09	香辛料类	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	0.3g/L	以即食状态食品中的使用量计
14.02.01	果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	

抗坏血酸

CNS 号 04.014

INS 号 300

功能 面粉处理剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	0.2	

抗坏血酸钙

calcium ascorbate

CNS 号 04.009

INS 号 302

功能 抗氧化剂

表 A.1(续)

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

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
01.03.01	乳粉(全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉)和奶油粉	0.2	以脂肪中抗坏血酸计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉(包括调制乳粉和调制奶油粉)	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	
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

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(北豆腐、南豆腐、内酯豆腐、冻豆腐)	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	
16.07	其他(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(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	3.0	
07.02.04	糕点上的彩装	3.0	
07.02	糕点	0.9	
07.04	焙烤食品馅料	1.0	
07.03	饼干	0.04	
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
14.04.01	碳酸饮料	2.0	
15.02	配制酒	1.0	

可溶性大豆多糖

soluble soybean polysaccharide

CNS 号 20.044

INS 号 —

功能 增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.04	脂肪类甜品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
06.02.02	大米制品	10.0	
06.03.02	小麦粉制品	10.0	
06.05.02	淀粉制品	10.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	
07.0	焙烤食品	10.0	
12.0	调味品	10.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	10.0	

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	最大使用量/(g/L)	备注
15.02	配制酒(仅限预调酒)	0.1	

表 A.1(续)

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	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	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	0.9g/kg	
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	
07.04	焙烤食品馅料	1.0g/kg	
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	最大使用量	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品)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
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	按生产需要适量使用	
05.02	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	
06.08	冷冻米面制品	2.0g/kg	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9g/kg	
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	
07.04	焙烤食品馅料	1.0g/kg	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	0.1g/kg	
08.02.02	腌腊肉制品类(如:咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	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	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

	除外)		
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	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	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	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(含发酵型产品)	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01.02	起泡和半起泡葡萄酒	1.0	

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	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	3.0	残留量≤

表 A.1(续)

	橘类)		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	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
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.025	以亮蓝计
04.04.01.06	熟制豆类	0.025	以亮蓝计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	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
06.05.02.04	粉圆	0.1	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	糕点	0.025	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料（仅限饼干夹心）	0.025	
07.04	焙烤食品馅料（仅限风味派馅料）	0.05	仅限使用亮蓝
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
12.09.01	香辛料及粉	0.01	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
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	0.02	以亮蓝计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.025	以亮蓝计，固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使

表 A.1 (续)

			用量
14.03.01	含乳饮料	0.025	以亮蓝计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
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、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.025	以亮蓝计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
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，按冲调倍数增加使用量
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，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，
 磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，
 磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，
 磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，
 六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，
 磷酸氢二钠
 phosphoric acid , disodium dihydrogen pyrophosphate , tetrasodium pyrophosphate , calcium dihydrogen phosphate , potassium dihydrogen phosphate , sodium dihydrogen phosphate , diammonium hydrogen phosphate , dipotassium hydrogen phosphate , calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate) , tricalcium rthophosphate , tripotassium orthophosphate , trisodium orthophosphate , sodium polyphosphate , sodium tripolyphosphate , sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic
 CNS 号 01.106 , 15.008 , 15.004 ,
 15.007, 15.010, 15.005, 06.008, 15.009,
 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002,
 15.003, 15.005, 15.006
 INS 号 338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 339i, 342ii,
 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i,
 339i, 339i
 功能 水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂

食品分类号	食品名称	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	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
01.03.01	乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉）和奶油粉	10.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
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	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计

表 A.1(续)

	制品		
02.05	其他油脂或油脂制品 (仅限植脂末)	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
03.0	冷冻饮品(03.01 冰淇淋类、03.04 食用冰除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
04.02.02.04	蔬菜罐头	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.02.03	米粉(包括汤圆粉)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03	小麦粉及其制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03.01	小麦粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.04.02.01	八宝粥罐头	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼、杂粮甜品罐头)	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.05.01	食用淀粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.07	方便米面制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.08	冷冻米面制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)(仅限谷类甜品罐头)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
07.0	焙烤食品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
08.02	预制肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
08.03	熟肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

表 A.1 (续)

09.02.03	冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
09.03	预制水产品（半成品）	1.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
09.05	水产品罐头	1.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
12.10	复合调味料	20.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
12.10.01.03	其他固体复合调味料（仅限方便湿面调味料包）	80.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
16.01	果冻	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
16.05.01	油炸小食品	2.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计

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	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	最大使用量	备注
02.01.01.02	氢化植物油	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

表 A.1(续)

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	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	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.02	水果干类	0.1	只限于熏蒸， 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， 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， 最大使用量以二 氧化硫残留量计
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻 类	0.4	只限于熏蒸， 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， 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， 最大使用量以二 氧化硫残留量计

硫酸钙（又名石膏）

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	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
07.01	面包	10.0	
07.02	糕点	10.0	
07.03	饼干	10.0	
08.02.02	腌腊肉制品（如咸肉、腊肉、 板鸭、中式火腿、腊肠等）（仅	5.0	

表 A.1 (续)

	限腊肠)		
08.03.05	肉灌肠类	3.0	

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	最大使用量	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 计)
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 计)
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 计)
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 计)
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 计)
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 计)
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 计)

硫酸镁

magnesium sulfate

CNS 号 00.021

INS 号 518

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.01.04	矿物质水	0.05	

硫酸锌

zinc sulfate

CNS 号 00.018

INS 号 —

功能 其他

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

表 A.1(续)

氯化钙
CNS 号 18.002
功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂

calcium chloride
INS 号 509

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	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0g/kg	
04.2.02.04	蔬菜罐头	1.0	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
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	0.4g/kg	
11.05	调味糖浆	0.4g/kg	
14.01.05	其他饮用水(调制水)	0.1g/L	以钙计 36mg/L

氯化钾
CNS 号 00.008
功能 其他

potassium chloride
INS 号 508

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	350	

氯化镁
CNS 号 18.003
功能 稳定剂和凝固剂

magnesium chloride
INS 号 511

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	

罗望子多糖胶
CNS 号 20.011
功能 增稠剂

tamarind polysaccharide gum
INS 号 —

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)	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	2.0	
16.01	果冻	2.0	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

萝卜红
CNS 号 08.117
功能 着色剂

radish red
INS 号 —

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	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	
12.03	醋	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(含发酵型产品)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	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, 按冲调倍数增加使用量

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	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	

麦芽糖醇

maltitol

CNS 号 19.005

INS 号 965

功能 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03.01	调味乳	按生产需要适量使用	
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	

表 A.1(续)

01.05.04	稀奶油类似品	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	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	
04.04.01.06	熟制豆类	按生产需要适量使用	
04.05.02	加工坚果与籽类	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	
07.04	焙烤食品馅料	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品 (包括鱼丸等)	0.5g/kg	
12.10.03	液体复合调味料 (不包括 12.03, 12.04)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类 (14.01 包装饮用水类除外)	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	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 (制糖工艺用)	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	

没食子酸丙酯 (PG)

propyl gallate

CNS 号 04.003

INS 号 310

功能 抗氧化剂

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	0.1	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.1	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.1	以油脂中的含量计
05.02.08	胶基糖果	0.4	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.1	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.1	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类 (如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.1	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.1	以油脂中的含量计
16.05	油炸食品	0.1	以油脂中的含量计

玫瑰茄红

roselle red

CNS 号 08.125

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁 (肉) 饮料 (含发酵型)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释

表 A.1（续）

	产品)		倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

迷迭香提取物

rosemary extract

CNS 号 04.017

INS 号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01	植物油脂	0.7	
02.01.02	动物油脂（猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪）	0.3	
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3	
08.03.03	油炸肉类	0.3	
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	0.3	
08.03.05	肉灌肠类	0.3	
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	
16.05	油炸食品	0.3	

密蒙黄

buddleia yellow

CNS 号 08.139

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
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	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

木糖醇

xylitol

CNS 号 19.007

INS 号 967

功能 甜味剂

表 A.1(续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.04.02.01	八宝粥罐头	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	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	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，

表 A.1 (续)

			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	0.01g/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	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(03.04 食用冰除外)	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
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以柠檬黄计
04.05.02	加工坚果与籽类	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(05.01.01 可可制品除外)	0.1	以柠檬黄计
05.02.06	抛光糖果	0.3	以柠檬黄计
06.03.02.04	面糊(如, 用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	以柠檬黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	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
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.06	以柠檬黄计, 如用于布丁粉, 按冲调倍数增加使用量
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以柠檬黄计

表 A.1(续)

07.03.03	蛋卷	0.04	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用柠檬黄
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
07.04	焙烤食品馅料(仅限布丁、糕点)	0.3	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
12.10.03	液体复合调味料(不包括12.03, 12.04)	0.15	以柠檬黄计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	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, 按冲调倍数增加使用量
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	最大使用量	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	

柠檬酸脂肪酸甘油酯

citric and fatty acid esters of glycerol

CNS 号 10.032

INS 号 472c

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	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	24.0	

表 A.1（续）

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	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	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	最大使用量	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	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.5	
05.02	糖果	2.0	
07.02	糕点	2.0	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水除外）	2.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

葡萄糖酸亚铁

ferrous gluconate

CNS 号 09.005

INS 号 579

功能 护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜（仅限橄榄）	0.15	以铁计

普鲁兰多糖

pullulan

表 A.1(续)

CNS 号 14.011

INS 号 1204

功能 被膜剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.03	乳脂糖果	50.0	
05.02.05	凝胶糖果	50.0	
05.02.08	胶基糖果	50.0	
05.03	糖果、巧克力制品包衣	50.0	
09.03	预制水产品	30.0	
12.10	复合调味料	50.0	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	3.0	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白型固体饮料	50.0	
16.07	其他(仅限膜片)	按生产需要适量使用	

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	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	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(含发酵型产品)	0.1	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料)(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	最大使用量	备注
01.03.01	乳粉(全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉)和奶油粉	按生产需要适量使用	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉(包括	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

	调制乳粉和调制奶油粉)		
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	

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	最大使用量	备注
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)	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	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	

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	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以日落黄计
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.05	以日落黄计
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	以日落黄计
03.0	冷冻饮品(除外 03.04 食用冰)	0.09	以日落黄计
04.01.02.04	水果罐头(仅限西瓜酱罐头)	0.1	以日落黄计
04.01.02.05	果酱	0.5	以日落黄计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.1	以日落黄计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	以日落黄计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以日落黄计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以日落黄计
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、05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁)	0.1	以日落黄计
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	0.3	以日落黄计
05.02.06	抛光糖果	0.3	以日落黄计
05.03	糖果、巧克力制品包衣	0.2	以日落黄计
06.03.02.04	面糊(如,用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	以日落黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以日落黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以日落黄计

表 A.1(续)

06.09	谷类和淀粉类甜品（如米布丁、木薯布丁）	0.02	以日落黄计，如用于布丁粉，按冲调倍数增加使用量
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料（仅限饼干夹心）	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料（仅限布丁、糕点）	0.3	以日落黄计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以日落黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以日落黄计
12.10	复合调味料	0.2	以日落黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以日落黄计
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.1	以日落黄计，固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.05	以日落黄计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01.03	乳酸菌饮料	0.1	以日落黄计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以日落黄计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04.01	碳酸饮料	0.1	以日落黄计
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.1	以日落黄计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.1	以日落黄计
16.01	果冻	0.025	以日落黄计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.05.01	油炸小食品	0.1	以日落黄计
16.06	膨化食品	0.1	以日落黄计

乳化硅油
CNS 号 08.006
功能 消泡剂

emulsifying silicon oil
INS 号 —

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	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

lactic acid

CNS 号 01.102

INS 号 270

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	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	

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	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.04	蔬菜罐头（仅限酸黄瓜产品）	1.5	
05.02	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	
14.06	固体饮料类	21.06	
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	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品（01.01.01、13.0 涉及品种除外）	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	
06.04.02.02	其他杂粮制品（仅限杂粮灌肠制品）	0.25	
06.07	方便米面制品（仅限方便湿面制品）	0.15	
06.07	方便米面制品（仅限方便湿面制品）	0.25	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03	熟肉制品	0.5	
09.04	熟制水产品（可直接食用）	0.5	

表 A.1(续)

10.03	蛋制品（改变其物理性状）	0.25	
12.03	醋	0.15	
12.04	酱油	0.2	
12.05	酱及酱制品	0.2	
12.10	复合调味料	0.2	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	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	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	

乳酸脂肪酸甘油酯

lactic and fatty acid esters of glycerol

CNS 号 10.031

INS 号 472b

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	5.0	

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	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	

三聚甘油单硬脂酸酯

tripolyglyceryl monostearate

CNS 号 10.021

INS 号 —

功能 乳化剂、消泡剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋类	3.0	
07.01	面包	0.1	
07.02	糕点	0.1	

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	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03.01	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(03.04 食用冰除外)	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	
04.04.02.01	腐乳类	1.0	
05.02	糖果	1.5	
06.04.02.01	八宝粥罐头类	0.25	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限微波爆米花)	5.0	
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	0.05g/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(14.01 包装饮用水类除外)	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	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

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	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.06	果糕类	5.0	

表 A.1(续)

05.02	糖果	2.0	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	1.5	
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

沙蒿胶

rtemisia 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	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.06	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	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	1.0	
07.02.04	糕点彩装	1.5	

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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	10.0	
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品 (02.01.01.01 植物油除外)	15.0	
02.01.01.02	氢化植物油	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	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	10.0	
05.02.03	乳脂糖果	3.0	
05.02.07	充气糖果	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(含发酵型 产品)	3.0	果蔬汁饮料浓浆 按稀释倍数增加 使用量
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、咖啡味及其他味饮 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	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
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)	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

表 A.1(续)

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
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜（仅限即食笋干）	1.0	以山梨酸计
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.5	以山梨酸计
04.04.01.03	豆干再制品	1.0	以山梨酸计
04.04.01.05	新型豆制品（大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等）	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
06.04.02.02	其他杂粮制品（仅限杂粮灌肠制品）	1.5	以山梨酸计
06.07	方便米面制品（仅限米面灌肠制品）	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	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）	1.5	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（14.01 包装饮用水类除外）	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
14.03.01.03	乳酸菌饮料	1.0	以山梨酸计
15.02	配制酒	0.4	以山梨酸计
15.02	配制酒（仅限预调酒）	0.4	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

表 A.1 (续)

16.01	果冻	0.5	以山梨酸计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
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	最大使用量	备注
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
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（03.04 食用冰除外）	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	
05.01.02	巧克力和巧克力制品，除外 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	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）	30.0	
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）	0.5g/kg	
12.0	调味品	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	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（制糖工艺用）	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	

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	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	

表 A.1(续)

06.02.01	大米	0.2	残留量≤ 30mg/kg
06.05.02.04	粉圆	4.0	
07.02	糕点	4.0	
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	
09.04	熟制水产品（可直接食用）	1.0	
12.0	调味品	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(DATEM)

DATEM

CNS 号 10.010

INS 号 472e

功能 乳化剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	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	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	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	

表 A.1 (续)

07.04	焙烤食品馅料（仅限饼干夹心）	0.05	
-------	----------------	------	--

酸性磷酸铝钠

sodium aluminium phosphate-acidic

CNS 号 06.009

INS 号 541i

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
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	干品中铝的残留量≤100mg/kg
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	干品中铝的残留量≤100mg/kg
16.05	油炸食品	按生产需要适量使用	干品中铝的残留量≤100mg/kg

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	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（含发酵型产品）	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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	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	
06.07	方便米面制品	15.0	
07.01	面包	0.02	

表 A.1(续)

12.05	酱及酱制品	0.1	
-------	-------	-----	--

碳酸钙¹

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	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	最大使用量	备注
06.03.02	小麦粉制品	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)	60.0	
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	

碳酸镁

magnesium carbonate

CNS 号 13.005

INS 号 504i

功能 面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	1.5	
14.06	固体饮料	10.0	以碳酸镁计()

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	最大使用量	备注
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	

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	最大使用量	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	

¹ 包括轻质和重质碳酸钙

表 A.1 (续)

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	最大使用量	备注
01.0	乳及乳制品（01.01.01、13.0 涉及品种除外）	按生产需要适量使用	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	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	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
04.01.02.05	果酱	0.2	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
04.04.01.05	新型豆制品（大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等）	1.0	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	带壳熟制坚果与籽类	1.2	以糖精计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	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（14.01 包装饮用水类除外）	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

表 A.1(续)

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	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
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	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.05	油炸食品	0.2	以油脂中的含量计

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）

alitame

CNS 号 19.013

INS 号 956

功能 甜味剂

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）	0.1	
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	0.15g/份	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	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，按冲调倍数增加使用量

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	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（含发酵型产品）	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.01	碳酸饮料	0.25	

表 A.1 (续)

14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
16.01	果冻	0.25	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

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	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	
06.07	方便米面制品	2.0	
07.01	面包	2.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	

甜菊糖苷

stevioside

CNS 号 19.008

INS 号 960

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.08	蜜饯凉果	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	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	
12.0	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	

脱氢乙酸及其钠盐

dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate

CNS 号 17.009(i),17.009 (ii)

INS 号 265,266

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	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	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	
04.04.02	发酵豆制品	0.3	
06.05.02	淀粉制品	1.0	
07.01	面包	0.5	
07.02	糕点	0.5	

表 A.1(续)

07.04	焙烤食品馅料	0.5	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03	熟肉制品	0.5	
12.10	复合调味料	0.5	
14.02.01	果蔬汁（浆）	0.3	

脱乙酰甲壳素（壳聚糖）

deacetylated chitin(chitosan)

CNS 号 20.026

INS 号 —

功能 增稠剂、被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.02.01	大米	0.1	
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	6.0	
08.03.05	肉灌肠类	6.0	

维生素 E（dl- α -生育酚，d- α -生育酚，混合生育酚浓缩物）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
02.01	基本不含水的脂肪和油	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.085	
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（含发酵型产品）	0.2	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	0.2	
14.04.01.02	其他型碳酸饮料	0.2	
14.04.02	非碳酸饮料（包括特殊用途饮料、风味饮料）	0.2	
14.05	茶、咖啡、植物饮料类	0.2	
14.06.02	蛋白型固体饮料	0.2	
16.05.01	油炸小食品	0.2	以油脂计

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	0.05	

表 A.1 (续)

	类等水产品及其加工制品) (仅限鱼类加工)		
--	--------------------------	--	--

苋菜红及其铝色淀

amaranth,amaranth aluminum lake

CNS 号 08.001

INS 号 123

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)	0.025	以苋菜红计
04.01.02.05	果酱	0.3	以苋菜红计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.05	以苋菜红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以苋菜红计
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.05	以苋菜红计
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	0.05	以苋菜红计
07.02.04	糕点上的彩装	0.05	以苋菜红计
07.04	焙烤食品馅料(仅限饼干夹心)	0.05	以苋菜红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.3	以苋菜红计
12.10.01.01	固体汤料	0.2	以苋菜红计
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	0.05	以苋菜红计, 高糖果蔬汁(肉)饮料和固体饮料按照稀释倍数加入, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.01	碳酸饮料	0.05	以苋菜红计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.05	以苋菜红计, 高糖果味饮料和固体饮料按照稀释倍数加入
15.02	配制酒	0.05	以苋菜红计
16.01	果冻	0.05	以苋菜红计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

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	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	

表 A.1(续)

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	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	最大使用量	备注
01.03.01	乳粉(全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉)和奶油粉	按生产需要适量使用	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉(包括调制乳粉和调制奶油粉)	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(14.01 包装饮用水类除外)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

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	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	最大使用量	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	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.02	凉果类	0.05	以新红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以新红计
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（05.01.01 可可制品除外）	0.05	以新红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.05	以新红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.01	碳酸饮料	0.05	以新红计
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.05	以新红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以新红计

表 A.1(续)

薪草提取物

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	最大使用量	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	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（14.01 包装饮用水类除外）	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	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	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≤

表 A.1 (续)

			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	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.05	以胭脂红酸计
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	以胭脂红酸计
01.04.02	调制炼乳（包括甜炼乳、调味炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳）	0.15	以胭脂红酸计
01.06	干酪	0.1	以胭脂红酸计
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）	0.6	以胭脂红酸计
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.15	以胭脂红酸计
04.01.02.05	果酱	0.6	以胭脂红酸计
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品	0.3	以胭脂红酸计
05.02	糖果	0.3	以胭脂红酸计
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	以胭脂红酸计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.2	以胭脂红酸计
06.07	方便米面制品	0.3	以胭脂红酸计
07.0	焙烤食品	0.6	以胭脂红酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以胭脂红酸计
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	以胭脂红酸计
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类	0.6	以胭脂红酸计，

表 A.1(续)

	除外)		固体饮料按稀释 倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	以胭脂红酸计
16.01	果冻	0.05	以胭脂红酸计， 如用于果冻粉， 按冲调倍数增加 使用量使用量
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	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以胭脂红计
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.05	以胭脂红计
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	以胭脂红计
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	以胭脂红计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.05	以胭脂红计
04.01.02.04	水果罐头	0.1	以胭脂红计
04.01.02.05	果酱	0.5	以胭脂红计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.05	以胭脂红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以胭脂红计
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.05	以胭脂红计
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(除外 05.04 装 饰糖果、顶饰和甜汁)	0.05	以胭脂红计
05.03	糖果、巧克力制品包衣	0.1	以胭脂红计
06.05.02.02	虾味片	0.05	以胭脂红计
07.02.04	糕点彩装	0.05	以胭脂红计
07.03.03	蛋卷	0.01	以胭脂红计
07.04	焙烤食品馅料(仅限饼干夹心 和蛋糕夹心)	0.05	以胭脂红计
08.03.09	可食用动物肠衣类	0.025	以胭脂红计
11.05	调味糖浆	0.2	以胭脂红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以胭脂红计
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	以胭脂红计
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.2	以胭脂红计
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型	0.05	以胭脂红计, 固

表 A.1 (续)

	产品)		体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.05	以胭脂红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.025	以胭脂红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04.01	碳酸饮料	0.05	以胭脂红计
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.05	以胭脂红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以胭脂红计
16.01	果冻	0.05	以胭脂红计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣（肠衣）	0.025	以胭脂红计
16.06	膨化食品	0.05	以胭脂红计

胭脂树橙（红木素，降红木素）

annatto extract

CNS 号 08.144

INS 号 60b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	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品）	0.05	
02.05	其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）	0.02	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.6	
04.01.02.05	果酱	0.6	
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	
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品	0.6	
05.02	糖果	0.6	
06.03.02.04	面糊(如，用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.01	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	0.07	
06.07	方便米面制品	0.012	
07.0	焙烤食品	0.6	

表 A.1(续)

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（14.01 包装饮用水类除外）	0.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.01	果冻	0.6	如用于果冻粉，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	

盐酸
CNS 号 01.108
功能 酸度调节剂

hydrochloric acid
INS 号 507

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	

杨梅红
CNS 号
功能 着色剂

Mynica Red
INS 号 —

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）	0.2	
05.02	糖果	0.2	
07.02.04	糕点彩装	0.2	
12.10.02	半固体复合调味料	0.2	
15.03.03	果酒（仅限于配制果酒）	0.2	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水除外）	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉，以冲调倍数增加使用量

氧化铁黑（红）
CNS 号 08.014,08.015
功能 着色剂

iron oxide black, iron oxide red
INS 号 172i,172ii

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

叶黄素
lutein

CNS 号 08.146

INS 号 161b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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)	0.05	
04.01.02.05	果酱	0.05	
06.04.02.01	八宝粥罐头	0.05	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限杂粮甜品罐头)	0.05	
06.07	方便米面制品	0.15	
06.08	冷冻米面制品	0.1	
06.09	谷物和淀粉类甜品(仅限谷类甜品罐头)	0.05	
07.0	焙烤食品	0.15	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.05	如用于果冻粉,以冲调倍数增加使用量

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	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.5	
04.04.01.06	熟制豆类	0.5	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.02	糖果	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁(肉)饮料除外
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	按生产需要适量使用	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.5	
16.01	果冻	0.5	如用于果冻粉,

表 A.1(续)

			以冲调倍数增加
--	--	--	---------

液体二氧化碳（煤气化法）

carbon dioxide

CNS 号 17.034

INS 号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.04.01	碳酸饮料类	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	

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	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.08.03	果脯类（仅限地瓜果脯）	0.25	
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	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	0.03	

乙二胺四乙酸二钠钙

calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS 号 04.020

INS 号 385

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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	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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	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 (又名安赛蜜)

acesulfame potassium

CNS 号 19.011

INS 号 950

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.35	
01.07	以乳为主要配料的即食风味甜点或其预制产品 (仅限乳基甜品罐头)	0.3	
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	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	
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.3	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	3.0	
05.02	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	
06.04.02.02	其他杂粮制品 (仅限黑芝麻糊和杂粮甜品罐头)	0.3	
06.09	谷类和淀粉类甜品 (仅限谷类甜品罐头)	0.3	
07.0	焙烤食品	0.3	
11.04	餐桌甜味料	0.04 g/份	
12.0	调味品	0.5	
12.04	酱油	1.0	
14.0	饮料类 (14.01 包装饮用水类除外)	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, 按冲调倍数增加使用量

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	最大使用量	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≤1mg/kg

表 A.1(续)

异构化乳糖液
CNS 号 00.003
功能 其他

isomerized lactose syrup
INS 号 —

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.01	乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉）和奶油粉	15.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉（包括调制乳粉和调制奶油粉）	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	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	1.5	固体饮料按冲调倍数增加使用量

D-异抗坏血酸及其钠盐
CNS 号 04.004,04.018
功能 抗氧化剂、护色剂

isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium isoascorbate
INS 号 315,316

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.04.02.01	八宝粥罐头	1.0	以抗坏血酸计
15.03.01	葡萄酒	0.15	以抗坏血酸计

异麦芽酮糖
CNS 号 19.003
功能 甜味剂

isomaltulose (palatinose)
INS 号 —

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	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（14.01 包装饮用水类除外）	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（又名十八烷酸）
CNS 号 14.009
功能 被膜剂、胶姆糖基础剂

stearic acid (octadecanoic acid)
INS 号 570

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制	1.2	

表 A.1 (续)

	品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果		
--	--------------------	--	--

硬脂酸钙 calcium stearate

CNS 号 10.039 INS 号 470

功能 乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.09.01	香辛料及粉	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	

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	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.18	
12.09.01	香辛料及粉	20.0	

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	最大使用量	备注
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.8g/kg	
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	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	2.0	
01.02	发酵乳	2.0	
01.05.01	稀奶油	5.0	
01.05.03	调味稀奶油	5.0	
01.05.04	稀奶油类似品	5.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的（或）调味的脂肪乳化制品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）	10.0	

表 A.1(续)

04.01.02.05	果酱	2.0	
04.02.02.02	干制蔬菜（仅限脱水马铃薯粉）	2.0	
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	2.0	
06.03.02.07	其他专用粉（仅限面包、馒头专用粉）	2.0	
06.03.02.01	生湿面制品	2.0	
06.03.02.03	发酵面制品	2.0	
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	
11.05	调味糖浆	2.0	
14.03	蛋白饮料类	2.0	
14.04.02.01	特殊用途饮料（包括“运动饮料”、“营养素饮料”等）	2.0	
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他饮料）	2.0	
14.05	茶、咖啡、植物饮料类	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	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
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以诱惑红计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	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
06.05.02.04	粉圆	0.2	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

表 A.1 (续)

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 （12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外）	0.5	以诱惑红计
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	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，按冲调倍数增加使用量
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	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	

越桔红

cowberry red

CNS 号 08.105

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

藻蓝（淡、海水）

spirulina blue (algae blue, lina blue)

表 A.1(续)

CNS 号 08.137

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
01.06	干酪	0.8	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.8	
05.02	糖果	0.8	
12.09.01	香辛料及粉	0.8	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.8	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

皂荚糖胶

gleditsia sinensis lam gum

CNS 号 20.029

INS 号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋类	4.0	
06.03.02.06	饺子粉	4.0	
12.0	调味品	4.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	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	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
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	
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	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	1.5	

表 A.1 (续)

04.01.02.05	果酱	5.0	
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	10.0	
06.03.02.07	其他专用粉（如面包专用粉、饼干专用粉）	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	4.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
06.04.02.01	八宝粥罐头	1.5	
06.06.02.04	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	5.0	
06.07	方便米面制品	4.0	
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
11.05	调味糖浆	5.0	
12.0	调味品	5.0	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	1.5	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.01	果冻	4.0	
16.07	其他（乳化天然色素）	10.0	
16.07	其他（仅限即食菜肴）	5.0	
16.07	其他（制糖工艺用）	按生产需要适量使用	

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	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品）	1.5	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.5	
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	
06.07	方便米面制品	1.5	

表 A.1(续)

06.10	粮食制品馅料	1.5	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	1.5	
07.04	焙烤食品馅料	1.0	
08.03	熟肉制品（仅限禽肉熟制品）	1.5	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品除外）	1.5	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.3	
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.05	油炸食品	1.5	
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	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	1.0	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
05.02	糖果	0.3	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.02	糕点	0.9	
07.04	焙烤食品馅料	1.0	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品除外）	0.5	
14.02	果蔬汁类	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

15.02	配制酒	0.2	
16.05	油炸食品	0.5	
16.06	膨化食品	0.5	

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	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	
04.01.02.05	果酱	0.2	
04.02.02	加工蔬菜	0.2	
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	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
11.05	调味糖浆	0.2	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	0.2	果蔬汁饮料浓浆 按稀释倍数增加 使用量

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	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
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	

表 A.1(续)

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	最大使用量	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	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.5	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.5	
07.0	焙烤食品	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	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(含发酵型产品)	0.5	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶饮料类	0.5	
16.05	油炸食品	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

表 A.1（续）

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）	0.1	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	0.1	
07.04	焙烤食品馅料	1.0	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	0.1	

紫胶（虫胶）
CNS 号 14.001
功能 被膜剂、胶姆糖基础剂

shellac
INS 号 904

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（仅限柑橘类）	0.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果（仅限苹果）	0.4	
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）
CNS 号 08.104
功能 着色剂

lac dye red (lac red)
INS 号 —

食品分类号	食品名称	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	
07.04	焙烤食品馅料（仅限风味派馅料）	0.5	
12.10	复合调味料	0.5	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料（含发酵型产品）	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数

表 A.1(续)

			增加使用量
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、咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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（01.01.01、01.04.01、13.0 涉及品种除外）

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（01.01.01、13.0 涉及品种除外）

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	
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	功能 水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
碳酸氢三钠（倍半碳酸钠）	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 01.01.03

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
刺梧桐胶	稳定剂	按生产需要适量使用	
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	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
聚甘油脂肪酸酯	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	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以日落黄计

表 A.2 (续)

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	以胭脂红计
硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙	乳化剂	2.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	3.0	

食品分类号 01.01.03.01

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
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、稳定剂、乳化剂	4.0	
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	
三氯蔗糖（蔗糖素）	甜味剂	0.3	

食品分类号 01.02

食品名称/分类 发酵乳

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
番茄红	着色剂	0.006	
硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙	乳化剂	2.0	
决明胶	增稠剂	2.5	

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、山嵛酸、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	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘	乳化剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

表 A.2 (续)

油脂			
----	--	--	--

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
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、稳定剂、乳化剂	4.0	
红曲米, 红曲红	着色剂	0.8	
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
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	以日落黄计
三氯蔗糖(蔗糖素)	甜味剂	0.3	
胭脂虫红	着色剂	0.05	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	甜味剂	0.35	

食品分类号 01.03.01

食品名称/分类 乳粉(全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉)和奶油粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	以脂肪中抗坏血酸计
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	10.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
氢氧化钙	酸度调节剂	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	
异构化乳糖液	其他	15.0	

食品分类号 01.03.02

食品名称/分类 调制乳粉和调制奶油粉(包括调制乳粉和调制奶油粉)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	

表 A.2 (续)

硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
姜黄	着色剂	0.4	以姜黄素计
聚甘油脂肪酸酯	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	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	
氢氧化钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
三氯蔗糖（蔗糖素）	甜味剂	1.0	
辛，癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
异构化乳糖液	其他	15.0	
胭脂虫红	着色剂	1.0	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.15	以胭脂红计

食品分类号 01.04

食品名称/分类 炼乳及其调制产品

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	
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 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、调味炼乳及其他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（亚硫酸氨法）	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	以日落黄计
胭脂虫红	着色剂	0.15	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

食品分类号 01.05

食品名称/分类 稀奶油（又名淡奶油）及其类似品

表 A.2 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	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、山嵛酸、硬脂酸，月桂酸）	乳化剂	按生产需要适量使用	
瓜尔胶	增稠剂	1.0	
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	
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、增稠剂	按生产需要适量使用	
乳酸脂肪酸甘油酯	乳化剂	5.0	
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	
决明胶	增稠剂	2.5	
硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	

表 A.2 (续)

食品分类号 01.05.03

食品名称/分类 调味稀奶油

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	

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	
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	

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
刺云实胶	增稠剂	8.0	
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
纳他霉素纳他霉素	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
胭脂虫红	着色剂	0.1	
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 01.06.05

食品名称/分类 干酪类似品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	10.0	

食品分类号 01.07

食品名称/分类 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)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	10.0	

表 A.2 (续)

决明胶	增稠剂	2.5	
-----	-----	-----	--

食品名称/分类 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) (仅限乳基甜品罐头)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
叶黄素	着色剂	0.05	
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	

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	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	10.0	
聚二甲基硅氧烷 (乳液)	消泡剂	0.01	
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计

食品名称/分类 脂肪, 油和乳化脂肪制品 (02.01.01.01 植物油除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	20.0	
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	15.0	

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
丁基羟基茴香醚	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基茴香醚	抗氧化剂	0.2	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计

表 A.2 (续)

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	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
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	
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
维生素 E（dl- α -生育酚，d- α -生育酚，混合生育酚浓缩物）	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 02.01.01.01

食品名称/分类 植物油(仅限煎炸用油)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	

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	乳化剂	5.0	
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	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	乳化剂	10.0	

表 A.2 (续)

80)			
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 水状脂肪乳化制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
不饱和脂肪酸单甘酯	乳化剂	10.0	
刺梧桐胶	稳定剂	按生产需要适量使用	
海藻酸丙二醇酯	乳化剂	5.0	
聚甘油蓖麻醇酯	乳化剂	10.0	
聚甘油脂肪酸酯	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	5.0	
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）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	乳化剂	10.0	

表 A.2 (续)

酞单油酸酯（司盘 80）			
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、月桂酸）	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	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品）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
姜黄	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	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
胭脂树橙（红木素，降红木素）	着色剂	0.05	
栀子黄	着色剂	1.5	

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

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	乳化剂	5.0	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20），	乳化剂、消泡剂、稳定剂	5.0	

表 A.2 (续)

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)			
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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	
胭脂虫红	着色剂	0.6	
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂	5.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	

食品分类号 02.04

食品名称/分类 脂肪类甜品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	

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	抗结剂	15.0	
硅铝酸钠	抗结剂	5.0	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
甲壳素(几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	20.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

表 A.2 (续)

酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠			
胭脂树橙(红木素, 降红木素)	着色剂	0.02	
硬脂酰乳酸钠, 硬脂 酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	10.0	

食品分类号 03.0

食品名称/分类 冷冻饮品(03.04 食用冰除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
L- α -天冬氨酸-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	
冰结构蛋白	其他	按生产需要适量使用	
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂	5.0	
刺云实胶	增稠剂	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	
二氧化硅	抗结剂	0.5	
红花黄	着色剂	0.5	
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	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),	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.5	

表 A.2 (续)

聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯 (吐温 80)			
可可壳色	着色剂	0.04	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
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	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 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	以日落黄计
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	以苋菜红计
胭脂虫红	着色剂	0.15	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
胭脂树橙 (红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	
杨梅红	着色剂	0.2	
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	

表 A.2 (续)

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	
植物炭黑	着色剂	5.0	
栀子黄	着色剂	0.3	
栀子蓝	着色剂	1.0	
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	
三聚甘油单硬脂酸酯	乳化剂、消泡剂	3.0	
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	
决明胶	增稠剂	2.5	

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
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
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 04.01.01

食品名称/分类 新鲜水果

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	0.0004	以残留量计

表 A.2 (续)

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 $\leq 2.0\text{mg/kg}$
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、防腐剂、抗氧化剂	0.05	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 $\leq 0.3\text{mg/kg}$
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 $\leq 1\text{mg/kg}$
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） $\leq 0.005\text{mg/kg}$ ， 荔枝（果肉） $\leq 0.009\text{mg/kg}$ ， 苹果（果肉） $\leq 0.001\text{mg/kg}$

表 A.2 (续)

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 04.01.01.03

食品名称/分类 去皮或预切的鲜水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸钙	抗氧化剂	1.0	

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
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
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、防腐剂、抗氧化剂	0.1	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，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（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

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	
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
氯化钙	稳定和凝固剂	1.0	
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	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.1	以胭脂红计
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)	甜味剂	0.3	

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	以日落黄计

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
刺云实胶	增稠剂	5.0	
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
二氧化钛	着色剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、稳定剂、乳化剂	5.0	
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	1.0	以环己基氨基磺酸计
黄蜀葵胶	增稠剂	10.0	
甲壳素 (几丁质)	增稠剂、稳定剂	5.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
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	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、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

表 A.2 (续)

葡萄皮红	着色剂	1.5	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以日落黄计
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	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.2	以糖精计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.3	以苋菜红计
胭脂虫红	着色剂	0.6	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.5	以胭脂红计
胭脂树橙(红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	
叶黄素	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	0.07	
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	2.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	
植酸(肌醇六磷酸), 植酸钠	抗氧化剂	0.2	
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(罐头除外)

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,	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.35	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.2 (续)

低亚硫酸钠			
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, 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	以日落黄计
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	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
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	以赤藓红计
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

表 A.2 (续)

新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计
---------	-----	------	------

食品分类号 04.01.02.08.03

食品名称/分类 果脯类（仅限地瓜果脯）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂和凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.25	

食品分类号 04.01.02.08.04

食品名称/分类 话梅类（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-丙氨酰胺（阿力甜）	甜味剂	0.3	
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
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	以赤藓红计
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

表 A.2 (续)

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	以日落黄计
天然苋菜红	着色剂	0.25	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.1	以苋菜红计
新红及其铝色淀	着色剂	0.1	以新红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.1	以胭脂红计
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(仅限蒜台和青椒)

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 $\leq 2.0\text{mg/kg}$
仲丁胺	防腐剂	按生产需要适量使用	残留量 $\leq 3\text{mg/kg}$

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 $\leq 2.0\text{mg/kg}$
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	

表 A.2 (续)

辛基苯氧聚乙烯氧基	被膜剂	0.075	
-----------	-----	-------	--

食品分类号 04.02.01.03

食品名称/分类 去皮、切块或切丝的蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸钙	抗氧化剂	1.0	

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
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、防腐剂、抗氧化剂	0.2	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，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
二丁基羟基甲苯（BHT）	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
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、防腐剂、抗氧化剂	0.4	最大使用量以二氧化硫残留量计
二氧化钛	着色剂	0.5	
核黄素	着色剂	0.3	
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 04.02.02.03

食品名称/分类 腌渍的蔬菜

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	1.0	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，	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.2 (续)

低亚硫酸钠			
红花黄	着色剂	0.5	
辣椒红	着色剂	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

食品名称/分类 腌渍的蔬菜(仅限橄榄)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
葡萄糖酸亚铁	护色剂	0.15	以铁计

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
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

表 A.2 (续)

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	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红酸计
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	

食品名称/分类 盐渍的蔬菜（仅限即食笋干）

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 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，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
氯化钙	稳定和凝固剂	1.0	
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	

食品名称/分类 蔬菜罐头（仅酸黄瓜产品）

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	1.5	

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、防腐剂、抗氧化剂	0.05	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）（番茄沙司除外）

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 04.03.01.02

食品名称/分类 经表面处理的鲜食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.4	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.03.02

食品名称/分类 加工食用菌和藻类

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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）	甜味剂	0.3	

食品分类号 04.03.02.02

食品名称/分类 干制食用菌和藻类

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、防腐剂、抗氧化剂	0.25	以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.03.02.03

表 A.2 (续)

食品名称/分类 腌渍的食用菌和藻类			
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 04.03.02.04

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、防腐剂、抗氧化剂	0.05	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
谷氨酰胺转氨酶	稳定和凝固剂	0.25	
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（又名石膏）	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（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）	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	乳化剂	1.6	以每千克黄豆的使用量计

表 A.2 (续)

80)			
-----	--	--	--

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
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
蕲草提取物	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	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

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	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

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、防腐剂、抗氧化剂	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.04.01.05

食品名称/分类 新型豆制品（大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等）

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
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	

食品分类号 04.04.01.06

食品名称/分类 熟制豆类

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
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

表 A.2 (续)

日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
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	0.1	以诱惑红计

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
三氯蔗糖 (蔗糖素)	甜味剂	1.0	

食品分类号 04.05.02

食品名称/分类 加工坚果与籽类

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
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
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
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	0.1	以诱惑红计

食品分类号 04.05.02.01

食品名称/分类 熟制坚果与籽类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
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 熟制坚果与籽类（仅限瓜子）

表 A.2 (续)

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

食品分类号 04.05.02.01.01

食品名称/分类 带壳熟制坚果与籽类

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 脱壳熟制坚果与籽类

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	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
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、防腐剂、抗氧化 剂	0.05	最大使用量以二氧化 硫残留量计
没食子酸丙酯 (PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
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

表 A.2 (续)

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	
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、防腐剂、抗氧化剂	0.1	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	
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
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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	以苋菜红计
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(05.01.01 可可制品除外)

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	以赤藓红计

表 A.2 (续)

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	以新红计

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
（05.01.01 可可制品、05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外）

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	以日落黄计

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
（05.01.01 可可制品、05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外）

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	以胭脂红计

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	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	
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	
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	抗结剂	15.0	
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	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
-------	----	--------------	----

表 A.2 (续)

铵磷脂	乳化剂	10.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计
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	
胭脂树橙（红木素，降红木素）	着色剂	0.025	

食品分类号 05.01.03

食品名称/分类 类巧克力和代巧克力及使用可可代用品的巧克力类似品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂虫红	着色剂	0.3	以胭脂红酸计
胭脂树橙	着色剂	0.6	

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	
番茄红素（合成）	着色剂	0.06	
蜂蜡	被膜剂	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	
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	
花生衣红	着色剂	0.4	
聚甘油脂肪酸酯	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	

表 A.2 (续)

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	
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	0.3	以胭脂红酸计
胭脂树橙（红木素，降红木素）	着色剂	0.6	
杨梅红	着色剂	0.2	
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	2.0	
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
普鲁兰多糖	增稠剂	50.0	
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	乳化剂	3.0	

表 A.2 (续)

80)			
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
普鲁兰多糖	增稠剂	50.0	
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 05.02.06

食品名称/分类 抛光糖果

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	0.3	以靛蓝计
二氧化钛	着色剂	按生产需要适量使用	
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	以日落黄计

食品分类号 05.02.07

食品名称/分类 充气糖果

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	
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	

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-丙氨酰胺（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	抗氧化剂	0.4	以油脂中的含量计

表 A.2 (续)

(BHA)			
二丁基羟基甲苯 (BHT)	抗氧化剂	0.4	以油脂中的含量计
二氧化钛	着色剂	5.0	
富马酸	酸度调节剂	8.0	
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
海藻胶	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	以油脂中的含量计
普鲁兰多糖	增稠剂	50.0	
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
二氧化钛	着色剂	按生产需要适量使用	
蜂蜡	被膜剂	按生产需要适量使用	
聚甘油蓖麻醇酯 (PGPR)	乳化剂、稳定剂	5.0	
聚乙二醇	被膜剂	按生产需要适量使用	
聚乙烯醇	被膜剂	18.0	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.1	以胭脂红计
氧化铁黑, 氧化铁红	着色剂	0.02	

食品分类号 05.04

食品名称/分类 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

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	0.5	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	0.4	

表 A.2 (续)

硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
植酸(肌醇六磷酸), 植酸钠	抗氧化剂	0.2	

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	

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
二氧化硅	抗结剂	1.2	
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 $\leq 30\text{mg/kg}$
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
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
植物炭黑	着色剂	5.0	

食品分类号 06.02.03

食品名称/分类 米粉(包括汤圆粉)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	1.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

食品分类号 06.02.04

食品名称/分类 米粉制品 (仅限水磨年糕)

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	以二氧化硫残留量计

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	按生产需要适量使用	
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 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)

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	
抗坏血酸	面粉处理剂	0.2	
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计

表 A.2 (续)

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、膨松剂、稳定剂、抗结剂	1.5	

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
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	2009—13
硫酸钙（又名石膏）	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	
植物炭黑	着色剂	5.0	
决明胶	增稠剂	3.0	

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	1.5	
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	0.25	以丙酸计
醋酸酯淀粉	增稠剂	按生产需要适量使用	
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，月桂酸）	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	
富马酸一钠	酸度调节剂	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	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、稳定剂、乳化剂	5.0	
海藻酸钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶（又名汉生胶）	稳定剂、增稠剂	10.0	
聚丙烯酸钠	增稠剂	2.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
可得然胶	稳定和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计

表 A.2 (续)

二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠			
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	
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	30.0	
硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙	乳化剂	2.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
碳酸钾	酸度调节剂	60.0	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钙, 硬脂酰乳酸钠	乳化剂、稳定剂	2.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
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, 月桂酸)	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	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、稳定剂、乳化剂	5.0	
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	4.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	8.0	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、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	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
田菁胶	增稠剂	2.0	
亚麻籽胶(富兰克胶)	增稠剂	1.5	

表 A.2 (续)

蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
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	
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 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	0.3	
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	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	
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	以日落黄计
酸性磷酸铝钠	膨松剂	按生产需要适量使用	干品中铝的残留量≤100mg/kg
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	按生产需要适量使用	以胭脂红酸计
胭脂树橙（红木素，降红木素）	着色剂	0.01	

食品分类号 06.03.02.06

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 06.03.02.07

食品名称/分类 其他专用粉（仅限面包、馒头等专用粉）

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	2.0	

表 A.2 (续)

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

食品分类号 06.04.01

食品名称/分类 杂粮粉

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	以油脂中的含量计

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	
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	1.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖(蔗糖素)	甜味剂	1.0	
叶黄素	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	
D-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 06.04.02.02

食品名称/分类 其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸, 焦磷酸二氢二	水分保持剂、膨松剂、酸	1.5	可单独或混合使用,

表 A.2 (续)

钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	度调节剂、稳定剂、凝固剂		最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
--	--------------	--	----------------------------------

食品名称/分类 其他杂粮制品（仅限杂粮灌肠制品）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂	1.5	以山梨酸计

食品名称/分类 其他杂粮制品（仅限微波爆米花）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	甜味剂	0.9	

食品名称/分类 其他杂粮制品（仅限黑芝麻糊）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	甜味剂	0.3	

食品名称/分类 其他杂粮制品（仅限杂粮甜品罐头）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
叶黄素	着色剂	0.05	
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	甜味剂	0.3	

食品分类号 06.05

食品名称/分类 淀粉及淀粉类制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	

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、防腐剂、抗氧化剂	0.03	最大使用量以二氧化硫残留量计
高锰酸钾	其他	0.5	
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

食品分类号 06.05.02

食品名称/分类 淀粉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	1.0	

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、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.1	只限用于熏蒸, 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(又名钾明矾), 硫酸铝铵(又名铵明矾)	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)

表 A.2 (续)

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	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

食品分类号 06.05.02.04

食品名称/分类 粉圆

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	
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	0.2	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以日落黄计
双乙酸钠	防腐剂	4.0	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.2	以诱惑红计

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
茶多酚	抗氧化剂	0.2	
丁基羟基茴香醚（BHA）	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯（BHT）	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
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	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，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
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	
维生素 E（dl- α -生育酚，d- α -生育酚，混合生育酚浓缩物）	抗氧化剂	0.085	

表 A.2 (续)

胭脂虫红	着色剂	0.2	以胭脂红酸计
胭脂树橙（红木素， 降红木素）	着色剂	0.07	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

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	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 （BHT）	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
核黄素	着色剂	0.05	
红花黄	着色剂	0.5	
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	
姜黄素	着色剂	0.5	
聚甘油脂肪酸酯	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	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、 抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸，焦磷酸二氢二 钠，焦磷酸钠，磷酸 二氢钙，磷酸二氢钾， 磷酸二氢钠，磷酸氢 二铵，磷酸氢二钾， 磷酸氢钙，磷酸三钙， 磷酸三钾，磷酸三钠， 六偏磷酸钠，三聚磷 酸钠，磷酸二氢钠， 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸 度调节剂、稳定剂、凝固 剂	5.0	可单独或混合使用， 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	0.2	
没食子酸丙酯（PG）	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计

表 A.2 (续)

羧甲基淀粉钠	增稠剂	15.0	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
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	
胭脂虫红	着色剂	0.3	
胭脂树橙（红木素， 降红木素）	着色剂	0.012	
叶黄素	着色剂	0.15	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	
决明胶	增稠剂	2.5	

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	

食品名称/分类 方便米面制品（仅限方便湿面）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.15	

食品名称/分类 方便米面制品（仅限米面灌肠制品）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂	1.5	

食品分类号 06.08

食品名称/分类 冷冻米面制品

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	0.6（以 L-半胱氨酸盐酸盐计）	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、 抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	2.0	
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计

表 A.2 (续)

磷酸氢二钠			
叶黄素	着色剂	0.1	

食品名称/分类 冷冻米面制品 (仅限风味派)

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、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 06.09

食品名称/分类 谷类和淀粉类甜品 (如米布丁、木薯布丁)

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	0.06	以柠檬黄计, 如用于布丁粉, 按冲调倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.02	以日落黄计, 如用于布丁粉, 按冲调倍数增加使用量

食品名称/分类 谷类和淀粉类甜品 (如米布丁、木薯布丁) (仅限谷类甜品罐头)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	1.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
叶黄素	着色剂	0.05	
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	

食品分类号 06.10

食品名称/分类 粮食制品馅料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	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	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

表 A.2 (续)

食品名称/分类 粮食制品馅料（仅限风味派）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	7.5	

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
刺云实胶	增稠剂	1.5	
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
葫芦巴胶	增稠剂	0.15	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
酒石酸氢钾	膨松剂	按生产需要适量使用	
聚甘油脂肪酸酯	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	
决明胶	增稠剂	2.5	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）	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)
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	甜味剂	0.25	
酸性磷酸铝钠	膨松剂	按生产需要适量使用	干品中铝的残留量 \leq 100mg/kg
胭脂虫红	着色剂	0.6	
胭脂树橙（红木素，降红木素）	着色剂	0.6	
叶绿素铜钠盐、叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
叶黄素	着色剂	0.15	
乙酰磺胺酸钾（安赛	甜味剂	0.3	

表 A.2 (续)

蜜)			
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	3.0	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

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
富马酸	酸度调节剂	3.0	
环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (又名甜蜜素)	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
黄蜀葵胶	增稠剂	10.0	
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	
硫酸钙(又名石膏)	酸度调节剂	10.0	
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	
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

表 A.2 (续)

田菁胶	增稠剂	2.0	
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.5	
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	3.0	
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计
单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	
富马酸	酸度调节剂	3.0	
红曲米, 红曲红	着色剂	0.9	
环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙(又名甜蜜素)	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
黄蜀葵胶	增稠剂	10.0	
金樱子棕	着色剂	0.9	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20) 聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40), 聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60), 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.0	
可可壳色	着色剂	0.9	
辣椒橙	着色剂	0.9	
辣椒红	着色剂	0.9	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
硫酸钙(又名石膏)	酸度调节剂	10.0	
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	
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

表 A.2 (续)

			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 (又名司盘 20), 山梨醇酐单棕榈酸酯 (又名司盘 40), 山梨醇酐单硬脂酸酯 (又名司盘 60), 山梨醇酐叁硬脂酸酯 (又名司盘 65), 山梨醇酐单油酸酯 (又名司盘 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 (又名倍半碳酸钠)	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	
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	0.9	
栀子蓝	着色剂	0.9	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.9	

食品名称/分类 糕点 (07.02.04 糕点上彩装除外)

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

表 A.2 (续)

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
山梨醇酐单月桂酸酯 (又名司盘 20), 山梨醇酐单棕榈酸酯 (又名司盘 40), 山梨醇酐单硬脂酸酯 (又名司盘 60), 山梨醇酐叁硬脂酸酯 (又名司盘 65), 山梨醇酐单油酸酯 (又名司盘 80)	乳化剂	1.5	

食品分类号 07.02.04

食品名称/分类 糕点彩装

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	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
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	
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
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	
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	以日落黄计
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	以苋菜红计
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
杨梅红	着色剂	0.2	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05	以诱惑红计

食品分类号 07.03

食品名称/分类 饼干

表 A.2 (续)

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	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
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、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
富马酸	酸度调节剂	5.0	
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
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 (又名甜蜜素)	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	
硫酸钙(又名石膏)	酸度调节剂	10.0	
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	以油脂中的含量计
氢氧化钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
山梨醇酐单月桂酸酯 (又名司盘 20), 山梨醇酐单棕榈酸酯 (又名司盘 40), 山梨醇酐单硬脂酸酯 (又名司盘 60), 山梨醇酐叁硬脂酸酯 (又名司盘 65), 山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 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(又名倍	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

表 A.2 (续)

半碳酸钠)			
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	以油脂中的含量计
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	
栀子黄	着色剂	1.5	
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
紫胶(虫胶)	被膜剂、胶姆糖基础剂	0.2	

食品分类号 07.03.03

食品名称/分类 蛋卷

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	0.04	以柠檬黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.01	以胭脂红计

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
富马酸	酸度调节剂	2.0	
红曲米, 红曲红	着色剂	1.0	
金樱子棕	着色剂	1.0	
可可壳色	着色剂	1.0	
辣椒橙	着色剂	1.0	
辣椒红	着色剂	1.0	
麦芽糖醇	甜味剂	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	1.0	以山梨酸计
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.5	
栀子黄	着色剂	1.0	
栀子蓝	着色剂	1.0	
紫草红	着色剂	1.0	

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
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计

表 A.2 (续)

日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
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	以苋菜红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计

食品名称/分类 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	以胭脂红酸计

食品名称/分类 焙烤食品馅料（仅限布丁、糕点）

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	以日落黄计

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，）	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

食品名称/分类 焙烤食品馅料（仅限风味派馅料）

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	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用柠檬黄
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用亮蓝
紫胶红（虫胶红）	着色剂	0.5	

食品分类号 08.0

食品名称/分类 肉及肉制品（08.01 生、鲜肉除外）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
富马酸一钠	酸度调节剂		
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	

食品分类号 08.02

表 A.2 (续)

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
氨基乙酸（又名甘氨酸）	增味剂	3.0	
刺云实胶	增稠剂	10.0	
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
双乙酸钠	防腐剂	3.0	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.5	

食品分类号 08.02.01

食品名称/分类 调理肉制品（生肉添加调味料）

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	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯（BHT）	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米，红曲红	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	
硫酸钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	5.0	
没食子酸丙酯（PG）	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计

表 A.2 (续)

硝酸钠, 硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计, 残留量 $\leq 30\text{mg/kg}$
亚硝酸钠, 亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠(钾)计, 残留量 $\leq 30\text{mg/kg}$
植酸(又名肌醇六磷酸), 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
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	3.0	
刺云实胶	增稠剂	10.0	
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	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	
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.075	以山梨酸计
双乙酸钠	防腐剂	3.0	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.5	
亚麻籽胶(富兰克胶)	增稠剂	5.0	
胭脂虫红	着色剂	0.5	

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

表 A.2 (续)

			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（又名肌醇六磷酸），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（又名肌醇六磷酸），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（又名维多酚）	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（又名肌醇六磷酸），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(又名维多酚)	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(又名壳聚糖)	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(又名肌醇六磷酸), 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
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.015	以赤藓红计
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	
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	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	3.0	
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(又名	增稠剂、被膜剂	6.0	

表 A.2 (续)

壳聚糖)			
硝酸钠, 硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计, 残留量 $\leq 30\text{mg/kg}$
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 $\leq 30\text{mg/kg}$
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(又名肌醇六磷酸), 植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	
决明胶	增稠剂	1.5	

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(又名维多酚)	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 $\leq 30\text{mg/kg}$
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 $\leq 30\text{mg/kg}$
植酸(又名肌醇六磷酸), 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 肉类罐头

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	0.015	以赤藓红计
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	
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 $\leq 30\text{mg/kg}$

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	以胭脂红酸计
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）（09.01 鲜水产品除外）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
富马酸一钠	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)
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价格制品）（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 鲜水产品（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（又名肌醇六磷酸），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 09.02.03

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	
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）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	0.5	

表 A.2 (续)

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(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	1.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	30.0	
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	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计

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(又名维多酚)	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(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	1.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
双乙酸钠	防腐剂	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(又名液体石蜡)	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
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.5	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	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	防腐剂	0.2	以对羟基苯甲酸计

表 A.2 (续)

酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐,)			
-----------------------	--	--	--

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、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.1	只限于熏蒸, 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 其他糖和糖浆 (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、山嵛酸、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	增稠剂	10.0	
黄原胶 (又名汉生胶)	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、防腐剂、抗氧化剂	0.2	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/份)	备注
L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-	甜味剂	0.15	

表 A.2 (续)

丙氨酰胺（又名阿力甜）			
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	甜味剂	0.05	
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	甜味剂	0.04	

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
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、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
二氧化钛	着色剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、稳定剂、乳化剂	5.0	
红曲米，红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	0.5	
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
氯化钙	稳定剂	0.4	
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	以胭脂红计
硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	乳化剂	2.0	
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	5.0	
植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	抗氧化剂	0.2	

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	以日落黄计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.3	以苋菜红计

表 A.2 (续)

胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.5	以胭脂红计
----------	-----	-----	-------

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	以日落黄计

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	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（又名甘氨酸）	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	
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米，红曲红	着色剂	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	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	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	
双乙酸钠	防腐剂	2.5	
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适量使用	
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	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	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

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
二氧化硅	抗结剂	20.0	
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
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)	防腐剂	0.1	以对羟基苯甲酸计
甲壳素(又名几丁质)	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	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.15	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	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)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
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	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
			已经列入表 3
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	

表 A.2 (续)

三氯蔗糖（又名蔗糖素）	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（又名安赛蜜）	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	以赤藓红计
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）	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
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	
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	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	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 12.07

食品名称/分类 料酒及制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
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 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	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	

表 A.2 (续)

海藻酸钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	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 12.09.01

食品名称/分类 香辛料及粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.01	以亮蓝计
硬脂酸钙	乳化剂、抗结剂	20.0	
硬脂酸钾	乳化剂、抗结剂	20.0	
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	

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(又名蔗糖素)	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(又名维多酚)	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	以赤藓红计
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	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(又名甜蜜素)	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
姜黄素	着色剂	0.1	
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	
辣椒油树脂	增味剂	10.0	
磷酸, 焦磷酸二氢二	水分保持剂、膨松剂、酸	20.0	可单独或混合使用,

表 A.2 (续)

钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	度调节剂、稳定剂、凝固剂		最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以日落黄计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	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	
维生素 E (dl- α -生育酚, d- α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	按生产需要适量使用	
胭脂树橙(红木素, 降红木素)	着色剂	0.1	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.075	
乙二胺四乙酸二钠钙	抗氧化剂	0.075	
乙酸钠	酸度调节剂、防腐剂	10.0	
紫胶(虫胶)	被膜剂、胶姆糖基础剂	0.5	

食品名称/分类 复合调味料(12.010.02 半固体复合调味料除外)

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	抗结剂	20.0	

表 A.2 (续)

核黄素	着色剂	0.05	
聚甘油脂肪酸酯	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（又名吐温 20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	乳化剂、消泡剂、稳定剂	4.5	
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	
硬脂酸钙	乳化剂、抗结剂	20.0	
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
番茄红素	着色剂	0.39	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.2	以苋菜红计

食品分类号 12.10.01.03

食品名称/分类 其他固体复合调味料（仅限方便湿面调味料包）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	80.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计

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
二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.2 (续)

硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠			
番茄红素	着色剂	0.39	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	8.0	
聚甘油脂肪酸酯	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(又名吐温 20), 聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40), 聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60), 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	5.0	
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	以日落黄计
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	以胭脂红酸计
杨梅红	着色剂	0.2	
决明胶	增稠剂	2.5	

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

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	以胭脂红计
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(又名几丁质)	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(又名蔗糖素)	甜味剂	1.25	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.2	以胭脂红计
盐酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

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

食品名称/分类 液体复合调味料（不包括 12.03，12.04）

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
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温又名 40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
麦芽糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.15	以柠檬黄计

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、山萘酸、硬脂酸，月桂酸）	乳化剂	按生产需要适量使用	
槐豆胶（又名刺槐豆胶）	增稠剂	7.0	
卡拉胶	增稠剂	0.3g/L	以即食食品中的量计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.05	以脂肪中抗坏血酸计
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	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	乳化剂	24.0	
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	
乳酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
碳酸钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
碳酸氢钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

表 A.2 (续)

异构化乳糖液	其他	15.0	
--------	----	------	--

食品分类号 13.01.02

食品名称/分类 较大婴儿配方食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
瓜尔胶	增稠剂	1g/L	

食品分类号 13.01.03

食品名称/分类 幼儿配方食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
瓜尔胶	增稠剂	1g/L	

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, 月桂酸)	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
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 14.0

食品名称/分类 饮料类(14.01 包装饮用水类除外)

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(又名阿力甜)	甜味剂	0.1	固体饮料按冲调倍数增加使用量
刺云实胶	增稠剂	2.5	
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	
番茄红	着色剂	0.006	液态饮料中的使用

表 A.2 (续)

			量, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
番茄红素 (合成)	着色剂	0.015	固体饮料按稀释倍数增加使用量
富马酸一钠	酸度调节剂	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	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙 (又名甜蜜素)	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
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
聚甘油脂肪酸酯	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	0.5	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.02	以亮蓝计, 固体饮料按冲调倍数增加使用量
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 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	

表 A.2 (续)

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
葡萄皮红	着色剂	2.5	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（又名蔗糖素）	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
胭脂虫红	着色剂	0.6	以胭脂红酸计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂树橙（红木素，降红木素）	着色剂	0.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量
杨梅红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
叶黄素	着色剂	0.05	固体饮料按冲调倍数增加使用量
叶绿素铜钠盐、叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁（肉）饮料除外
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.03	
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	

表 A.2 (续)

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
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(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(含发酵型产品)除外)

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
硫酸镁	其他	0.05	

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	以 Zn 计 2.4mg/L
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	0.1	以钙计 36mg/L

食品分类号 14.02

食品名称/分类 果蔬汁类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
栀子蓝	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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、防腐剂、抗氧化剂	0.05	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	3.0	
海藻酸钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	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

表 A.2 (续)

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（又名蔗糖素）	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（含发酵型产品）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸（又名甘氨酸）	增味剂	1.0	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
茶黄色素,茶绿色素	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计，固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
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）	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
二甲基二碳酸盐	防腐剂	0.25	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
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、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计，浓缩果蔬汁（浆）按浓缩倍数增加使用量

表 A.2 (续)

富马酸	酸度调节剂	0.6	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	3.0	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
黑豆红	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
红曲米，红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	2.0	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
焦糖色（加氨生产）	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
焦糖色（普通法）	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
焦糖色（亚硫酸铵法）	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20）， 聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	乳化剂、消泡剂、稳定剂	0.75	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数

表 A.2 (续)

			增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
蓝锭果红	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计，固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	3.0	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
氢化松香甘油酯	乳化剂	0.1	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计，固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
桑椹红	着色剂	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
山梨醇酐单月桂酸酯 (又名司盘 20)，山梨醇酐单棕榈酸酯 (又名司盘 40)，山梨醇酐单硬脂酸酯 (又名司盘 60)，山梨醇酐叁硬脂酸酯 (又名司盘 65)，山	乳化剂	3.0	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量

表 A.2 (续)

梨醇酐单油酸酯 (又名司盘 80)			
酸枣色	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
维生素 E (dl- α -生育酚, d- α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计, 高糖果蔬汁 (肉) 饮料和固体饮料按照稀释倍数加入, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
越桔红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
藻蓝 (淡、海水)	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
栀子黄	着色剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量

表 A.2 (续)

植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	抗氧化剂	0.2	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
紫草红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量
紫胶红（虫胶红）	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量，果蔬汁饮料浓浆按稀释倍数增加使用量

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
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	
红曲红,红曲米	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	2.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E (dl- α -生育酚, d- α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
栀子蓝	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、稳定剂、乳化剂	4.0	
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
焦糖色（加氨生产）	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色（普通法）	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色（亚硫酸铵法）	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯山梨	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.0	

表 A.2 (续)

醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）			
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以日落黄计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.03.01.03

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(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.5	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
决明胶	增稠剂	2.5	

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（又名甘氨酸）	增味剂	1.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.1	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.0	

表 A.2 (续)

可可壳色	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘 20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘 40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘 60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（又名司盘 65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘 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	以胭脂红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量

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）	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	
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	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
天然苋菜红	着色剂	0.25	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计

表 A.2 (续)

新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
液体二氧化碳（煤气化法）	防腐剂	按生产需要适量使用	
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	
椰子壳棕	着色剂	1.0	

食品分类号 14.04.01.02

食品名称/分类 其他型碳酸饮料

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，d- α -生育酚，混合生育酚浓缩物）	抗氧化剂	0.2	

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
维生素 E（dl- α -生育酚，d- α -生育酚，混合生育酚浓缩物）	抗氧化剂	0.2	

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
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 14.04.02.02

食品名称/分类 风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料）

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
硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

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

表 A.2 (续)

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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
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)	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	
黑豆红	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
蓝锭果红	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	以日落黄计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
桑椹红	着色剂	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
山梨醇酐单月桂酸酯	乳化剂	0.5	

表 A.2 (续)

(又名司盘 20), 山梨醇酐单棕榈酸酯 (又名司盘 40), 山梨醇酐单硬脂酸酯 (又名司盘 60), 山梨醇酐叁硬脂酸酯 (又名司盘 65), 山梨醇酐单油酸酯 (又名司盘 80)			
酸枣色	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计, 高糖果味饮料和固体饮料按照稀释倍数加入
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
越桔红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
藻蓝 (淡、海水)	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子黄	着色剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子蓝	着色剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫草红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫胶红 (虫胶红)	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	2.0	
维生素 E (dl- α -生育酚, d- α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	

表 A.2 (续)

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 14.05.01

食品名称/分类 茶类饮料

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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

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、山嵛酸、硬脂酸, 月桂酸)	乳化剂	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	

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	抗结剂	15.0	
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	20.0	按稀释 10 倍计算
己二酸	酸度调节剂	0.01	
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	0.5	
乳酸钙	酸度调节剂	21.6	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.25	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20), 山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40), 山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60), 山梨醇酐叁硬脂酸酯(又名司盘 65), 山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	

表 A.2 (续)

碳酸镁	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、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 14.06.02

食品名称/分类 蛋白型固体饮料类(可可粉固体饮料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.8	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
维生素 E (dl- α -生育酚, d- α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	

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
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20), 山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40), 山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60), 山梨醇酐叁硬脂酸酯(又名司盘 65), 山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	10.0	

食品分类号 14.08

食品名称/分类 其他饮料类(仅限鸡精饮料)

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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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: $\leq 2\text{mg/kg}$

食品分类号 15.01.03

食品名称/分类 白兰地

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

表 A.2 (续)

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 15.01.04

食品名称/分类 威士忌

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/L)	备注
焦糖色（加氨生产）	着色剂	6.0	
焦糖色（普通法）	着色剂	6.0	
焦糖色（亚硫酸铵法）	着色剂	6.0	

食品分类号 15.01.06

食品名称/分类 朗姆酒

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/L)	备注
焦糖色（加氨生产）	着色剂	6.0	
焦糖色（普通法）	着色剂	6.0	
焦糖色（亚硫酸铵法）	着色剂	6.0	

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	以赤藓红计
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 (又名甜蜜素)	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	

表 A.2 (续)

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	以日落黄计
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	甜味剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.4	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	以苋菜红计
橡子壳棕	着色剂	0.3	
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计
胭脂虫红	着色剂	0.25	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
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
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.4	
喹啉黄	着色剂	0.1	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.4	

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	备注
纳他霉素	防腐剂	0.01 g/L	
三氯蔗糖（蔗糖素）	甜味剂	0.65 g/kg	

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、	乳化剂	0.018	

表 A.2 (续)

柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸)			
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、防腐剂、抗氧化剂	0.25g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为0.4g/L, 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
D-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	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、防腐剂、抗氧化剂	0.25g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为0.4g/L, 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
杨梅红	着色剂	0.2	
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、防腐剂、抗氧化剂	0.01	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(又名几丁质)	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	

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	备注
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	
液体二氧化碳(煤气化法)	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(又名阿力甜)	甜味剂	0.1	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
刺云实胶	增稠剂	5.0	
二氧化钛	着色剂	10.0	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
红曲米, 红曲红	着色剂	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
环己基氨基磺酸钠, 环己基氨基磺酸钙(又名甜蜜素)	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, 按冲调倍数增加使用量
姜黄	着色剂	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
姜黄素	着色剂	0.01	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
焦糖色(加氨生产)	着色剂	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

表 A.2 (续)

焦糖色（普通法）	着色剂	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
聚二甲基硅氧烷（乳液）	消泡剂	0.05	
聚甘油脂肪酸酯	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	
可得然胶	稳定和凝固剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
罗望子多糖胶	增稠剂	2.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
萝卜红	着色剂	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
落葵红	着色剂	0.25	如用于果冻粉，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	0.05	以柠檬黄计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.025	以日落黄计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	甜味剂	0.45	
桑椹红	着色剂	5.0	如用于果冻粉，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，如用于果冻粉，按冲调倍数

表 A.2 (续)

			增加使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
胭脂虫红	着色剂	0.05	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
胭脂树橙(红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
杨梅红	着色剂	0.2	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
叶黄素	着色剂	0.05	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.025	以诱惑红计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
栀子黄	着色剂	0.3	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

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	以胭脂红计
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

食品名称/分类 酵母类制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硅铝酸钠	抗结剂	按生产需要适量使用	

表 A.2 (续)

硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
-----	-----	-----------	--

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
硅酸钙	抗结剂	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	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(又名维多酚)	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	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯（BHT）	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	按生产需要适量使用	
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）	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	以油脂中的含量计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
酸性磷酸铝钠	膨松剂	按生产需要适量使用	干品中铝的残留量≤100mg/kg
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

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	

表 A.2 (续)

赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.025	以赤藓红计
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	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，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	2.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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	以日落黄计
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	
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适量使用	
维生素 E (dl- α -生育酚，d- α -生育酚，混合生育酚浓缩物)	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
-------	----	--------------	----

表 A.2 (续)

赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.025	以赤藓红计
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	
红花黄	着色剂	0.5	
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
姜黄素	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色 (普通法)	着色剂	2.5	
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 (又名钾明矾), 硫酸铝铵 (又名铵明矾)	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	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
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	
栀子蓝	着色剂	0.5	
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	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	

表 A.2 (续)

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（仅限膜片）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品名称/分类 其他（仅限魔芋凝胶食品）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	2.5	

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	0.2	

食品名称/分类 其他（肉制品工艺用）

表 A.2 (续)

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	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（又名吐温 20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 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	
山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘 20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘 40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘 60），山梨醇酐叁硬脂酸酯（又名司盘 65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘 80）	乳化剂	0.05	

食品名称/分类 其他（人造海鲜产品：人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
可得然胶	稳定和凝固剂	按生产需要适量使用	

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、	按生产需要适量使用	

表 A.2（续）

	水分保持剂、稳定剂、增稠剂		
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	按生产需要适量使用	

表 A.3

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	04.004,04.018	d-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium isoascorbate	315, 316	抗氧化剂
5.	L(+)-酒石酸	01.111	L(+)-tartaric acid	334	酸度调节剂
6.	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	neotame		甜味剂
7.	β-胡萝卜素	08.010	β-carotene	160(a)	着色剂
8.	β-环状糊精	20.024	β-cyclodextrin	459	增稠剂
9.	阿拉伯胶	20.008	arabic gum	414	增稠剂
10.	半乳甘露聚糖	00.014	galactomannan		其他
11.	冰乙酸(低压羧基化法)	01.112			酸度调节剂
12.	赤藓糖醇 ²		erythritol		甜味剂
13.	醋酸酯淀粉	20.039	starch acetate	1420	增稠剂
14.	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、月桂酸)	10.006	mono-(di,tri-)glycerides of fatty acids	471	乳化剂
15.	改性大豆磷脂	10.019	modified soybean phospholipid		乳化剂
16.	柑桔黄	08.143	orange yellow		着色剂
17.	甘油	15.014	glycerine	422	水分保持剂、乳化剂
18.	高粱红	08.115	sorghum red		着色剂
19.	谷氨酸钠	12.001	monosodium glutamate	621	增味剂
20.	瓜尔胶	20.025	guar gum	412	增稠剂
21.	果胶	20.006	pectins	440	增稠剂
22.	海藻酸钾	20.005	potassium alginate	402	增稠剂
23.	海藻酸钠	20.004	sodium alginate	401	增稠剂
24.	槐豆胶(刺槐豆胶)	20.023	Carob bean gum	410	增稠剂
25.	黄原胶(汉生胶)	20.009	xanthan gum	415	增稠剂

² (生产菌株分别为 *Moniliella pollinis*, *Trichosporonides megachiliensis* 和解脂假丝酵母(*Candida lipolytica*))

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
26.	甲基纤维素	20.043	methyl cellulose	461	增稠剂
27.	结冷胶	20.027	gellan gum	418	增稠剂
28.	酒石酸	01.103	tartaric acid	334	酸度调节剂
29.	聚丙烯酸钠	20.036	sodium polyacrylate		增稠剂
30.	卡拉胶	20.007	carrageenan	407	增稠剂
31.	抗坏血酸	04.014	ascorbic acid	300	抗氧化剂
32.	抗坏血酸钠	04.015	sodium ascorbate	301	抗氧化剂
33.	抗坏血酸钙	04.009	calcium ascorbate	302	抗氧化剂
34.	酪蛋白酸钠(酪朊酸钠)	10.002	sodium caseinate		乳化剂
35.	磷酸酯双淀粉	20.034	distarch phosphate	1412	增稠剂
36.	磷脂	04.010	lecithin (phospholipid)	322	抗氧化剂
37.	氯化钾	00.008	potassium chloride	508	其他
38.	罗汉果甜苷	19.015	lo-han-kuo extract		甜味剂
39.	酶解大豆磷脂	10.040	Enzymatically decomposed soybean phospholipid	—	乳化剂
40.	明胶	20.002	gelatin		增稠剂
41.	木糖醇	19.007	xylitol	967	甜味剂
42.	柠檬酸	01.101	Citric acid	330	酸度调节剂
43.	柠檬酸钾	01.304	tripotassium citrate	332ii	酸度调节剂
44.	柠檬酸钠	01.303	trisodium citrate	331iii	酸度调节剂
45.	柠檬酸一钠	01.306	sodium dihydrogen citrate	331i	酸度调节剂
46.	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	citric and fatty acid esters of glycerol	472c	乳化剂
47.	苹果酸	01.104	Malic acid	296	酸度调节剂
48.	葡萄糖酸 δ 内酯	18.007	glucono delta-lactone	575	稳定和凝固剂
49.	羟丙基淀粉	20.014	Hydroxypropyl starch	1440	增稠剂
50.	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	hydroxypropyl distarch phosphate	1442	增稠剂
51.	羟丙基甲基纤维素(HPMC)	20.028	hydroxypropyl methyl cellulose	464	增稠剂
52.	琼脂	20.001	agar	406	增稠剂
53.	乳酸	01.102	lactic acid	270	酸度调节剂
54.	乳酸钾	15.011	potassium lactate	326	水分保持剂
55.	乳酸钠	15.012	sodium lactate	325	水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂
56.	乳酸脂肪酸甘油	10.031	lactic and fatty acid	472b	乳化剂

表 A.3 (续)

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
	酯		esters of glycerol		
57.	乳糖醇 (4- β -D-吡喃半乳糖-D-山梨醇)	19.014	lactitol	966	甜味剂
58.	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.010	diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides	472e	乳化剂
59.	酸处理淀粉	20.032	acid treated starch	1401	增稠剂
60.	羧甲基纤维素钠	20.003	sodium carboxy methyl cellulose	466	增稠剂
61.	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
62.	碳酸钾	01.301	potassium carbonate	501i	酸度调节剂
63.	碳酸钠	01.302	sodium carbonate	500i	酸度调节剂
64.	碳酸氢铵	06.002	ammonium hydrogen carbonate	503ii	膨松剂
65.	碳酸氢钾	01.307	potassium hydrogen carbonate	501ii	酸度调节剂
66.	碳酸氢钠	06.001	sodium hydrogen carbonate	500ii	膨松剂
67.	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜)	19.004	aspartame	951	甜味剂
68.	天然胡萝卜素	08.147			着色剂
69.	甜菜红	08.101	beet red	162	着色剂
70.	微晶纤维素	02.005	microcrystallin cellulose	460 i	抗结剂
71.	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	sodium starch octenyl succinate	1450	乳化剂
72.	氧化淀粉	20.030	oxidized starch	1404	增稠剂
73.	氧化羟丙基淀粉	20.033	oxidized hydroxypropyl starch		增稠剂
74.	乙酸 (醋酸)	01.107	acetic acid	260	酸度调节剂
75.	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
76.	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	acetylated distarch phosphate	1414	增稠剂
77.	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	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.02.01	原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂）
01.03.01	乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉）和奶油粉
01.05.01	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）
06.03.02.05	自发粉
06.03.02.06	饺子粉
06.03.02.07	其他专用粉
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

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1.	N001	丁香叶油	Clove leaf oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2325
2.	N002	丁香花蕾酊（提取物）	Clove bud tincture(extract) (<i>Eugenia</i> spp.)	2322
3.	N003	丁香花蕾油	Clove bud oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2323
4.	N004	罗勒油	Basil oil (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2119
5.	N005	八角茴香油	Anise star oil (<i>Illicium verum</i> Hook,F.)	2096
6.	N006	九里香浸膏	Common Jasmin orange concrete (<i>Murraya paniculata</i>)	-
7.	N007	广藿香油	Patchouli oil (<i>Pogostemon cablin</i>)	2838
8.	N008	万寿菊油	Tagetes oil (<i>Tagetes</i> spp.)	3040
9.	N009	大茴香脑	<i>trans</i> -Anethole Anise camphor	2086
10.	N010	小豆蔻油	Cardamom oil (Cardamom seed oil)	2241
11.	N011	小豆蔻酊	Cardamom tincture(<i>Elletaria cardamomum</i>)	2240
12.	N012	小茴香酊	Fennel,tincture (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	-
13.	N013	山苍籽油	<i>Litsea cubeba</i> berry oil	3846
14.	N014	山楂酊	Hawthorn fruit tincture(<i>Crataegus</i> spp.)	-
15.	N015	大蒜油	Garlic oil (<i>Allium sativum</i> L.)	2503
16.	N016	大蒜油树脂	Garlic oleoresin(<i>Allium sativum</i> L.)garlic and its derivatives	-
17.	N017	天然康酿克油	Cognac oil,green	2331
18.	N018	天然薄荷脑	<i>l</i> -Menthol,natural	2665
19.	N019	云木香油	Costus root oil (<i>Saussures lappa</i> Clanke)	2336
20.	N020	月桂叶油	Bay, sweet,oil (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2125
21.	N021	乌梅酊	Wumei tincture (<i>Prunus mume</i>)	-
22.	N022	布枯叶油	Buchu leaves oil (<i>Barosma</i> spp.)	2169

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
23.	N023	可可酊	Cocoa tincture(<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	-
24.	N024	可可壳酊	Cocoa husk tincture(<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	-
25.	N025	甘松油	China nardostachys oil (<i>Nardostachys chinensis</i> Batal.)	-
26.	N026	甘草酊	Licorice tincture(<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	-
27.	N027	甘草流浸膏	Licorice extract (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
28.	N028	冬青油	Wintergreen oil (<i>Gaultheria procumbens</i> L.)	3113
29.	N029	白兰花油	<i>Michelia alba</i> flower oil	3950
30.	N030	白兰叶油	<i>Michelia alba</i> leaf oil	3950
31.	N031	白兰净油	<i>Michelia alba</i> flower absolute	3950
32.	N032	白兰浸膏	<i>Michelia alba</i> flower concrete	3950
33.	N033	白芷酊	<i>Angelica dahurica</i> tincture	-
34.	N034	白柠檬油	Lime oil [<i>Citrus aurantifolia</i> (Christman) Swingle]	2631
35.	N035	白柠檬萜烯	Lime oil terpene	-
36.	N036	生姜油树脂	Ginger oleoresin (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2523
37.	N037	肉豆蔻油	Nutmeg oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2793
38.	N038	肉豆蔻酊	Nutmeg tincture(<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	-
39.	N039	中国肉桂油	Cassia oil (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2258
40.	N040	中国肉桂皮酊 (提取物)	Cassia bark tincture (extract) (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2257
41.	N041	红茶酊	Black tea tincture(<i>Camellia sinensis</i>)	-
42.	N042	印蒿油	Davana oil (<i>Artemisia pallens</i> wall.)	2359
43.	N043	吐鲁酊 (提取物)	Tolu balsam tincture(extract) (<i>Myroxylon</i> spp.)	3069
44.	N044	吐鲁香膏	Tolu balsam gum (<i>Myroxylon</i> spp.)	3070
45.	N045	豆豉酊	Soya bean fermented tincture	-
46.	N046	杜松籽油 (刺柏子油)	Juniper berry oil (<i>Juniperus communis</i> L.)	2604
47.	N047	芫荽籽油	Coriander oil (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
48.	N048	芹菜花油	Celery flower oil(<i>Apium graveolens</i> L.)	-
49.	N049	芹菜籽油	Celery seed oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	2271

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
50.	N050	牡荆叶油	<i>Vitex cannabifolia</i> leaf oil	-
51.	N051	圆柚油	Grapefruit oil, expressed (Citrus paradisi Mact.)	2530
52.	N052	苍术脂 (苍术硬脂, 苍术油)	Atractylodes oil(<i>Atractylodes lancea</i>)	-
53.	N053	枣子酊	Chinese date(common Jujube) tincture (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.)	-
54.	N054	玫瑰花油	Rose oil (<i>Rosa</i> spp.)	2989
55.	N055	玫瑰净油	Rose absolute (<i>Rosa</i> spp.)	2988
56.	N056	玫瑰浸膏	Rose concrete(<i>Rosa</i> spp.)	-
57.	N057	鸢尾浸膏	Orris concrete (Iris florentina L.)	2829
58.	N058	鸢尾脂 (鸢尾凝脂)	Orris root extract (<i>Iris florentina</i> L.)	2830
59.	N059	杭白菊油	Chrysanthemum Hang Zhou flower oil (<i>Dendranthema morifolium</i>)	-
60.	N060	杭白菊浸膏 (杭菊花流浸膏)	Chrysanthemum Hang Zhou flower extract (<i>Dendranthema morifolium</i>)	-
61.	N061	枫槭油	Maple oil (<i>Acer</i> spp.)	-
62.	N062	枫槭浸膏	Maple concrete (<i>Acer</i> spp.)	-
63.	N063	岩蔷薇浸膏 (赖百当浸膏)	Labdanum extract(<i>Cistus ladaniferus</i>)	2610
64.	N064	咖啡酊	Coffee tincture(<i>Coffee</i> spp.)	-
65.	N065	罗汉果酊	Louhanfruit tincture (<i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C.Jeffrey)	-
66.	N066	金合欢浸膏	Cassie concrete (<i>Acacia farnesiana</i> Willd.)	-
67.	N067	依兰依兰油	Ylang ylang oil (<i>Cananga odorata</i> Hook.f.and Thomas)	3119
68.	N068	大花茉莉净油	<i>Jasminum grandiflorum</i> absolute	2598
69.	N069	大花茉莉浸膏	<i>Jasminum grandiflorum</i> concrete (<i>Jasminum gradiflorum</i> L.)	2599
70.	N070	小花茉莉净油	<i>Jasminum sambac</i> absolute	-
71.	N071	小花茉莉浸膏	<i>Jasminum sambac</i> concrete	-
72.	N072	佛手油	Sarcodactylis oil (<i>Citrus medicus</i> L.var. <i>Sarcodactylus</i> swingle)	3899
73.	N073	独活酊	Angelica root tincture(extract) (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2087
74.	N074	洋葱油	Onion oil(<i>Allium cepa</i> L.)	2817
75.	N075	姜油 (生姜油)	Ginger oil (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2522
76.	N076	姜黄油	Turmeric oil (<i>Curcuma longa</i> L.)	3085
77.	N077	姜黄油树脂	Turmeric oleoresin (<i>Curcuma longa</i> L.)	3087
78.	N078	姜黄浸膏	Turmeric extract (<i>Curcuma longa</i> L.)	3086

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
79.	N079	胡芦巴酊	Fenugreek tincture (extract) (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	2485
80.	N080	玳玳花油	Daidai flower oil (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
81.	N081	玳玳花浸膏	Daidai flower concrete (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
82.	N082	玳玳果油	Daidai fruit oil (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
83.	N083	柚皮油	Pummelo peel oil (<i>Citrus grandis</i> (L.)Osbeck)	-
84.	N084	柏木油 (北美香柏)	Cedar leaf oil (<i>Thuja occidentalis</i> L.)	2267
85.	N085	枯茗籽油 (孜然油)	Cumin seed oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2343
86.	N086	柠檬油	Lemon oil (<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.)	2625
87.	N087	无萜柠檬油	Lemon oil,terpeneless (<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.F.)	2626
88.	N088	柠檬油萜烯	Terpenes of lemon oil	-
89.	N089	柠檬叶油	Petitgrain lemon oil(<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.)	2853
90.	N090	柠檬草油	Lemongrass oil (<i>Cymbopogon citratus</i> DC. and <i>C.flexuosus</i>)	2624
91.	N091	栀子花浸膏	Gardenia flower concrete(<i>Gardenia jasminoides</i> Ellis)	-
92.	N092	树兰油	<i>Aglaia odorata</i> flower oil	-
93.	N093	树兰花酊	<i>Aglaia odorata</i> flower tincture	-
94.	N094	树兰花浸膏	<i>Aglaia odorata</i> flower concrete	-
95.	N095	树苔净油	Treemoss absolute (<i>Evernia furfuraceae</i>)	-
96.	N096	树苔浸膏	Treemoss concrete(<i>Evernia furfuraceae</i>)	-
97.	N097	香叶油 (玫瑰香叶油)	Geranium oil (geranium rose oil) (<i>Pelargonium graveolens</i> L'Her)	2508
98.	N098	除萜香叶油	Geranium oil terpeneless	2508
99.	N099	香风茶油	Xiang Feng cha oil(<i>Rabdosia</i> spp.)	-
100.	N100	香芹醇	Carveol,natural	2247
101.	N101	香柠檬油	Bergamot oil (<i>Citrus aurantium</i> L.subsp. <i>bergamia</i>)	2153
102.	N102	香根油	Vertiver oil(<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	-
103.	N103	香根浸膏	Vertiver concrete(<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	-
104.	N104	香荚兰豆酊	Vanilla bean tincture(<i>Vanilla</i> spp.)	-

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
105.	N105	香荚兰豆浸膏	Vanilla bean concrete(extract) (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
106.	N106	香附子油	Cyperus oil (<i>Cupressus sempervirens</i>)	-
107.	N107	香葱油	Chives oil (<i>Allium schoenoprasum</i>)	-
108.	N108	香紫苏油	Clary sage oil (<i>Salvia sclarea</i> L.)	2321
109.	N109	香榧子壳浸膏	<i>Torreya grandis</i> shell concrete	-
110.	N110	桔子油	Mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	2657
111.	N111	除萜桔子油	Mandarin oil,terpeneless	-
112.	N112	酒花酊	Hops tincture(extract) (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2578
113.	N113	酒花浸膏	Hops extract,solid (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2579
114.	N114	桉叶油 (蓝桉油)	Eucalyptus oil (<i>Eucalyptus globulus</i> Labille)	2466
115.	N115	海狸酊	Castoreum tincture(extract) (<i>Castor</i> spp.)	2261
116.	N116	斯里兰卡桂皮油	Cinnamon bark oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2291
117.	N117	斯里兰卡桂叶油	Cinnamon leaf oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2292
118.	N118	桂花净油	<i>Osmanthus fragrans</i> flower absolute (<i>Osmanthus fragrans</i> Lour)	3750
119.	N119	桂花酊	<i>Osmanthus fragrans</i> flower tincture	-
120.	N120	桂花浸膏	<i>Osmanthus fragrans</i> flower concrete	-
121.	N121	桂圆酊	Longan tincture (<i>Euphoria longan</i>)	-
122.	N122	留兰香油	Spearmint oil (<i>Mentha spicata</i>)	3032
123.	N123	核桃壳浸膏	Walnut hull extract (<i>Juglans</i> spp.)	3111
124.	N124	素方花净油	Common white jasmine flower absolute (<i>Jasminum jasminum</i> officinale L.)	-
125.	N125	桦焦油	Birch sweet oil (<i>Betula lenta</i> L.)	2154
126.	N126	蚕豆花酊	Broad bean flower tincture(<i>Vicia faba</i> Linn.)	-
127.	N127	绿茶酊	Green tea tincture(<i>Thea sinensis</i>)	-
128.	N128	野玫瑰浸膏	Wild rose concrete(<i>Rosa multiflora</i>)	-
129.	N129	甜小茴香油	Fennel oil,sweet (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. var. <i>dulce</i> D.C.)	2483
130.	N130	甜叶菊油	<i>Stevia rebaudiana</i> oil	-
131.	N131	甜橙油	Orange oil (<i>Citrus sinensis</i> (L.)Osbeck)	2821

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
132.	N132	除蒎甜橙油	Orange oil,terpeneless (<i>Citrus sinensis</i> (L.)Osbeck)	2822
133.	N133	甜橙油蒎烯	Terpenes of orange oil	-
134.	N134	菊苣浸膏	Chicory concrete(extract) (<i>Cichorium intybus</i> L.)	2280
135.	N135	晚香玉浸膏	Tuberose concrete (<i>Polianthes tuberosa</i>)	-
136.	N136	紫罗兰浸膏	Violet leaf concrete (<i>Viola odorata</i>)	3110
137.	N137	椒样薄荷油	Peppermint oil (<i>Mentha piperita</i> L.)	2848
138.	N138	黑加仑酊	Black currant tincture (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
139.	N139	黑加仑浸膏	Black currant concrete(<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
140.	N140	槐树花净油	<i>Sophora japonica</i> flower absolute	-
141.	N141	槐树花浸膏	<i>Sophora japonica</i> flower concrete	-
142.	N142	辣椒酊	Capsicum tincture(extract) (<i>Capsicum</i> spp.)	2233
143.	N143	辣椒油树脂(灯笼辣椒油树脂)	Paprika oleoresin (<i>Capsicum annuum</i> L.)	2834
144.	N144	愈疮木油	Guaiac wood oil (<i>Bulnesia sarmienti</i> Lor.)	2534
145.	N145	缬草油	Valerian root oil (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3100
146.	N146	墨红花净油	<i>Rose crimsonglory</i> flower absolute	-
147.	N147	墨红花浸膏	<i>Rose crimsonglory</i> flower concrete	-
148.	N148	橡苔净油	Oakmoss absolute (<i>Evernia prunastri</i>)	2795
149.	N149	橙叶油	Petitgrain bigarade oil (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2855
150.	N150	亚洲薄荷油	<i>Mentha arvensis</i> oil(Cornmint oil)	4219
151.	N151	亚洲薄荷素油	<i>Mentha arvensis</i> oil,partially dementholized	-
152.	N152	檀香油	Sandalwood oil (<i>Santalum album</i> L.)	3005
153.	N153	薰衣草油	Lavender oil (<i>Lavandula angustifolia</i>)	2622
154.	N154	头状百里香油(西班牙牛至油)	Origanum oil (<i>Thymus capitatus</i>)	2828
155.	N155	可乐果提取物	Kolas nut extract (<i>Cola acuminata</i> Schott et EndL.)	2607
156.	N156	加州胡椒油	Schinus molle oil (<i>Schinus molle</i> L.)	3018
157.	N157	卡黎皮油	Cascarilla bark oil (<i>Croton</i> spp.)	2255
158.	N158	百里香油	Thyme oil (<i>Thymus vulgaris</i> or <i>zigis</i> L.)	3064

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
159.	N159	奶油发酵起子蒸馏物(黄油蒸馏物)	Butter starters distillate	2173
160.	N160	卡南伽油	Cananga oil (<i>Cananga odorata</i> Hook. F. and Thoms)	2232
161.	N161	月桂叶提起物/油树脂	Laurel leaves extract/oleoresin (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2613
162.	N162	生姜提取物(生姜浸膏)	Ginger extract (Ginger concrete.)(<i>Zingiber officinale</i>)	2521
163.	N163	白栎木屑提取物	Oak chips extract (<i>Quercus alba</i> L.)	2794
164.	N164	龙蒿油	Estragon oil (<i>Artemisia dracunculus</i> L.)	2412
165.	N165	白樟油	Camphor oil, white	2231
166.	N166	肉豆蔻衣油	Mace oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2653
167.	N167	众香叶油	Pimento leaf oil (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2901
168.	N168	西班牙鼠尾草油	Sage oil, Spanish (<i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl.)	3003
169.	N169	红桔油	Tangerine oil (<i>Citrus reticulata</i> blanco)	3041
170.	N170	杂薰衣草油	Lavandin oil (<i>Lavandula hybrida</i>)	2618
171.	N171	杏仁油	Apricot Kernel oil (<i>Prunus armeniaca</i> L.)	2105
172.	N172	苏合香油	Styrax oil (<i>Liquidambar</i> spp.)	-
173.	N173	苏合香提取物	Styrax extract (<i>Liquidambar</i> spp.)	3037
174.	N174	长角豆油	Locust bean oil(<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	-
175.	N175	角豆提取物	Carob bean extract (<i>ceratonia siliqua</i> L.)	2243
176.	N176	皂树皮提取物	Quillaia (<i>Quillaja saponaria</i> Molina)	2973
177.	N177	乳香油	Olibanum oil (<i>Boswellia</i> spp.)	2816
178.	N178	没药油	Myrrh oil (<i>Commiphora</i> spp.)	2766
179.	N179	良姜根提取物	Galangal root extract (<i>Alpinia</i> spp.)	2499
180.	N180	苏格兰松油	Pine oil, scotch (<i>Pinus sylvestris</i> L.)	2906
181.	N181	小茴香油(普通小茴香油)	Fennel oil,(common) (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill)	2481
182.	N182	苦杏仁油	Almond oil,bitter (<i>Prunus amygdalus</i>)	2046
183.	N183	阿魏油	Asafoetida oil (<i>Ferula asafoetida</i> L.)	2108
184.	N184	金合欢净油	Cassie absolute (<i>Acacia farnesiana</i> (L.)Willd.)	2260
185.	N185	欧芹叶油	Parsley leaf oil (<i>Petroselinum Crispum</i> .)	2836

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
186.	N186	松针油	Pine needle oil (<i>Abies</i> spp.)	2905
187.	N187	波罗尼花净油	Boronia absolute (<i>Boronia megastigma</i> Nees)	2167
188.	N188	玫瑰木油	Bois de rose oil (<i>Aniba rosaeodora</i> Ducke)	2156
189.	N189	玫瑰草油	Palmarosa oil (<i>Cymbopogon martini</i> (Roxb.) stapf)	2831
190.	N190	香茅油	Citronella oil (<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)	2308
191.	N191	迷迭香油	Rosemary oil (<i>Rosemarinus officinalis</i> L.)	2992
192.	N192	香脂冷杉油	Balsam fir oil(<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.)	2114
193.	N193	香脂冷杉油树脂	Balsam firoleoresin(<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.)	2115
194.	N194	胡萝卜籽油	Carrot seed oil (<i>Daucus carota</i> L.)	2244
195.	N195	春黄菊花油 (罗马)	Chamomile flower oil (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2275
196.	N196	春黄菊净油 (提取物) (罗马)	Chamomile flower absolute(extract) (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2274
197.	N197	药鼠李提取物	Cascara bitterless extract (<i>Rhamnus purshiana</i> DC.)	2253
198.	N198	荜澄茄油	Cubeb oil (<i>Piper cubeba</i> L.f.)	2339
199.	N199	胡薄荷油 (欧亚薄荷油)	Pennyroyal oil (<i>Mentha pulegium</i> L.)	2839
200.	N200	圆叶当归油 (欧当归油)	Lovage oil (<i>Levisticum officinale</i> Koch.)	2651
201.	N201	夏至草提取物	Horehound extract (<i>Marrubium vulgare</i> L.)	2581
202.	N202	莫哈弗丝兰提取物	Yucca mohave extract (<i>yucca</i> spp.)	3121
203.	N203	海草 (藻) 提取物	Kelp (<i>Laminaria</i> and <i>Kereocystis</i> spp.)	2606
204.	N204	海索草油	Hyssop oil (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2591
205.	N205	莳萝草油 (莳萝油)	Dill herb oil (<i>Anethum graveolens</i>)	2383
206.	N206	秘鲁香脂	Balsam peru (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2116
207.	N207	格蓬油	Galbanum oil (<i>Ferula galbaniflua</i>)	2501
208.	N208	脂檀油	Amyris oil (<i>Amyris balsamifera</i> L.)	-
209.	N209	银白金合欢净油 (含羞草净油)	Mimosa absolute (<i>Acacia decurrens</i> Will. Var. <i>dealbata</i>)	2755
210.	N210	接骨木花净油	Elder flower absolute (<i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S.nigra</i> L.)	-

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
211.	N211	甘牛至油	Marjoram oil,sweet (<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.))	2663
212.	N212	黄龙胆根提取物	Gentian root extract(<i>Gentiana lutea</i> L.)	2506
213.	N213	黄葵籽油	Ambrette seed oil (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2051
214.	N214	野黑樱桃树皮提取物	Cherry bark,wild, extract (<i>Prunus serotina</i> ,Ehrh.)	2276
215.	N215	黑胡椒油	Pepper oil, black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2845
216.	N216	葛缕籽油	Caraway seed oil (<i>Carum carvi</i> L.)	2238
217.	N217	榄香香树脂	Elemi resinoid (<i>Canarium</i> ssp.)	2407
218.	N218	蜡菊提取物	Immortelle extract (<i>Helichrysum angustifolium</i> DC.)	2592
219.	N219	蜜蜂花油	Balm oil (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2113
220.	N220	<i>d</i> -樟脑	<i>d</i> -Camphor	2230
221.	N221	橙花净油	Orange flower absolute (<i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>amara</i>)	2818
222.	N222	橙苷(柚皮甙提取物)	Naringin extract (<i>Citrus paradisi</i> Macf.)	2769
223.	N223	穗薰衣草油	Spike lavender oil (<i>Lavandula latifolia</i> L.)	3033
224.	N224	鹰爪豆净油	Genet absolute (<i>Spartium junceum</i> L.)	2504
225.	N225	玳玳果皮油	Daidai peel oil (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	3823
226.	N226	甜橙油(橙皮压榨法)	Orange oil, sweet cold pressed (<i>citrus sinensis</i> (L)osbeck)	2825
227.	N227	小米辣椒油树脂	Capsicum oleoresin (<i>Capsicum</i> spp.)	2234
228.	N228	丁香茎油	Clove stem oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2328
229.	N229	大茴香油(茴芹油)	Anise oil (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	2094
230.	N230	<i>L</i> -天冬酰胺	<i>L</i> -Asparagine	-
231.	N231	巴拉圭茶净油/提取物	Mate absolute/extract (<i>Ilex paraguariensis</i> St.Hil.)	-
232.	N232	白山核桃树皮提取物	Hickory bark extract (<i>Carya</i> spp.)	2577
233.	N233	瓜拉纳提取物	Guarana extract (<i>Paullinia cupana</i> HBK)	2536
234.	N234	甘草根	Licorice root (<i>Glycyrrhiza glabra</i>)	2630
235.	N235	白百里香油	Thyme oil,white (<i>Thymus zygis</i> L.)	3065
236.	N236	白胡椒油	Pepper oil,white (<i>piper nigrum</i> L.)	2851
237.	N237	白胡椒油树脂	Pepper oleoresin,white (<i>piper nigrum</i> L.)	2852

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
238.	N238	白康酿克油	Cognac oil,white	2332
239.	N239	白脱酯	Butter esters	2172
240.	N240	白脱酸	Butter acids	2171
241.	N241	众香果油	Pimenta oil (<i>Pimenta officinalis</i>)	2018
242.	N242	安息香树脂	Benzoin resinoid (<i>Styrax tonkinensis</i> Pierre)	2133
243.	N243	当归籽油	Angelica seed oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2090
244.	N244	当归根油	Angelica root oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2088
245.	N245	肉豆蔻衣油树脂/提取物	Mace oleoresin/extract (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	2654
246.	N246	西印度月桂叶提取物	Bay leaves,west Indian,extract (<i>Pimenta acris</i> kostel)	2121
247.	N247	西印度月桂叶油	Bay leaves,West Indian,oil (<i>Pimenta acris</i> kostel)	2122
248.	N248	<i>l</i> -阿戊糖	<i>l</i> -Arabinose	3255
249.	N249	阿拉伯胶	Arabic gum	2001
250.	N250	欧当归提取物 (圆叶当归提取物)	Lovage extract (<i>Levisticum officinale</i> Koch)	2650
251.	N251	欧芹油树脂	Parsley oleoresin (<i>Petroselinum</i> spp.)	2837
252.	N252	油酸	Oleic acid	2815
253.	N253	苦木提取物	Quassia extract [<i>Picrasma excelsa</i> (sw.)planch. <i>Quassia amara</i> L.]	2971
254.	N254	苦橙叶净油	Orange leaf absolute (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2820
255.	N255	苦橙油	Orange oil,bitter (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2823
256.	N256	金鸡纳树皮	Cinchona bark(yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2283
257.	N257	金钮扣油树脂	Jambu oleoresin(<i>Spilanthes acmelia</i> Oleracea)	3783
258.	N258	奎宁盐酸盐	Quinine hydrochloride	2976
259.	N259	枯茗油	Cumin oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2340
260.	N260	洋葱油树脂	Onion oleoresin (<i>allium cepa</i> L)	-
261.	N261	茶树油	Tea tree oil (<i>Melaleuca alternifolia</i>)	3902
262.	N262	除萘白柠檬油	Lime oil,expressed terpeneless (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	2632
263.	N263	除萘甜橙皮油	Orange peel oil,sweet,terpeneless (<i>Citrus sinensis</i> L.Osbeck)	2826

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
264.	N264	莳萝籽	Dill seed ,Indian (<i>Anethum sowa</i> D.C.)	2384
265.	N265	黄芥末提取物/黄芥末油树脂	Mustard extract/oleoresin,yellow (<i>Brassica</i> spp.)	-
266.	N266	棕芥末提取物	Mustard extract,brown (<i>Brassica</i> spp.)	-
267.	N267	焦木酸	Pyroligneous acid	2967
268.	N268	紫苏油	Perilla leaf oil(Shiso oil)(<i>Perilla frutescens</i>)	4013
269.	N269	葡萄柚油萜烯	Grapefruit oil terpenes (<i>Citrus paradisi</i> Macf)	-
270.	N270	黑胡椒油树脂/黑胡椒油提取物	Pepper oleoresin/extract black(<i>Piper nigrum</i> L.)	2846
271.	N271	榄香油/提取物/香树脂	Elemi oil/extract/ resinoid (<i>Canarium cimmune</i> or <i>Iuzonicum</i> Miq)	2408
272.	N272	蜂蜡净油	Beeswax absolute(<i>Apis Mellifera</i> L.)	2126
273.	N273	赖百当净油 (岩蔷薇净油)	Labdanum absolute (<i>Cistus</i> spp.)	2608
274.	N274	鼠尾草油	Sage oil (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3001
275.	N275	蜡菊净油	Helichrysum absolute (<i>Helichrysum augustifolium</i>)	-
276.	N276	糖蜜提取物	Molasses extract	-
277.	N277	檀香醇 (α, β)	Santalol, α and β	3006
278.	N278	山达草流浸膏	Yerba santa fluid extract(<i>Eriodictyon californicum</i> (Hook and Arn)Torr)	3118
279.	N279	苜蓿提取物	Alfalfa extract(<i>Medicago sativa</i> L.)	2013
280.	N280	众香子	Allspice (<i>Pimenta officinalis</i> Lind L.)	2017
281.	N281	众香子油树脂/提取物	Allspice oleoresin/extract(<i>Pimenta officinalis</i> Lind L.)	2019
282.	N282	黄葵籽净油	Ambrette seed absolute (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2050
283.	N283	秘鲁香膏油	Balsam oil ,Peru(<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2117
284.	N284	罗勒提取物	Basil extract(<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2120
285.	N285	芹菜籽提取物 (固体)	Celery seed extract solid(<i>Apium graveolens</i> L.)	2269
286.	N286	芹菜籽 (CO ₂) 提取物	Celery seed (CO ₂) Extract(<i>Apium graveolens</i> L.)	2270
287.	N287	母菊油 (匈牙利春黄菊油)	Chamomile flower oil(Hungarian)(<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	2273
288.	N288	黄色金鸡纳树皮提取物	Cinchona bark extract(yellow)(<i>Cinchona</i> spp.)	2284

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
289.	N289	丁香花蕾油树脂	Clove bud oleoresin(<i>Eugenia</i> spp.)	2324
290.	N290	红三叶草提取物 (固体)	Clover tops red extract solid (<i>Trifolium pratense</i> L.)	2326
291.	N291	蒲公英流浸膏	Dandelion fluid extract(<i>Taraxacum</i> spp.)	2357
292.	N292	蒲公英根固体提取物	Dandelion root solid extract(<i>Taraxacum</i> spp.)	2358
293.	N293	加拿大飞蓬草油	Fleabane oil(<i>Erigeron canadensis</i>)	2409
294.	N294	穗花槭提取物 (固体)	Mountain maple extract solid (<i>Acer spicatum</i> Lam.)	2757
295.	N295	芸香油	Rue oil(<i>Ruta graveolens</i> L.)	2995
296.	N296	鼠尾草油树脂/提取物	Sage oleoresin/extract(<i>Salvia officinalis</i> L.)	3002
297.	N297	菝葜提取物	Sarsaparilla extract(<i>Smilax</i> spp.)	3009
298.	N298	水蒸气蒸馏松节油	Turpentine, steam-distilled(<i>Pinus</i> spp.)	3089
299.	N299	缬草根提取物	Valerian root extract(<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3099
300.	N300	香荚兰油树脂	Vanilla oleoresin(<i>Vanilla fragrans</i>)	3106
301.	N301	紫罗兰叶净油	Violet leaves absolute (<i>Viola odorata</i> L.)	3110
302.	N302	洋艾油	Wormwood oil(<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3116
303.	N303	玫瑰茄	Roselle (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)	-
304.	N304	桔柚油	Tangelo oil	-
305.	N305	晚香玉净油	Tuberose absolute(<i>Polianthes tuberosa</i> L.)	-
306.	N306	美国栗树叶提取物	Chestnut leaves extract(<i>Castanea dentata</i> (Marsh.)Borkh.)	-
307.	N307	古巴香脂油	Copaiba oil(South American spp. of <i>Copaifera</i>)	-
308.	N308	达迷草叶	Damiana leaves(<i>Turnera diffusa</i> Willd.)	-
309.	N309	匈牙利春黄菊 (母菊) 花净油	Chamomile flower absolute(Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	-
310.	N310	接骨木花提取物	Elder flowers extract(<i>Sambucus canadensis</i> L.and <i>S.nigra</i> L.)	-
311.	N311	防风根油	Opoponax oil(<i>Commiphora</i> ssp.)	-
312.	N312	藏红花提取物	Saffron extract(<i>Crocus sativus</i> L.)	2999
313.	N313	香叶提取物	Geranium extract(<i>Pelargonium</i> spp.)	-

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
314.	N314	胡芦巴油树脂	Fenugreek oleoresin (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2486
315.	N315	柠檬提取物	Lemon extract(<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.)	2623
316.	N316	德国鸢尾树脂	Orris resinoid(<i>Iris germanica</i> L.)	-
317.	N317	罗望子提取物(浸膏)	Tamarind extract(<i>Tamarindus indica</i> L.)	-
318.	N318	辣根油	Horseradish oil(<i>Armoracia lapathifolia</i> Gilib)	-
319.	N319	胡芦巴籽浸膏	Fenugreek seed extract(<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2485
320.	N320	芹菜叶油	Celery leaf oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	-
321.	N321	柏木油萜烯	Cedarwood oil terpenes	-
322.	N322	肉豆蔻油树脂	Nutmeg oleoresin(<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	-
323.	N323	八角茴香	Anise star(<i>Illicium verum</i> Hook.F.)	2095
324.	N324	芫荽油/油树脂	Coriander oil/oleoresin(<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
325.	N325	胡芦巴	Fenugreek (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2484
326.	N326	韭葱油	Leek oil (<i>Allium porrum</i>)	-
327.	N327	甜橙皮提取物	Orange peel extract,sweet(<i>Citrus sinensis</i> (L.)Osbeck)	2824
328.	N328	牛至	<i>Origanum vulgare</i>	2660
329.	N329 ()	香橙皮油	<i>Citrus junos</i> peel oil	2318
330.	N330	海藻净油	<i>Algues</i> absolute	——
331.	N331	西班牙牛至油树脂	Oregano oleoresin(<i>Lippia</i> spp.)	2828
332.	N332	甘草酸胺	Glycyrrhizin, ammoniated(<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2528
333.	N333	冬香草油	Savory winter oil(<i>Satureja montana</i> L.)	3016
334.	N334	安息香	Styrax(<i>Liquidambar</i> spp.)	3036
335.	N335	阿魏液态提取物(流浸膏)	Asafoetida fluid extract(<i>Ferula assafoetida</i> L.)	2106
336.	N336	桃树叶净油	Peach tree leaf absolute(<i>Prunus persica</i> L.Batsch)	——
337.	N337	白藜牛至	Dittany of crete(<i>Origanum dictamnus</i> L.)	2399
338.	N338	酒花油	Hops oil(<i>Humulus lupulus</i> L.)	2580
339.	N339	赖百当油	Labdanum oil(<i>Cistus ladaniferus</i>)	2609

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
340.	N340	薰衣草净油	Lavender absolute(<i>Lavandula angustidolia</i>)	2620
341.	N341	没药树脂提取物	Opoponax extract resinoid(<i>Commiphora</i> spp.)	——
342.	N342	花椒提取物	Ash bark, prickly, extract(<i>Xanthoxylum</i> spp.)	2110
343.	N343	蓖麻油	Castor oil(<i>Ricinus communis</i>)	2263
344.	N344	儿茶粉	Catechu powder(<i>Acacia catechu</i> Willd.)	2265
345.	N345	苦艾	Wormwood(<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3114
346.	N346	苦橙花油	Neroli bigarade oil(<i>Citrus aurantium</i> L.)	2771
347.	N347	达瓦树胶	Ghatti gum(<i>Anogeissus latifolia</i> Wall.)	2519
348.	N348 ()	苦艾提取物	Wormwood extract(<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3115
349.	N349	刺柏提取物	Juniper extract(<i>Juniperus communis</i> L.)	2603
350.	N350	甘草提取物(粉)	Licorice extract powder(<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.)	2629
351.	N351	甜菜碱(天然提取)	Betaine(Natural Extract)	4223
352.	N352	松焦油	Pine tar oil(<i>Pinus</i> spp.)	2907
353.	N353	橡苔净油	Oak moss absolute(<i>Evernia</i> spp.)	2795
354.	N354	苏格兰留兰香油	Scotch spearmint oil(<i>Mentha cardiaca</i> L.)	4221
355.	N355	海索草提取物(神香草提取物)	Hyssop extract(<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2590
356.	N356	安古树皮提取物	Angostura extract(<i>Galipea officinalis</i> Hancock)	2092
357.	N357	德国春黄菊花(母菊花)提取物	Chamomile(German)extract(<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	——
358.	N358	石榴果汁浓缩物	Pomegranate concentrate	——
359.	N359	L-苏氨酸	L-Threonine	——
360.	N360	L-丝氨酸	L-Serine	——
361.	N361 ()	灵猫净油	Civet absolute(<i>Viverra civetta</i> Schreber V.zibetha Schreber)	2319
362.	N362	胭脂树提取物	Annatto extract(<i>Bixa orellana</i> L.)	2103
363.	N363	卡黎皮提取物	Cascarilla bark extract(<i>Croton</i> spp.)	2254
364.	N364	肉桂皮油/油树脂	Cinnanon bark oil/oleoresin(<i>Cinnamomum</i> spp.)	2290
365.	N365	刺梧桐树胶	Karaya gum(<i>Sterculiaurens</i>)	2605

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
366.	N366	桔叶油	Petitgrain mandarin oil(<i>Citrus reticulata</i> blanco var.mandarin)	2854
367.	N367	欧洲山松针叶油	Pine needle oil,dwarf,oil(<i>Pinus mugo turra</i> var.pumilio(Haenke)Zenari)	2904
368.	N368	玫瑰果籽提取物	Rose hips extract(<i>Rosa</i> spp.)	2990
369.	N369	夏香草油	Savory summer oil(<i>Satureja hortensis</i> L.)	3013
370.	N370	加拿大细辛油	Snakeroot oil,Canadian(<i>Asarum canadense</i> L.)	3023
371.	N371	单宁酸	Tannic acid	3042
372.	N372	黄蓍胶	Tragacanth gum(<i>Astragalus</i> spp.)	3079
373.	N373	甘牛至油树脂/提取物	Marjoram oleoresin /extract(Majorana hortensis Moench(<i>Origanum majorana</i> L.))	2659
374.	N374	摩洛哥豆蔻提取物	Grains of paradise extract(<i>Aframomum melegueta</i> (Rosc.)K.Schum)	2529
375.	N375	橙皮素	Hesperetin	4313
376.	N376	根皮素	Phloretin	4390
377.	N377 ()	芝麻(CO2)提取物	Sesame CO2 extract	——
378.	N378	芝麻蒸馏物	Sesame dist.	——
379.	N379	干制鲣鱼(CO2)提取物	Katsuobushi CO2 extract	——
380.	N380	郎姆酒净油	Rum absolute	——
381.	N381	豆豉油树脂	Toushi oleoresin (Douchi oleoresin)	——
382.	N382	药蜀葵	Althea root (<i>Althea officinalis</i> L.)	2048
383.	N383	香蜂草	Balm (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2111
384.	N384	白千层油	Cajeput oil(<i>Melaleuca cajuputi</i> Powell)	2225
385.	N385	中国肉桂	Cassia (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2256
386.	N386	丁香	Cloves (<i>Eugenia</i> spp.)	2327
387.	N387	玉米穗丝	Corn silk (<i>Zea mays</i> L.)	2335
388.	N388	毕澄茄	Cubebs (<i>Piper cubeba</i> L. f.)	2338
389.	N389	芦荟提取物	Aloe extract (<i>Aloe</i> spp.)	2047
390.	N390	龙涎香酊	Ambergris tincture	2049
391.	N391	黄葵酊	Ambrette tincture(<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2052
392.	N392	燕根(萝藦科植物)提取物	Swallowroot(<i>Decalepis hamiltonii</i>) extract	4283
393.	N393	红枣浸膏	date concrete(<i>Ziziphus jujuba</i>)	——
394.	N394	高倍天然苹果香料	Folded Apple Essence	——

表 B.1(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
395.	N395 ()	β -愈疮木烯	β -Guaiene; Guaia-1(5),7(11)-diene	—
396.	N396	褐藻胶	Algin (<i>Laminaria</i> spp. and other kelps)	2014
397.	N397 ()	香厚壳桂皮油	massoia bark oil(<i>Cryptocarya massoio</i>)	3747
398.	N398	(-)-高圣草酚钠盐	(-)-homoeriodictiol sodium salt	4228
399.	N399	酶处理异槲皮苷	isoquercitrin, enzymatically modified	4225
400.	N400	葡萄籽提取物	grape seed extract(<i>Vitis vinifera</i>)	4045
401.	N401	留兰香提取物	spearmint extract (<i>Mentha spicata</i> L.)	3031

表 B.2

表B.2 允许使用的食品用天然等同香料名单

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

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
39.	I1039	金合欢醇	Farnesol	2478
40.	I1040	香叶醇	Geraniol	2507
41.	I1041	<i>dl</i> -香茅醇	<i>dl</i> -Citronellol	2309
42.	I1042	茴香醇	Anisyl alcohol	2099
43.	I1043	肉桂醇	Cinnamic alcohol	2294
44.	I1044	α -紫罗兰醇 (甲位紫罗兰醇)	α -Ionol	3624
45.	I1045	β -紫罗兰醇 (乙位紫罗兰醇)	β -Ionol	3625
46.	I1046	二氢乙位紫罗兰醇	Dihydro- β -ionol	3627
47.	I1047	橙花醇	Nerol	2770
48.	I1048	橙花叔醇	Nerolidol	2772
49.	I1049	二甲基苄基原醇	Dimethyl benzyl carbinol	2393
50.	I1050	正丙醇	1-Propanol (Propyl alcohol)	2928
51.	I1051	3-己醇	3-Hexanol	3351
52.	I1052	1-己烯-3-醇	1-Hexen-3-ol	3608
53.	I1053	2-乙基己醇	2-Ethyl-1-hexanol	3151
54.	I1054	2-庚醇	2-Heptanol	3288
55.	I1055	3-辛醇	3-Octanol	3581
56.	I1056	顺式-3-辛烯-1-醇	<i>cis</i> -3-Octen-1-ol	3467
57.	I1057	2-十一醇	2-Undecanol	3246
58.	I1058	对,甲位-二甲基苄醇	<i>p</i> , α -Dimethylbenzyl alcohol	3139
59.	I1059	对异丙基苄醇	<i>p</i> -Isopropylbenzyl alcohol	2933
60.	I1060	对,甲位,甲位-三甲基苄醇	<i>p</i> , α , α -Trimethylbenzyl alcohol	3242
61.	I1061	乙位-石竹烯醇	β -Caryophyllene alcohol	-
62.	I1062	龙蒿脑	Estragole	2411
63.	I1063	四氢香叶醇	Tetrahydrogeraniol	2391
64.	I1064	二氢香芹醇	Dihydrocarveol	2379
65.	I1065	1-对- 薑 烯-4-醇	1- <i>p</i> -Menthen-4-ol	2248
66.	I1066	紫苏醇	Perilla alcohol	2664
67.	I1067	<i>dl</i> -薄荷脑	<i>dl</i> -Menthol	2665
68.	I1068	3-(<i>l</i> -薄荷氧基)-2-甲基-1,2-丙二醇	3-(<i>l</i> -Menthoxo)-2-methylpropane-1,2-diol	3849
69.	I1069	3,5,5-三甲基环己醇	3,5,5-Trimethylcyclohexanol	3962
70.	I1070	顺-2-壬烯-1-醇	<i>cis</i> -2-Nonen-1-ol	3720
71.	I1071	反,反-2,4-癸二烯醇	<i>E,E</i> -2,4-Decadien-1-ol (<i>trans,trans</i> -2,4-Decadien-1-ol)	3911
72.	I1072	(<i>E</i>)-2-辛烯-4-醇	(<i>E</i>)-2-Octen-4-ol	3888
73.	I1073	对- 薑 -3-烯-1-醇	<i>p</i> -Menth-3-en-1-ol	3563
74.	I1074	<i>p</i> - 薑 -1,8(10)二烯-9-醇	Menthadienol(<i>p</i> -mentha-1,8(10)-dien-9-ol)	-
75.	I1075	柏木烯醇	Cedrenol	-

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
76.	I1076	脱氢芳樟醇	Dehydrolinalool [(<i>E</i>)-3,7-Dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol]	3830
77.	I1077	<i>d</i> -木糖	<i>d</i> -Xylose	3606
78.	I1078	<i>d</i> -核糖	<i>d</i> -Ribose	3793
79.	I1079	<i>l</i> -鼠李糖	<i>l</i> -Rhamnose	3730
80.	I1080	二苯醚	Diphenyl ether	3667
81.	I1081	对甲酚甲醚	<i>p</i> -Cresyl methyl ether	2681
82.	I1082	异丁香酚甲醚	<i>iso</i> -Eugenyl methyl ether	2476
83.	I1083	甲基苯乙醚	Methyl phenethyl ether	3198
84.	I1084	朗姆醚	Rum ether (Ethyl oxyhydrate)	2996
85.	I1085	仲丁基乙醚	<i>sec</i> -Butyl ethyl ether	3131
86.	I1086	乙基苄基醚	Ethyl benzyl ether	2144
87.	I1087	大茴香醚	Anisole	2097
88.	I1088	邻位甲基大茴香醚	<i>o</i> -Methylanisole	2680
89.	I1089	橙花醚	Nerol oxide	3661
90.	I1090	2,4-二甲基大茴香醚	2,4-Dimethylanisole	3828
91.	I1091	香兰基乙醚	Vanillyl ethyl ether	3815
92.	I1101	丁香酚	Eugenol	2467
93.	I1102	异丁香酚	Isoeugenol	2468
94.	I1103	甲基丁香酚	Methyl eugenol	2475
95.	I1104	对甲酚	<i>p</i> -Cresol	2337
96.	I1105	邻甲酚	<i>o</i> -Cresol	3480
97.	I1106	间甲酚	<i>m</i> -Cresol	3530
98.	I1107	百里香酚	Thymol	3066
99.	I1108	麦芽酚	Maltol	2656
100.	I1109	苯酚	Phenol	3223
101.	I1110	2-甲氧基-4-甲基苯酚	2-Methoxy-4-methylphenol	2671
102.	I1111	对-乙基苯酚	<i>p</i> -Ethylphenol	3156
103.	I1112	2-甲氧基-4-乙烯基苯酚	2-Methoxy-4-vinylphenol	2675
104.	I1113	对-二甲氧基苯	<i>p</i> -Dimethoxybenzene	2386
105.	I1114	愈疮木酚	Guaiacol	2532
106.	I1115	4-乙基愈疮木酚	4-Ethylguaiacol	2436
107.	I1116	苯甲醛丙二醇缩醛	Benzaldehyde propylene glycol acetal	2130
108.	I1117	2-异丙基苯酚	2-Isopropylphenol	3461
109.	I1118	2,6-二甲基苯酚	2,6-Xylenol	3249
110.	I1119	2,6-二甲氧基苯酚	2,6-Dimethoxyphenol	3137
111.	I1120	间苯二酚	Resorcinol	3589
112.	I1121	香芹酚	Carvacrol	2245
113.	I1122	2-甲氧基-4-丙基苯酚	2-Methoxy-4-propylphenol	3598

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
114.	I1123	2,5-二甲基苯酚	2,5-Xylenol	3595
115.	I1124	对乙烯基苯酚	<i>p</i> -Vinylphenol	3739
116.	I1131	乙醛	Acetaldehyde	2003
117.	I1132	乙醛二乙缩醛	Acetaldehyde diethyl acetal	2002
118.	I1133	丙醛	Propionaldehyde	2923
119.	I1134	3-(2-呋喃基)丙烯醛	3-(2-Furyl)acrolein	2494
120.	I1135	丁醛	Butyraldehyde	2219
121.	I1136	2-甲基丁醛	2-Methylbutyraldehyde	2691
122.	I1137	2-甲基-2-丁烯醛	2-Methyl-2-butenal	3407
123.	I1138	2-苯基-2-丁烯醛	2-Phenyl-2-butenal	3224
124.	I1139	戊醛	Valeraldehyde	3098
125.	I1140	异戊醛	Isovaleraldehyde	2692
126.	I1141	2-甲基戊醛	2-Methylvaleraldehyde	3413
127.	I1142	2-戊烯醛	2-Pentenal	3218
128.	I1143	2-甲基-2-戊烯醛	2-Methyl-2-pentenal	3194
129.	I1144	4-甲基-2-苯基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal	3200
130.	I1145	2,4-戊二烯醛	2,4-Pentadienal	3217
131.	I1146	己醛	Hexanal	2557
132.	I1147	2-己烯醛(叶醛)	2-Hexenal	2560
133.	I1148	顺式-3-己烯醛	<i>cis</i> -3-Hexenal	2561
134.	I1149	5-甲基-2-苯基-2-己烯醛	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal	3199
135.	I1150	2-异丙基-5-甲基-2-己烯醛	2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal	3406
136.	I1151	反式,反式-2,4-己二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Hexadienal	3429
137.	I1152	庚醛	Heptyl aldehyde	2540
138.	I1153	4-庚烯醛	4-Heptenal	3289
139.	I1154	反式-2-庚烯醛	<i>trans</i> -2-Heptenal	3165
140.	I1155	2,6-二甲基-5-庚烯醛	2,6-Dimethyl-5-heptenal	2389
141.	I1156	2,4-庚二烯醛	2,4-Heptadienal	3164
142.	I1157	辛醛	Octylaldehyde	2797
143.	I1158	2-辛烯醛	2-Octenal	3215
144.	I1159	反式,反式-2,4-辛二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Octadienal	3721
145.	I1160	反式,反式-2,6-辛二烯醛	<i>Trans,trans</i> -2,6-Octadienal	3466
146.	I1161	壬醛	Nonanal	2782
147.	I1162	甲基壬乙醛(2-甲基十一醛)	Methylnonylacetaldehyde (2-Methylundecanal)	2749
148.	I1163	2-壬烯醛	2-Nonenal	3213
149.	I1164	顺式-6-壬烯醛	<i>cis</i> -6-Nonenal	3580
150.	I1165	2,4-壬二烯醛 (反式-2-反式-4-壬二烯醛)	2,4-Nonadienal (<i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-Nonadienal)	3212
151.	I1166	反式-2-顺式-6-壬二烯醛	Nona-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -dienal	3377
152.	I1167	甲酸桃金娘烯酯	Myrtenyl formate	3405

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
153.	I1168	正癸醛（癸醛）	<i>n</i> -Decyl aldehyde(Decanal)	2362
154.	I1169	2-癸烯醛	2-Decenal	2366
155.	I1170	2,4-癸二烯醛	2,4-Decadienal	3135
156.	I1171	十一醛	Undecanal	3092
157.	I1172	2-十一烯醛	2-Undecenal	3423
158.	I1173	2,4-十一碳二烯醛	2,4-Undecadienal	3422
159.	I1174	月桂醛	Lauric aldehyde	2615
160.	I1175	2-十二碳烯醛	2-Dodecenal	2402
161.	I1176	反式-2,顺式-6-十二碳二烯醛	2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -Dodecadienal	3637
162.	I1177	十四醛	Tetradecyl aldehyde	2763
163.	I1178	桃醛（ γ -十一烷内酯）	Peach aldehyde(γ -Undecalactone)	3091
164.	I1179	大茴香醛	<i>p</i> -Anisaldehyde	2670
165.	I1180	水杨醛	Salicylaldehyde	3004
166.	I1181	苯甲醛	Benzaldehyde	2127
167.	I1182	甲基苯甲醛（邻、对、间位混合物）	Tolualdehydes(mixed <i>o,m,p</i>)	3068
168.	I1183	3,4-二甲氧基苯甲醛	3,4-Dimethoxybenzenecarbonal	3109
169.	I1184	苯乙醛	Phenylacetaldehyde	2874
170.	I1185	苯乙醛二甲缩醛	Phenylacetaldehyde dimethyl acetal	2876
171.	I1186	苯丙醛（3-苯基丙醛）	Phenylpropyl aldehyde(3-Phenylpropionaldehyde)	2887
172.	I1187	枯茗醛	Cuminaldehyde	2341
173.	I1188	香兰素	Vanillin	3107
174.	I1189	香茅醛	Citronellal	2307
175.	I1190	柠檬醛	Citral	2303
176.	I1191	洋茉莉醛（胡椒醛）	Heliotropin (Piperonal)	2911
177.	I1192	肉桂醛	Cinnamic aldehyde	2286
178.	I1193	乙二醇缩肉桂醛	Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2287
179.	I1194	紫苏醛	Perillaldehyde	3557
180.	I1195	对-薄荷-1-烯-9-醛	<i>p</i> -Menth-1-ene-9-al	3178
181.	I1196	糠醛	Furfural	2489
182.	I1197	5-甲基糠醛	5-Methylfurfural	2702
183.	I1198	1,1-二甲氧基乙烷	1,1-Dimethoxyethane	3426
184.	I1199	2,6,6-三甲基环己-1,3-二烯基甲 醛	(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)- methanal	3389
185.	I1200	异丁醛	Isobutyraldehyde	2220
186.	I1201	顺式-4-己烯醛	<i>cis</i> -4-Hexenal	3496
187.	I1202	顺式-5-辛烯醛	<i>cis</i> -5-Octenal	3749
188.	I1203	4-癸烯醛	4-Decenal	3264

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
189.	I1204	反式,反式-2,4-十二碳二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Dodecadienal	3670
190.	I1205	2-十三烯醛	2-Tridecenal	3082
191.	I1206	4-乙基苯甲醛	4-Ethylbenzaldehyde	3756
192.	I1207	2-羟基-4-甲基苯甲醛	2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde	3697
193.	I1208	邻甲氧基肉桂醛	<i>o</i> -Methoxycinnamaldehyde	3181
194.	I1209	龙脑烯醛	Campholenic aldehyde	3592
195.	I1210	α -己基肉桂醛	α -Hexylcinnamaldehyde	2569
196.	I1211	香兰素-1,2-丙二醇缩醛	Vanillin propylene glycol acetal	3905
197.	I1212	乙醛乙醇顺-3-己烯醇缩醛	Acetaldehyde ethyl <i>cis</i> -3-hexenyl acetal	3775
198.	I1213	反式-2,6-壬二烯醛	2- <i>trans</i> -6- <i>trans</i> -Nonadienal	3766
199.	I1214	2,4,7-癸三烯醛	2,4,7-Decatrienal	4089
200.	I1215	β -甜橙醛	β -Sinensal	3141
201.	I1216	4-羟基苯甲醛	4-Hydroxy benzaldehyde	3984
202.	I1217	邻-甲氧基苯甲醛	<i>o</i> -Methoxybenzaldehyde	-
203.	I1218	12-甲基十三醛	12-Methyltridecanal	4005
204.	I1231	甲乙酮	Methyl ethyl ketone	2170
205.	I1232	3-羟基-2-丁酮(乙偶姻)	3-Hydroxy-2-butanone(Acetoin)	2008
206.	I1233	4-(对甲氧基苯基)-2-丁酮	4-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-butanone	2672
207.	I1234	4-苯基-3-丁烯-2-酮	4-Phenyl-3-buten-2-one	2881
208.	I1235	丁二酮(2,3-丁二酮)	Diacetyl (2,3-Diketo butane)	2370
209.	I1236	2-戊酮	2-Pentanone	2842
210.	I1237	1-戊烯-3-酮	1-Penten-3-one	3382
211.	I1238	2,3-戊二酮	2,3-Pentanedione	2841
212.	I1239	3-乙基2-羟基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one	3152
213.	I1240	甲基环戊烯醇酮(3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮)	Methylcyclopentenolone	2700
214.	I1241	4-己烯-3-酮	4-Hexene-3-one	3352
215.	I1242	5-甲基-3-己烯-2-酮	5-Methyl-3-hexene-2-one	3409
216.	I1243	3,4-己二酮	3,4-Hexanedione	3168
217.	I1244	2-庚酮	2-Heptanone	2544
218.	I1245	3-庚烯-2-酮	3-Hepten-2-one Methyl pentenyl ketone	3400
219.	I1246	6-甲基-5-庚烯-2-酮	6-Methyl-5-hepten-2-one	2707
220.	I1247	1-辛烯-3-酮	1-Octen-3-one	3515
221.	I1248	2-壬酮	2-Nonanone	2785
222.	I1249	2-十一酮	2-Undecanone	3093
223.	I1250	2-十三酮	2-Tridecanone	3388
224.	I1251	圆柚酮	Nootkatone	3166
225.	I1252	<i>l</i> -香芹酮	L-Carvone	2249

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
226.	I1253	苯乙酮	Acetophenone	2009
227.	I1254	4-甲基苯乙酮 (对-甲基苯乙酮)	4-Methylacetophenone (<i>p</i> -Methylacetophenone)	2677
228.	I1255	对甲氧基苯乙酮	<i>p</i> -Methoxyacetophenone	2005
229.	I1256	顺式茉莉酮	<i>cis</i> -Jasmone	3196
230.	I1257	覆盆子酮 (悬钩子酮)	Frambinon (4-(<i>p</i> -Hydroxyphenyl)-2-butanone)	2588
231.	I1258	甲位突厥酮	α -Damascone	3659
232.	I1259	突厥烯酮	Damascenone	3420
233.	I1260	苯甲醛甘油缩醛	Benzaldehyde glyceryl acetal	2129
234.	I1261	α -鸢尾酮	α -Irone	2597
235.	I1262	α -紫罗兰酮	α -Ionone	2594
236.	I1263	β -紫罗兰酮	β -Ionone	2595
237.	I1264	<i>dl</i> -樟脑	<i>dl</i> -Camphor	-
238.	I1265	薄荷酮	Menthone	2667
239.	I1266	<i>d,l</i> -异薄荷酮	<i>d,l</i> -Isomenthone	3460
240.	I1267	4-(2-呋喃基)-3-丁烯-2-酮	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	2495
241.	I1268	2-乙基-4-羟基-5-甲基-3 (2 <i>H</i>)-呋喃酮	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	3623
242.	I1269	4,5-二甲基-3-羟基-2,5-二氢呋喃-2-酮	4,5-Dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydrofuran-2-one	3634
243.	I1270	2-乙基-3-甲基-4-羟基二氢-2,5-呋喃-5-酮	2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro-2,5-furan-5-one	3153
244.	I1271	4,5-二氢-3 (2 <i>H</i>) 噻吩酮 (四氢噻吩-3-酮)	4,5-Dihydro-3-(2 <i>H</i>)thiophenone (Tetrahydrothiophen-3-one)	3266
245.	I1272	2-乙基呋喃	2-Ethylfuran	3673
246.	I1273	2-乙酰基呋喃	2-Acetylfuran	3163
247.	I1274	2-乙酰基-5-甲基呋喃	2-Acetyl-5-methylfuran	3609
248.	I1275	丙酮	Acetone	3326
249.	I1276	1-苯基-1,2-丙二酮	1-Phenyl-1,2-propanedione	3226
250.	I1277	3,4-二甲基-1,2-环戊二酮	3,4-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3268
251.	I1278	3,5-二甲基-1,2-环戊二酮	3,5-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3269
252.	I1279	2,3-己二酮	2,3-Hexanedione	2558
253.	I1280	1-甲基-2,3-环己二酮	1-Methyl-2,3-cyclohexadione	3305
254.	I1281	2,2,6-三甲基环己酮	2,2,6-Trimethylcyclohexanone	3473
255.	I1282	2,6,6-三甲基-2-环己烯-1,4-二酮	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione	3421
256.	I1283	3-庚酮	3-Heptanone	2545
257.	I1284	5-甲基-2-庚烯-4-酮	5-Methyl-2-hepten-4-one	3761
258.	I1285	6-甲基-3,5-庚二烯-2-酮	6-Methyl-3,5-heptadien-2-one	3363

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
259.	I1286	2-辛酮	2-Octanone	2802
260.	I1287	3-辛酮	3-Octanone	2803
261.	I1288	3-辛烯-2-酮	3-Octen-2-one	3416
262.	I1289	6,10-二甲基-5,9-十一碳二烯-2-酮	6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one	3542
263.	I1290	2-十五酮	2-Pentadecanone	3724
264.	I1291	3-甲基环十五酮	3-Methyl-1-cyclopentadecanone	3434
265.	I1292	环十七-9-烯-1-酮	Cycloheptadeca-9-en-1-one	3425
266.	I1293	二苯甲酮	Benzophenone	2134
267.	I1294	2-羟基苯乙酮	2-Hydroxyacetophenone	3548
268.	I1295	异弗尔酮	Isophorone	3553
269.	I1296	二氢茉莉酮 (2-戊基-3-甲基-2-环戊烯-1-酮)	Dihydrojasnone (2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one)	3763
270.	I1297	新甲基橙皮苷二氢查耳酮	Neohesperidin dihydrochalcone Neohesperidin DHC	3811
271.	I1298	姜油酮	Zingerone	3124
272.	I1299	乙位突厥酮	β -Damascone 4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-4-one	3243
273.	I1300	3-甲硫基丁醛	3-(Methylthio)butanal	3374
274.	I1301	甲位戊基桂醛	α -Amylcinnamaldehyde	2061
275.	I1302	<i>d</i> -葑酮	<i>d</i> -Fenchone	2479
276.	I1303	2-甲基四氢呋喃-3-酮	2-Methyltetrahydrofuran-3-one	3373
277.	I1304	4-羟基-2,5-二甲基-3 (2 <i>H</i>) 呋喃酮	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2 <i>H</i>)furanone	3174
278.	I1305	2,5-二甲基-4-甲氧基-3 (2 <i>H</i>) 呋喃酮	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2 <i>H</i>)-furanone	3664
279.	I1306	2-戊基呋喃	2-Pentylfuran	3317
280.	I1307	4,5,6,7-四氢-3,6-二甲基苯并呋喃 (薄荷呋喃)	4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran (Menthofuran)	3235
281.	I1308	1,5,5,9-四甲基-13-氧杂三环[8.3.0.0(4,9)]十三烷	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0(4,9)]tridecane	3471
282.	I1309	顺式-二氢香芹酮	<i>cis</i> -Dihydrocarvone	3565
283.	I1310	3-巯基-2-丁酮 (3-巯基-丁-2-酮)	3-Mercapto-2-butanone	3298
284.	I1311	胡椒基丙酮	Piperonyl acetone	2701
285.	I1312	二氢- β -紫罗兰酮	Dihydro- β -ionone	3626
286.	I1313	4-甲基-2,3-戊二酮	4-Methyl-2,3-pentanedione	2730
287.	I1314	<i>E</i> -7-甲基-3-辛烯-2-酮	(<i>E</i>)-7-Methyl-3-octen-2-one	3868
288.	I1315	3-乙酰巯基-2-甲基呋喃	3-(Acetylthio)-2-methylfuran	3973

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
289.	I1316	4-乙酰氧基-2,5-二甲基-3 (2H) 呋喃酮	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone	3797
290.	I1317	3-乙基-2-羟基-4-甲基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-one	3453
291.	I1318	环己酮	Cyclohexanone	3909
292.	I1319	2,3-庚二酮	2,3-Heptanedione	2543
293.	I1320	2,3-辛二酮	2,3-Octanedione	4060
294.	I1321	乙酸	Acetic acid	2006
295.	I1322	丙酸	Propionic acid	2924
296.	I1323	丙酮酸	Pyruvic acid	2970
297.	I1324	丁酸	Butyric acid	2221
298.	I1325	异丁酸	Isobutyric acid	2222
299.	I1326	2-甲基丁酸	2-Methylbutyric acid	2695
300.	I1327	2-乙基丁酸	2-Ethylbutyric acid	2429
301.	I1328	戊酸	Valeric acid	3101
302.	I1329	2-甲基戊酸	2-Methylvaleric acid	2754
303.	I1330	2-甲基-2-戊烯酸 (草莓酸)	2-Methyl-2-pentenoic acid (Strawberriff)	3195
304.	I1331	异戊酸	Isovaleric acid	3102
305.	I1332	己酸	Hexanoic acid	2559
306.	I1333	己二酸	Adipic acid	2011
307.	I1334	反式-2-己烯酸	<i>trans</i> -2-Hexenoic acid	3169
308.	I1335	3-己烯酸	3-Hexenoic acid	3170
309.	I1336	庚酸	Heptanoic acid	3348
310.	I1337	辛酸	Octanoic acid	2799
311.	I1338	壬酸	Nonoic acid	2784
312.	I1339	癸酸	Decanoic acid	2364
313.	I1340	十二酸 (月桂酸)	Dodecanoic acid (Lauric acid)	2614
314.	I1341	十四酸 (肉豆蔻酸)	Tetradecanoic acid (Myristic acid)	2764
315.	I1342	十六酸 (棕榈酸)	Hexadecylic acid (Palmitic acid)	2832
316.	I1343	苯甲酸	Benzoic acid	2131
317.	I1344	苯乙酸	Phenylacetic acid	2878
318.	I1345	柠檬酸	Citric acid	2306
319.	I1346	肉桂酸	Cinnamic acid	2288
320.	I1347	富马酸	Fumaric acid	2488
321.	I1348	3-甲基戊酸 (酞酐酸)	3-Methylpentanoic acid	3437
322.	I1349	β -丙氨酸	β -Alanine	3252
323.	I1350	<i>l</i> -苯基丙氨酸	<i>l</i> -Phenylalanine	3585
324.	I1351	<i>l</i> -半胱氨酸	<i>l</i> -Cysteine	3263
325.	I1352	甘氨酸	Glycine	3287
326.	I1353	<i>l</i> -谷氨酸	<i>l</i> -Glutamic acid	3285

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
327.	I1354	<i>l</i> -亮氨酸	<i>l</i> -Leucine	3297
328.	I1355	<i>dl</i> -蛋氨酸	<i>dl</i> -Methionine	3301
329.	I1356	乙酰丙酸	Levulinic acid	2627
330.	I1357	2-氧代丁酸	2-Oxobutyric acid	3723
331.	I1358	2-甲基己酸	2-Methylhexanoic acid	3191
332.	I1359	2-甲基庚酸	2-Methyloctanoic acid	2706
333.	I1360	4-甲基辛酸	4-Methyloctanoic acid	3575
334.	I1361	3,7-二甲基-6-辛烯酸	3,7-Dimethyl-6-octenoic acid	3142
335.	I1362	9-癸烯酸	9-Decenoic acid	3660
336.	I1363	十一酸	Undecanoic acid	3245
337.	I1364	10-十一碳烯酸	10-Undecenoic acid	3247
338.	I1365	3-苯丙酸	3-Phenylpropionic acid	2889
339.	I1366	乳酸	Lactic acid	2611
340.	I1367	<i>l</i> -脯氨酸	<i>l</i> -Proline	3319
341.	I1368	<i>dl</i> -缬氨酸	<i>dl</i> -Valine	3444
342.	I1369	2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠	Sodium 2-(4-methoxy-phenoxy)propanoate	3773
343.	I1370	<i>l</i> -和 <i>dl</i> -丙氨酸	<i>l</i> -And <i>d,l</i> -Alanine	3818
344.	I1371	<i>l</i> -精氨酸	<i>l</i> -Arginine	3819
345.	I1372	<i>l</i> -赖氨酸	<i>l</i> -Lysine	3847
346.	I1373	3-甲基巴豆酸	3-Methylcrotonic acid	3187
347.	I1374	甲酸	Formic acid	2487
348.	I1375	4-甲基壬酸	4-Methylnonanoic acid	3574
349.	I1376	异己酸	Isohexanoic acid	3463
350.	I1377	2-羟基苯甲酸(水杨酸)	2-Hydroxybenzoic acid (Salicylic acid)	3985
351.	I1378	惕各酸	Tiglic acid	3599
352.	I1379	琥珀酸	Succinic acid	-
353.	I1380	硬脂酸	Stearic acid	3035
354.	I1381	甲酸乙酯	Ethyl formate	2434
355.	I1382	甲酸丁酯	Butyl formate	2196
356.	I1383	甲酸戊酯	Amyl formate	2068
357.	I1384	甲酸异戊酯	Isoamyl formate	2069
358.	I1385	甲酸己酯	Hexyl formate	2570
359.	I1386	甲酸苄酯	Benzyl formate	2145
360.	I1387	甲酸香叶酯	Geranyl formate	2514
361.	I1388	甲酸香茅酯	Citronellyl formate	2314
362.	I1389	甲酸苯乙酯	Phenethyl formate	2864
363.	I1390	甲酸芳樟酯	Linalyl formate	2642
364.	I1391	乙酸甲酯	Methyl acetate	2676
365.	I1392	乙酸乙酯	Ethyl acetate	2414

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
366.	I1393	乙酰乙酸乙酯	Ethyl acetoacetate	2415
367.	I1394	乙酸丙酯	Propyl acetate	2925
368.	I1395	乙酸异丙酯	Isopropyl acetate	2926
369.	I1396	乙酸烯丙酯	Allyl acetate	-
370.	I1397	乙酰丙酸乙酯	Ethyl acetylpropanoate	2442
371.	I1398	乙酸丁酯	Butyl acetate	2174
372.	I1399	乙酸异丁酯	Isobutyl acetate	2175
373.	I1400	乙酸异戊酯	Isoamyl acetate	2055
374.	I1401	乙酸己酯	Hexyl acetate	2565
375.	I1402	乙酸2-己烯酯	2-Hexen-1-yl acetate	2564
376.	I1403	乙酸庚酯	Heptyl acetate	2547
377.	I1404	乙酸辛酯	Octyl acetate	2806
378.	I1405	乙酸3-辛酯	3-Octyl acetate	3583
379.	I1406	1-辛烯-3-醇乙酸酯	1-Octen-3-yl acetate	3582
380.	I1407	乙酸壬酯	Nonyl acetate	2788
381.	I1408	2-丁烯酸己酯	<i>n</i> -Hexyl 2-butenate	3354
382.	I1409	乙酸癸酯	Decyl acetate	2367
383.	I1410	乙酸苄酯	Benzyl acetate	2135
384.	I1411	乙酸苯乙酯	Phenethyl acetate	2857
385.	I1412	乙酸茴香酯	Anisyl acetate	2098
386.	I1413	乙酸龙脑酯	Bornyl acetate	2159
387.	I1414	乙酸薄荷酯	Menthol acetate	2668
388.	I1415	乙酸肉桂酯	Cinnamyl acetate	2293
389.	I1416	乙酸香茅酯	Citronellyl acetate	2311
390.	I1417	乙酸香叶酯	Geranyl acetate	2509
391.	I1418	乙酸对甲酚酯	<i>p</i> -Cresyl acetate	3073
392.	I1419	乙酸苏合香酯	Styralyl acetate	2684
393.	I1420	乙酸橙花酯	Neryl acetate	2773
394.	I1421	乙酸松油酯	Terpinyl acetate	3047
395.	I1422	异丁酸肉桂酯	Cinnamyl isobutyrate	2297
396.	I1423	顺式-3-己烯-1-醇乙酸酯(乙酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexen-1-yl acetate	3171
397.	I1424	乙酸糠酯	Furfuryl acetate	2490
398.	I1425	庚酸烯丙酯	Allyl heptanoate	2031
399.	I1426	乙酸芳樟酯	Linalyl acetate	2636
400.	I1427	乙酸葛缕酯	Carvyl acetate	2250
401.	I1428	乙酸二氢葛缕酯	Dihydrocarvyl acetate	2380
402.	I1429	苯乙酸丁酯	Butyl phenylacetate	2209
403.	I1430	丙酸乙酯	Ethyl propionate	2456
404.	I1431	丙二酸二乙酯	Diethyl malonate	2375
405.	I1432	丙酸异丁酯	Isobutyl propionate	2212

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
406.	I1433	丙酸异戊酯	Isoamyl propionate	2082
407.	I1434	丙 酸 顺 式 -3- 己 烯 酯 和 丙酸反式-2-己烯酯	<i>cis</i> -3-Hexenyl propionate& <i>trans</i> -2-Hexenyl propionate	3778
408.	I1435	丙酸香叶酯	Geranyl propionate	2517
409.	I1436	丙酸香茅酯	Citronellyl propionate	2316
410.	I1437	丙酸苄酯	Benzyl propionate	2150
411.	I1438	丙酸苯乙酯	Phenethyl propionate	2867
412.	I1439	丙酸芳樟酯	Linalyl propionate	2645
413.	I1440	丁酸甲酯	Methyl butyrate	2693
414.	I1441	2-甲基丁酸甲酯	Methyl 2-methylbutyrate	2719
415.	I1442	丁酸乙酯	Ethyl butyrate	2427
416.	I1443	异丁酸乙酯	Ethyl isobutyrate	2428
417.	I1444	2-甲基丁酸乙酯	Ethyl 2-methylbutyrate	2443
418.	I1445	3-羟基丁酸乙酯	Ethyl 3-hydroxybutyrate	3428
419.	I1446	丁二酸二乙酯	Diethyl succinate	2377
420.	I1447	异丁酸甲酯	Methyl isobutyrate	2694
421.	I1448	丁酸丁酯	Butyl butyrate	2186
422.	I1449	丁酸异丁酯	Isobutyl butyrate	2187
423.	I1450	2-甲基丁酸丁酯	<i>n</i> -Butyl 2-methylbutyrate	3393
424.	I1451	2-甲基丁酸2-甲基丁酯	2-Methylbutyl 2-methylbutyrate	3359
425.	I1452	异丁酸丁酯	Butyl isobutyrate	2188
426.	I1453	丁酸戊酯	Amyl butyrate	2059
427.	I1454	丁酸异戊酯	Isoamyl butyrate	2060
428.	I1455	2-甲基丁酸异戊酯	Isoamyl 2-methylbutanoate	3505
429.	I1456	异丁酸异戊酯	Isopentyl isobutyrate	3507
430.	I1457	丁酸己酯	Hexyl butyrate	2568
431.	I1458	2-甲基丁酸己酯	Hexyl 2-methylbutyrate	3499
432.	I1459	丁酸顺式-3-己烯酯 (丁酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl butyrate (Leaf butyrate)	3402
433.	I1460	2-甲基丁酸-3-己烯酯	3-Hexenyl 2-methylbutanoate	3497
434.	I1461	异丁酸庚酯	Heptyl isobutyrate	2550
435.	I1462	2-甲基丁酸辛酯	Octyl 2-methylbutyrate	3604
436.	I1463	1-辛烯-3-醇丁酸酯	1-Octen-3-yl butyrate	3612
437.	I1464	丁酸苄酯	Benzyl butyrate	2140
438.	I1465	异丁酸苄酯	Benzyl isobutyrate	2141
439.	I1466	丁酸苯乙酯	Phenethyl butyrate	2861
440.	I1467	2-甲基丁酸苯乙酯	Phenethyl 2-methylbutyrate	3632
441.	I1468	异丁酸苯乙酯	Phenethyl isobutyrate	2862
442.	I1469	丁酸香叶酯	Geranyl butyrate	2512
443.	I1470	异丁酸香叶酯	Geranyl isobutyrate	2513
444.	I1471	丁酸芳樟酯	Linalyl butyrate	2639

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
445.	I1472	异丁酸芳樟酯	Linalyl isobutyrate	2640
446.	I1473	当归酸异丁酯	Isobutyl angelate	2180
447.	I1474	异丁酸橙花酯	Neryl isobutyrate	2775
448.	I1475	正戊酸乙酯	Ethyl valerate	2462
449.	I1476	丁酰乳酸丁酯	Butyl butyryllactate	2190
450.	I1477	异戊酸乙酯	Ethyl isovalerate	2463
451.	I1478	柳酸丁酯	Butyl salicylate	3650
452.	I1479	异戊酸丁酯	Butyl isovalerate	2218
453.	I1480	异戊酸异戊酯	Isoamyl isovalerate	2085
454.	I1481	异戊酸3-己烯酯	3-Hexenyl isovalerate	3498
455.	I1482	异戊酸壬酯	Nonyl isovalerate	2791
456.	I1483	异戊酸苯乙酯	Phenethyl isovalerate	2871
457.	I1484	异戊酸香叶酯	Geranyl isovalerate	2518
458.	I1485	己酸甲酯	Methyl hexanoate	2708
459.	I1486	2-己烯酸甲酯	Methyl 2-hexenoate	2709
460.	I1487	己酸乙酯	Ethyl hexanoate (Ethyl caproate)	2439
461.	I1488	3-己烯酸乙酯	Ethyl 3-hexenoate	3342
462.	I1489	3-羟基己酸乙酯	Ethyl 3-hydroxyhexanoate	3545
463.	I1490	反式-2-己烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3675
464.	I1491	己酸丙酯	Propyl hexanoate	2949
465.	I1492	己酸戊酯	Amyl hexanoate	2074
466.	I1493	己酸异戊酯	Isoamyl hexanoate	2075
467.	I1494	己酸己酯	Hexyl hexanoate	2572
468.	I1495	己酸顺式-3-己烯酯 (己酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl hexanoate	3403
469.	I1496	庚酸乙酯	Ethyl heptanoate	2437
470.	I1497	庚酸丙酯	Propyl heptanoate	2948
471.	I1498	庚酸丁酯	Butyl heptanoate	2199
472.	I1499	2-甲基-3-巯基呋喃	2-Methyl-3-furanthiol	3188
473.	I1500	辛酸甲酯	Methyl caprylate	2728
474.	I1501	辛酸乙酯	Ethyl caprylate	2449
475.	I1502	顺式-4-辛酸乙酯	Ethyl <i>cis</i> -4-octenoate	3344
476.	I1503	顺式-4,7-辛二烯酸乙酯	Ethyl <i>cis</i> -4,7-octadienoate	3682
477.	I1504	辛酸异戊酯	Isoamyl octanoate	2080
478.	I1505	辛酸壬酯	Nonyl octanoate	2790
479.	I1506	辛酸苯乙酯	Phenethyl octanoate	3222
480.	I1507	2-壬烯酸甲酯	Methyl 2-nonenoate	2725
481.	I1508	壬酸乙酯	Ethyl nonanoate	2447
482.	I1509	癸酸乙酯	Ethyl decanoate	2432
483.	I1510	反式-2-顺式-4-癸二烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2, <i>cis</i> -4-decadienoate	3148
484.	I1511	月桂酸乙酯	Ethyl laurate	2441

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
485.	I1512	十四酸甲酯 (肉豆蔻酸甲酯)	Methyl tetradecanoate (Methyl myristate)	2722
486.	I1513	苯甲酸甲酯	Methyl benzoate	2683
487.	I1514	苯甲酸乙酯	Ethyl benzoate	2422
488.	I1515	苯甲酸丙酯	Propyl benzoate	2931
489.	I1516	苯甲酸己酯	Hexyl benzoate	3691
490.	I1517	苯甲酸苄酯	Benzyl benzoate	2138
491.	I1518	苯甲酸顺式-3-己烯酯(苯甲酸叶醇酯)	(Z)-3-Hexenyl benzoate (<i>cis</i> -3-Hexenyl benzoate)	3688
492.	I1519	邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl anthranilate	2682
493.	I1520	苯乙酸甲酯	Methyl phenylacetate	2733
494.	I1521	苯乙酸乙酯	Ethyl phenylacetate	2452
495.	I1522	苯乙酸异戊酯	Isoamyl phenylacetate	2081
496.	I1523	苯乙酸苯乙酯	Phenethyl phenylacetate	2866
497.	I1524	惕各酸乙酯	Ethyl tiglate	2460
498.	I1525	惕各酸苄酯	Benzyl tiglate	3330
499.	I1526	乳酸乙酯	Ethyl lactate	2440
500.	I1527	乳酸丁酯	Butyl lactate	2205
501.	I1528	肉桂酸甲酯	Methyl cinnamate	2698
502.	I1529	肉桂酸乙酯	Ethyl cinnamate	2430
503.	I1530	肉桂酸苄酯	Benzyl cinnamate	2142
504.	I1531	肉桂酸苯乙酯	Phenethyl cinnamate	2863
505.	I1532	肉桂酸肉桂酯	Cinnamyl cinnamate	2298
506.	I1533	水杨酸甲酯 (柳酸甲酯)	Methyl salicylate	2745
507.	I1534	水杨酸乙酯 (柳酸乙酯)	Ethyl salicylate	2458
508.	I1535	柳酸异戊酯	Isoamyl salicylate	2084
509.	I1536	肉豆蔻酸乙酯	Ethyl myristate	2445
510.	I1537	油酸乙酯	Ethyl oleate	2450
511.	I1538	棕榈酸乙酯	Ethyl palmitate	2451
512.	I1539	二氢茉莉酮酸甲酯	Methyl dihydrojasmonate	3408
513.	I1540	椰子油混合酸乙酯	Ethyl ester of coconut oil mixed acid	-
514.	I1541	柠檬酸三乙酯	Triethyl citrate	3083
515.	I1542	甲酸大茴香酯	Anisyl formate	2101
516.	I1543	甲酸叶醇酯	<i>cis</i> -3-Hexenyl formate	3353
517.	I1544	乙酸2-甲基丁酯	2-Methylbutyl acetate	3644
518.	I1545	乙酸3-苯丙酯	3-Phenylpropyl acetate	2890
519.	I1546	乙酸丁香酯	Eugenyl acetate	2469
520.	I1547	4,5-二甲基-2-异丁基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl -2-isobutyl-3-thiazoline	3621
521.	I1548	乙酸异胡薄荷酯	Isopulegyl acetate	2965

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
522.	I1549	乙酸1,3,3-三甲基-2-降龙脑酯	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate	3390
523.	I1550	丙酸甲酯	Methyl propionate	2742
524.	I1551	丙烯酸乙酯	Ethyl acrylate	2418
525.	I1552	乳酸叶醇酯	<i>cis</i> -3-Hexenyl lactate	3690
526.	I1553	丙酸癸酯	Decyl propionate	2369
527.	I1554	反式-2-丁烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-butenate	3486
528.	I1555	丁酸丙酯	Propyl butyrate	2934
529.	I1556	异丁酸异丙酯	Isopropyl isobutyrate	2937
530.	I1557	2-甲基丁酸异丙酯	Isopropyl 2-methylbutyrate	3699
531.	I1558	异丁酸己酯	Hexyl isobutyrate	3172
532.	I1559	丁酸庚酯	Heptyl butyrate	2549
533.	I1560	异丁酸辛酯	Octyl isobutyrate	2808
534.	I1561	异丁酸-3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isobutyrate	2893
535.	I1562	丁酸香茅酯	Citronellyl butyrate	2312
536.	I1563	丁酸肉桂酯	Cinnamyl butyrate	2296
537.	I1564	异戊酸甲酯	Methyl isovalerate	2753
538.	I1565	异戊酸异丁酯	Isobutyl isovalerate	3369
539.	I1566	异戊酸2-甲基丁酯	2-Methylbutyl isovalerate	3506
540.	I1567	异戊酸苄酯	Benzyl isovalerate	2152
541.	I1568	2-戊基吡啶	2-Pentylpyridine	3383
542.	I1569	异戊酸肉桂酯	Cinnamyl isovalerate	2302
543.	I1570	异戊酸薄荷酯	Menthyl isovalerate	2669
544.	I1571	3-己烯酸甲酯	Methyl 3-hexenoate	3364
545.	I1572	正己酸异丁酯	Isobutyl caproate	2202
546.	I1573	己酸烯丙酯	Allyl hexanoate	2032
547.	I1574	己酸芳樟酯	Linalyl hexanoate	2643
548.	I1575	3,7-二甲基-6-辛烯酸甲酯	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate	3361
549.	I1576	3-壬烯酸甲酯	Methyl 3-nonenoate	3710
550.	I1577	9-十一烯酸甲酯	Methyl 9-undecenoate	2750
551.	I1578	十一酸乙酯	Ethyl undecanoate	3492
552.	I1579	十四酸异丙酯	Isopropyl myristate	3556
553.	I1580	<i>N</i> -甲基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl <i>N</i> -methylantranilate (Dimethyl anthranilate)	2718
554.	I1581	邻氨基苯甲酸乙酯	Ethyl anthranilate	2421
555.	I1582	苯甲酸异戊酯	Isoamyl benzoate	2058
556.	I1583	苯甲酸苯乙酯	Phenethyl benzoate	2860
557.	I1584	苯乙酸异丁酯	Isobutyl phenylacetate	2210
558.	I1585	苯乙酸己酯	Hexyl phenylacetate	3457
559.	I1586	苯丙酸乙酯 (氢化肉桂酸乙酯)	Ethyl 3-phenylpropionate (Ethyl hydrocinnamate)	2455

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
560.	I1587	环己基羧酸甲酯	Methyl cyclohexanecarboxylate	3568
561.	I1588	大茴香酸甲酯	Methyl <i>p</i> -anisate	2679
562.	I1589	大茴香酸乙酯	Ethyl <i>p</i> -anisate	2420
563.	I1590	水杨酸苯乙酯	Phenethyl salicylate	2868
564.	I1591	月桂酸异戊酯	Isoamyl laurate	2077
565.	I1592	亚油酸甲酯(48%), 亚麻酸甲酯(52%)混合物	Methyl linoleate(48%)methyl linolenate(52%)mixture	3411
566.	I1593	茉莉酮酸甲酯	Methyl jasmonate	3410
567.	I1594	柳酸苄酯	Benzyl salicylate	2151
568.	I1595	肉桂酸异丁酯	Isobutyl cinnamate	2193
569.	I1596	肉桂酸3-苯丙酯	3-Phenylpropyl cinnamate	2894
570.	I1597	酒石酸二乙酯	Diethyl tartrate	2378
571.	I1598	菸酸甲酯	Methyl nicotinate	3709
572.	I1599	惕各酸苯乙酯	Phenethyl tiglate	2870
573.	I1600	3-乙酰基-2,5-二甲基噻吩	3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene	3527
574.	I1601	3,5,5-三甲基-1-己醇	3,5,5-Trimethyl-1-hexanol	3324
575.	I1602	丁酸茴香酯	Anisyl butyrate	2100
576.	I1603	异戊酸龙脑酯	Bornyl isovalerate	2165
577.	I1604	2,6-二甲基-4-庚醇	2,6-Dimethyl-4-heptanol	3140
578.	I1605	苯甲酸异丁酯	Isobutyl benzoate	2185
579.	I1606	甲酸橙花酯	Neryl formate	2776
580.	I1607	乙酸甲基苄醇酯	Methylbenzyl acetate(mixed <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -)	3702
581.	I1608	乙酸顺式和反式-对1,(7)8-莰二烯-2-醇酯	<i>cis</i> -and- <i>trans</i> - <i>p</i> -1,(7)8-Menthadien-2-yl acetate	3848
582.	I1609	乙酸龙脑烯醇酯	Campholene acetate	3657
583.	I1610	丙酸丙酯	Propyl propionate	2958
584.	I1611	丙酸丁酯	Butyl propionate	2211
585.	I1612	丙酸己酯	Hexyl propionate	2576
586.	I1613	丙酮酸乙酯	Ethyl pyruvate	2457
587.	I1614	丁酸辛酯	Octyl butyrate	2807
588.	I1615	异丁酸丙酯	<i>n</i> -Propyl isobutyrate	2936
589.	I1616	异丁酸异丁酯	Isobutyl isobutyrate	2189
590.	I1617	异丁酸香茅酯	Citronellyl isobutyrate	2313
591.	I1618	反式-2-丁烯酸叶醇酯	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl(<i>E</i>)-2-butenate	3982
592.	I1619	丁二酸单薄荷酯	Mono-menthyl succinate	3810
593.	I1620	正戊酸正戊酯	Pentyl valerate	-
594.	I1621	异戊酸辛酯	Octyl isovalerate	2814
595.	I1622	己酸丁酯	Butyl hexanoate	2201
596.	I1623	己酸苯乙酯	Phenethyl hexanoate	3221

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
597.	I1624	异丁酸叶醇酯(顺式-3-己烯醇异丁酸酯)	Leaf isobutyrate((Z)-3-Hexenyl isobutyrate)	3929
598.	I1625	辛酸己酯	Hexyl octanoate	2575
599.	I1626	2-辛烯酸乙酯	Ethyl 2-octenoate	3643
600.	I1627	2,4,7-癸三烯酸乙酯	Ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832
601.	I1628	苯甲酸芳樟酯	Linalyl benzoate	2638
602.	I1629	惕各酸叶醇酯	(Z)-3-Hexenyl (E)-2-methyl-2-butenate	3931
603.	I1630	2-丁烯酸异丁酯	Isobutyl 2-butenate	3432
604.	I1631	3-甲基丁酸己酯	Hexyl 3-methyl butanoate	3500
605.	I1632	顺式-3-己烯酸叶醇酯	cis-3-Hexenyl cis-3-hexenoate	3689
606.	I1633	3-羟基己酸甲酯	Methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
607.	I1634	苯甲酸香叶酯	Geranyl benzoate	2511
608.	I1635	琥珀酸二甲酯	Dimethyl succinate	2396
609.	I1636	硬脂酸乙酯	Ethyl stearate	3490
610.	I1637	3-甲基 2-丁烯-1-醇乙酸酯	Prenyl acetate	4202
611.	I1638	己酸反式-2-己烯酯	trans-2-Hexenyl hexanoate	3983
612.	I1639	甲酸龙脑酯	Bornyl formate	2161
613.	I1640	顺式-4-庚烯酸乙酯	Ethyl (Z)-hept-4-enoate	3975
614.	I1641	辛酸戊酯	Amyl octanoate	2079
615.	I1642	4-甲基戊酸甲酯	Methyl 4-methylvalerate	2721
616.	I1643	乙酸胡椒醛酯	Heliotropin acetate	2912
617.	I1644	丙酸肉桂酯	Cinnamyl propionate	2301
618.	I1645	异丁酸甲基苯基原酯	Styryl isobutyrate	2687
619.	I1646	异丁酸十二酯	Dodecyl isobutyrate	3452
620.	I1647	异丁酸松油酯	Terpinyl isobutyrate	3050
621.	I1648	水杨酸异丁酯	Isobutyl salicylate	2213
622.	I1649	肉桂酸异戊酯	Isoamyl cinnamate	2063
623.	I1650	乙酸异龙脑酯	Isobornyl acetate	2160
624.	I1701	γ -戊内酯	γ -Valerolactone	3103
625.	I1702	γ -己内酯	γ -Hexalactone	2556
626.	I1703	γ -庚内酯	γ -Heptalactone	2539
627.	I1704	γ -辛内酯	γ -Octalactone	2796
628.	I1705	γ -壬内酯	γ -Nonalactone	2781
629.	I1706	γ -癸内酯	γ -Decalactone	2360
630.	I1707	γ -十二内酯	γ -Dodecalactone	2400
631.	I1708	γ -丁内酯	γ -Butyrolactone	3291
632.	I1709	δ -己内酯	δ -Hexalactone	3167
633.	I1710	δ -辛内酯	δ -Octalactone	3214
634.	I1711	δ -壬内酯	δ -Nonalactone	3356
635.	I1712	δ -癸内酯	δ -Decalactone	2361

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
636.	I1713	δ -十一内酯	δ -Undecalactone	3294
637.	I1714	丁位十二内酯	δ -Dodecalactone	2401
638.	I1715	十五内酯	Pentadecanolide	2840
639.	I1716	5-羟基-2-癸烯酸丁位内酯	5-Hydroxy-2-decenoic acid δ -lactone Cocolactone	3744
640.	I1717	3-丙叉苯酐	3-Propylidenephthalide	2952
641.	I1718	3-丁叉苯酐	3-Butylidenephthalide	3333
642.	I1719	薄荷内酯	Mintlactone	3764
643.	I1720	δ -十三内酯	δ -Tridecalactone	-
644.	I1721	δ -十四内酯	δ -Tetradecalactone	3590
645.	I1722	5-羟基-2,4-癸二烯酸内酯 6-戊基- α -吡喃酮	5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone 6-Pentyl- α -pyrone	3696
646.	I1723	5-羟基-7-癸烯酸内酯 (茉莉内酯)	5-Hydroxy-7-decenoic acid lactone (Jasmine lactone)	3745
647.	I1724	威士忌内酯	Whiskey lactone	3803
648.	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)	Dihydroactinidiolide ((+/-)-(2,6,6-Trimethyl-2-hydroxycyclohexylidene)acetic acid γ -lactone)	4020
649.	I1726	黄葵内酯	Ambrettolide	2555
650.	I1727	α -当归内酯	α -Angelica lactone	3293
651.	I1728	γ -甲基癸内酯	γ -Methyldecalactone	3786
652.	I1731	β -石竹烯	β -Caryophyllene	2252
653.	I1732	巴伦西亚桔烯	Valencene	3443
654.	I1733	月桂烯	Myrcene	2762
655.	I1734	<i>d</i> -柠檬烯	<i>d</i> -Limonene	2633
656.	I1735	异松油烯	Terpinolene	3046
657.	I1736	罗勒烯	Ocimene	3539
658.	I1737	莰烯	Camphene	2229
659.	I1738	α -蒎烯	α -Pinene	2902
660.	I1739	β -蒎烯	β -Pinene	2903
661.	I1740	1,8-桉叶素	1,8-Cineole	2465
662.	I1741	1,4-桉叶素	1,4-Cineole	3658
663.	I1742	二氢香豆素	Dihydrocoumarin	2381
664.	I1743	1,4-二甲基-4-乙酰基-1-环己烯	1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
665.	I1744	2-甲酰基-6,6-二甲基双环[3.1.1]庚-2-烯 (桃金娘烯醛)	2-Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]-hept-2-ene (Myrtenal)	3395

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
666.	I1745	茶螺烷（1-氧杂螺-（4,5）-2,6,10,10-四甲基-6-癸烯）	Theaspirane (2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro (4,5)-dec-6-ene)	3774
667.	I1746	1,3,5-十一碳三烯	1,3,5-Undecatriene	3795
668.	I1747	对,甲位-二甲基苯乙烯	p, α -Dimethylstyrene	3144
669.	I1748	甲位水芹烯	α -Phellandrene	2856
670.	I1749	红没药烯	Bisabolene	3331
671.	I1750	γ -松油烯	γ -Terpinene	3559
672.	I1751	6-羟基二氢茶螺烷	6-Hydroxydihydrotheaspirane	3549
673.	I1752	1-甲基-3-甲氧基-4-异丙基苯	1-Methyl-3-methoxy-4-isopropylbenzene	3436
674.	I1753	间二甲氧基苯	m-Dimethoxybenzene	2385
675.	I1754	对异丙基甲苯	p-Cymene	2356
676.	I1755	3,4-二甲酚	3,4-Dimethylphenol	3596
677.	I1756	1-甲基萘	1-Methylnaphthalene	3193
678.	I1757	1,2-二甲氧基苯	1,2-Dimethoxybenzene	3799
679.	I1758	α -金合欢烯	α -Farnesene	3839
680.	I1759	苏合香烯	Styrene	3233
681.	I1760	α -松油烯	α -Terpinene	3558
682.	I1761	3-薅烯	3-Carene	3821
683.	I1762	聚 α -烯	Polylimonene	-
684.	I1763	香菇素	Lenthionine	-
685.	I1764	氧化石竹烯	Caryophyllene oxide	4085
686.	I1765	2,4,6-三甲基-1,3,5-三 氧杂环己烷	paraldehyde	4010
687.	I1781	甲硫醇	Methyl mercaptan	2716
688.	I1782	3-甲硫基丙醇	3-(Methylthio)propanol	3415
689.	I1783	正丁硫醇	1-Butanethiol	3478
690.	I1784	2-甲基-1-丁硫醇	2-Methyl-1-butanethiol	3303
691.	I1785	3-（甲硫基）-1-己醇	3-(Methylthio)-1-hexanol	3438
692.	I1786	1,6-己二硫醇	1,6-Hexanedithiol	3495
693.	I1787	糠基硫醇（咖啡醛）	Furfuryl mercaptan	2493
694.	I1788	二甲基硫醚	Dimethyl sulfide	2746
695.	I1789	二甲基二硫醚	Dimethyl disulfide	3536
696.	I1790	二甲基三硫醚	Dimethyl trisulfide	3275
697.	I1791	二丁基硫醚	Dibutyl sulfide	2215
698.	I1792	二糠基硫醚 2,2'-（硫代二亚甲基）-二呋喃	2,2'-(Thiodimethylene)-difuran 2-Furfuryl monosulfide Bis(2-furfuryl)sulfide Difurfuryl sulphide	3238
699.	I1793	二糠基二硫醚	Difurfuryl disulphide	3146

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
700.	I1794	邻-甲硫基苯酚	<i>o</i> -(Methylthio)-phenol	3210
701.	I1795	3-甲硫基丙醛	3-(Methylthio)propionaldehyde	2747
702.	I1796	8-巯基薄荷酮	<i>p</i> -Mentha-8-thiol-3-one	3177
703.	I1797	硫代乙酸糠酯	Furfuryl thioacetate	3162
704.	I1798	3-甲硫基丙酸甲酯	Methyl 3-methylthiopropionate	2720
705.	I1799	3-甲硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-methylthiopropionate	3343
706.	I1800	吲哚	Indole	2593
707.	I1801	三甲基胺	Trimethylamine	3241
708.	I1802	玫瑰醚	Rose oxide	3236
709.	I1803	羟基香茅醇	Hydroxycitronellol	2586
710.	I1804	3,5-二甲基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
711.	I1805	2-甲基吡嗪	2-Methylpyrazine	3309
712.	I1806	2,3-二甲基吡嗪	2,3-Dimethylpyrazine	3271
713.	I1807	2,5-二甲基吡嗪	2,5-Dimethylpyrazine	3272
714.	I1808	2,3,5-三甲基吡嗪	2,3,5-Trimethylpyrazine	3244
715.	I1809	对甲苯基乙醛	<i>p</i> -Tolylacetaldehyde	3071
716.	I1810	2,6,6-三甲基-1或2-环己烯-1-甲 醛	2,6,6-Trimethyl-1 or 2- cyclohexen-1-carboxaldehyde	3639
717.	I1811	2-异丁基-3-甲基吡嗪	2-Isobutyl 3-methylpyrazine	3133
718.	I1812	2-甲氧基-3-仲丁基吡嗪	2-Methoxy-3-sec-butylpyrazine	3433
719.	I1813	2,3-二乙基吡嗪	2,3-Diethylpyrazine	3136
720.	I1814	3-乙基-2,6-二甲基吡嗪	3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
721.	I1815	乙酰基吡嗪	Acetylpyrazine	3126
722.	I1816	2-乙酰基-3-乙基吡嗪	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	3250
723.	I1817	2,3-二乙基-5-甲基吡嗪	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	3336
724.	I1818	5-异丙基-2-甲基吡嗪	5-Isopropyl-2-methylpyrazine	3554
725.	I1819	2,6-二甲基吡啶	2,6-Dimethylpyridine	3540
726.	I1820	4-甲基噻唑	4-Methylthiazole	3716
727.	I1821	α -甲基肉桂醛	α -Methylcinnamaldehyde	2697
728.	I1822	5-羟乙基-4-甲基噻唑	5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204
729.	I1823	2,4,5-三甲基噻唑	2,4,5-Trimethylthiazole	3325
730.	I1824	2-乙基-4-甲基噻唑	2-Ethyl-4-methylthiazole	3680
731.	I1825	5-乙烯基-4-甲基噻唑	4-Methyl-5-vinylthiazole	3313
732.	I1826	2-乙酰基噻唑	2-Acetylthiazole	3328
733.	I1827	2-异丙基-4-甲基噻唑	2-Isopropyl-4-methylthiazole	3555
734.	I1828	2-异丁基噻唑	2-Isobutylthiazole	3134
735.	I1829	苯并噻唑	Benzothiazole	3256
736.	I1830	<i>N</i> -糠基吡咯	<i>N</i> -Furfuryl pyrrole	3284
737.	I1831	2-乙酰基吡咯	2-Acetylpyrrole	3202
738.	I1832	5,6,7,8-四氢喹啉	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	3321
739.	I1833	2,4,5-三甲基- δ -3-噻唑啉	2,4,5-Trimethyl- δ -3-oxazoline	3525

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
740.	I1834	2-甲基-4-丙基-1,3-噻唑烷	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
741.	I1835	吡啶	Pyridine	2966
742.	I1836	二丙基二硫醚	Propyl disulfide	3228
743.	I1837	2-戊基硫醇	2-Pentanethiol	3792
744.	I1838	邻甲基苯硫酚	<i>o</i> -Toluenethiol	3240
745.	I1839	苄基硫醇	Benzyl mercaptan	2147
746.	I1840	1-对-薄荷烯-8-硫醇	1- <i>p</i> -Menthene-8-thiol	3700
747.	I1841	甲基丙基二硫醚	Methyl propyl disulfide	3201
748.	I1842	甲基苄基二硫醚	Methyl benzyl disulfide	3504
749.	I1843	甲基糠基二硫醚	Methyl furfuryl disulfide	3362
750.	I1844	烯丙基二硫醚	Allyl disulfide	2028
751.	I1845	双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl)disulfide	3259
752.	I1846	糠基甲基硫醚	Furfuryl methyl sulfide	3160
753.	I1847	2,6-二甲基苯硫酚	2,6-Dimethylthiophenol	3666
754.	I1848	2-甲基-3-(2-呋喃基)丙烯醛	2-Methyl-3(2-furyl)acrolein	2704
755.	I1849	2-甲基四氢噻吩-3-酮	2-Methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
756.	I1850	2-甲基-5-(甲硫基)呋喃	2-Methyl-5-(methylthio)furan	3366
757.	I1851	2-羟基-3,5,5-三甲基-2-环己烯酮	2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexenone	3459
758.	I1852	糠酸甲酯	Methyl 2-furoate	2703
759.	I1853	硫代乙酸乙酯	Ethyl thioacetate	3282
760.	I1854	硫代乙酸丙酯	Propyl thioacetate	3385
761.	I1855	3-巯基丙酸乙酯	Ethyl 3-mercaptopropionate	3677
762.	I1856	硫代丁酸甲酯	Methyl thiobutyrate	3310
763.	I1857	异硫氰酸烯丙酯	Allyl isothiocyanate	2034
764.	I1858	2-硫代糠酸甲酯	Methyl 2-thiofuroate	3311
765.	I1859	3-甲基-1,2,4-三噻烷	3-Methyl-1,2,4-trithiane	3718
766.	I1860	2,3,5,6-四甲基吡嗪	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	3237
767.	I1861	2-乙基吡嗪	2-Ethylpyrazine	3281
768.	I1862	2-乙基-3,(5或6)-二甲基吡嗪	2-Ethyl-3(5or6)-dimethylpyrazine	3149
769.	I1863	2-甲氧基-3-异丁基吡嗪	2-Methoxy-3-isobutyl pyrazine	3132
770.	I1864	1-甲基-2-乙酰基吡咯	1-Methyl-2-acetylpyrrole	3184
771.	I1865	N-乙基-2-乙酰基吡咯	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	3147
772.	I1866	喹啉	Quinoline	3470
773.	I1867	6-甲基喹啉	6-Methylquinoline	2744
774.	I1868	5-甲基喹啉	5-Methylquinoxaline	3203
775.	I1869	哌啶	Piperidine	2908
776.	I1870	β -甲基吲哚	β -Methylindole	3019
777.	I1871	5-乙基-2-甲基吡啶	5-Ethyl-2-methylpyridine	3546
778.	I1872	3-乙基吡啶	3-Ethylpyridine	3394
779.	I1873	2-乙酰基吡啶	2-Acetylpyridine	3251

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
780.	I1874	3-乙酰基吡啶	3-Acetylpyridine	3424
781.	I1875	甲酸肉桂酯	Cinnamyl formate	2299
782.	I1876	异戊胺	Isopentylamine	3219
783.	I1877	苯乙胺	Phenethylamine	3220
784.	I1878	2-甲基-1,3-二硫环戊烷	2-Methyl-1,3-dithiolane	3705
785.	I1879	6-乙酰氧基二氢茶螺烷	6-Acetoxydihydrotheaspirane	3651
786.	I1880	4,5-二甲基噻唑	4,5-Dimethyl thiazole	3274
787.	I1881	3-巯基己醇	3-Mercaptohexanol	3850
788.	I1882	三硫丙酮	Trithioacetone	3475
789.	I1883	2,6-二甲基吡嗪	2,6-Dimethylpyrazine	3273
790.	I1884	2-(甲硫基)乙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio)acetate	3835
791.	I1885	乙酸3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl acetate	3851
792.	I1886	2-(甲基二硫基)丙酸乙酯	Ethyl 2-(methyldithio)propionate	3834
793.	I1887	3-(甲硫基)丁酸乙酯	Ethyl 3-(methylthio)butyrate	3836
794.	I1888	丁酸3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl butyrate	3852
795.	I1889	己酸3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl hexanoate	3853
796.	I1890	糠醇	Furfuryl alcohol	2491
797.	I1891	四氢糠醇	Tetrahydro furfuryl alcohol	3056
798.	I1892	牛磺酸(2-氨基乙基磺酸)	Taurine (2-Aminoethylsulfonic Acid)	3813
799.	I1893	2-乙基-3-甲基吡嗪	2-Ethyl-3-Methylpyrazine	3155
800.	I1894	3-甲基-2-丁硫醇	3-Methyl-2-butanethiol	3304
801.	I1895	2-甲基-3-四氢呋喃硫醇	2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiol	3787
802.	I1896	丙硫醇	Propanethiol	3521
803.	I1897	1,3-丙二硫醇	1,3-Propanedithiol	3588
804.	I1898	烯丙基硫醇	Allyl mercaptan(2-propene-1-thiol)	2035
805.	I1899	4-甲氧基-2-甲基-2-丁硫醇	4-Methoxy-2-methyl-2-butanethiol	3785
806.	I1900	2-苯乙硫醇	2-Phenylethyl mercaptan	3894
807.	I1901	3-巯基-3-甲基-1-丁醇	3-Mercapto-3-methyl-1-butanol	3854
808.	I1902	甲基2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Methyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3573
809.	I1903	甲基乙基硫醚	Methyl ethyl sulfide	3860
810.	I1904	甲基苯基二硫醚	Methyl phenyl disulfide	3872
811.	I1905	二乙基硫醚	Diethyl sulfide	3825
812.	I1906	二丙基三硫醚	Dipropyl trisulfide	3276
813.	I1907	丙烯基丙基二硫醚	Propenyl propyl disulfide	3227
814.	I1908	二烯丙基硫醚	Allyl sulfide	2042
815.	I1909	二烯丙基三硫醚	Diallyl trisulfide	3265
816.	I1910	二烯丙基四硫醚(二烯丙基聚硫醚)	Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide)	3533
817.	I1911	2-甲硫甲基-2-丁烯醛	2-(Methylthio)methyl-2-butenal	3601
818.	I1912	3-甲硫基己醛	3-Methylthio hexanal	3877

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
819.	I1913	乙酸环己酯	Cyclohexyl acetate	2349
820.	I1914	邻氨基苯乙酮	<i>o</i> -Amino acetophenone	3906
821.	I1915	2-甲基-3-甲硫基呋喃	2-Methyl-3-(methylthio)furan	3949
822.	I1916	甲酸3-巯基3-甲基丁酯	3-Mercapto-3-methyl-butyl formate	3855
823.	I1917	乙酸3-甲硫基丙酯	3-(Methylthio)propyl acetate	3883
824.	I1918	异戊酸甲硫醇酯	<i>S</i> -Methyl 3-methylbutanethioate	3864
825.	I1919	甲硫磺酸S-甲酯	Methyl methanethiosulfonate	-
826.	I1920	2-甲硫基丁酸甲酯	Methyl 2-methylthio butyrate	3708
827.	I1921	3-甲硫基-1-己醇乙酸酯	3-(Methylthio)-1-hexyl acetate	3789
828.	I1922	甲硫醇乙酸酯	<i>S</i> -methyl thioacetate	3876
829.	I1923	(5 <i>H</i>)-5-甲基-6,7-二氢环戊基并(b)吡嗪	(5 <i>H</i>)-5-Methyl-6,7-dihydro-cyclopenta(b)pyrazine	3306
830.	I1924	2-甲氧基吡嗪	2-Methoxypyrazine	3302
831.	I1925	2-,5或6-甲氧基-3-甲基吡嗪	2-,5 or 6-Methoxy-3-methyl-pyrazine	3183
832.	I1926	2-乙酰基-3,5 (或6) -二甲基吡嗪	2-Acetyl-3,5(or6)dimethyl pyrazine	3327
833.	I1927	2-乙酰基3-甲基吡嗪	2-Acetyl 3-methyl pyrazine	3964
834.	I1928	四氢吡咯	Pyrrolidine	3523
835.	I1929	2-异丁基吡啶	2-Isobutyl pyridine	3370
836.	I1930	2-乙基-4,5-二甲基噁唑	2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole	3672
837.	I1931	硫化铵	Ammonium sulfide	2053
838.	I1932	2-巯基丙酸乙酯	Ethyl 2-mercaptopropionate	3279
839.	I1933	<i>N</i> -(4-羟基-3-甲氧基苄基)壬酰胺	<i>N</i> -(4-Hydroxy-3-methoxybenzyl)-nonanamide	2787
840.	I1934	1,4-二噻烷	1,4-Dithiane	3831
841.	I1935	桃金娘烯醇	Myrtenol	3439
842.	I1936	胡椒碱	Piperine	2909
843.	I1937	2,3-二甲基苯并呋喃	2,3-Dimethylbenzofuran	3535
844.	I1938	4-羟基-5-甲基-3(2 <i>H</i>)呋喃酮(菊苣酮)	4-Hydroxy-5-methyl-3-(2 <i>H</i>)-furanone	3635
845.	I1939	γ -紫罗兰酮	γ -Ionone	3175
846.	I1940	α -二氢紫罗兰酮	Dihydro- α -ionone	3628
847.	I1941	<i>d</i> -胡椒酮 (对- 基 -1-烯-3-酮)	<i>d</i> -Piperitone(<i>p</i> -menth-1-en-3-one)	2910
848.	I1942	胡椒烯酮	Piperitenone (<i>p</i> -Mentha-1,4(8)-dien-3-one)	3560
849.	I1943	<i>l</i> -天冬氨酸	<i>l</i> -Aspartic acid	3656
850.	I1944	<i>d,l</i> -异亮氨酸	<i>d,l</i> -Isoleucine	3295
851.	I1945	焦木酸提取物	Pyroligneous acid extract	2968
852.	I1946	醋酸钠	Sodium acetate	3024
853.	I1947	二醋酸钠	Sodium diacetate	3900

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
854.	I1948	琥珀酸二钠	Disodium succinate	3277
855.	I1949	5'-鸟苷酸二钠	Disodium 5'-guanylate	3668
856.	I1950	5'-肌苷酸二钠	Disodium 5'-inosinate	3669
857.	I1951	磷酸三钙	Tricalcium phosphate	3081
858.	I1952	δ -十六内酯	δ -Hexadecalactone	-
859.	I1953	(+/-) 二氢薄荷内酯	(+/-)Dihydromintlactone	4032
860.	I1954	(Z) -4-十二烯醛	(Z)-4-Dodecenal	4036
861.	I1955	4,5-环氧反-2-癸烯醛	4,5-Epoxy <i>trans</i> -2-decenal	4037
862.	I1956	2-乙基-5-甲基吡嗪	2-Ethyl-5-methylpyrazine	3154
863.	I1957	顺-3-顺-6-壬二烯-1-醇	cis-3-cis-6-Nonadien-1-ol	3885
864.	I1958	2-甲基-1-丁醇	2-Methyl-1- butanol	3998
865.	I1959	异龙脑	Isoborneol	2158
866.	I1960	2-壬醇	2-Nonanol	3315
867.	I1961	反式-2-辛烯-1-醇	(E)-2-Octen-1-ol (<i>trans</i> -2-Octen-1-ol)	3887
868.	I1962	香芹醇	Carveol	2247
869.	I1963	对 莰烷-2-酮	<i>p</i> -Menthan-2-one	3176
870.	I1964	4-甲基-3-戊烯-2-酮	4-Methyl-3-penten-2-one	3368
871.	I1965	反,反-3,5 辛二烯-2-酮	<i>trans,trans</i> -3,5-Octadien-2-one	4008
872.	I1966	2-甲基呋喃	2-Methyl furan	4179
873.	I1967	3-癸烯-2-酮	3-Decen-2-one	3532
874.	I1968	2-辛烯-4-酮	2-Octen-4-one	3603
875.	I1970	2-呋喃基-2-丙酮	(2-Furyl)-2-propanone	2496
876.	I1972	5-甲基-2,3-己二酮	5-Methyl-2,3-hexanedione	3190
877.	I1973	2-甲基-3-戊烯酸	2-Methyl-3-pentenoic acid	3464
878.	I1974	L-酪氨酸	L-Tyrosine	3736
879.	I1975	2-氧代戊二酸	2-Oxopentanedioic acid	3891
880.	I1976	4-茴香酸	4-Anisic acid	3945
881.	I1977	亚油酸	Linoleic acid	3380
882.	I1978	甘草酸	Glycyrrhizic acid	-
883.	I1979	L-胱氨酸	L-Cystine	-
884.	I1980	L-蛋氨酸	L-Methionine	-
885.	I1981	L-谷氨酰胺	L-Glutamine	3684
886.	I1982	2-丙硫醇	2-Propanethiol	3897
887.	I1983	4-巯基-4-甲基-2-戊酮	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
888.	I1984	1,2-乙二硫醇	1,2-Ethanedithiol	3484
889.	I1985	异戊烯基硫醇	Prenyl mercaptan	3896
890.	I1986	甲基蛋氨酸-氯化铊	d,l-(3-Amino-3-carboxypropyl)dimethylsulfonium chloride	3445
891.	I1987	2-甲基-3-硫代乙酰氧基-4,5-二氢呋喃	2-Methyl-3-thioacetoxy-4,5-dihydrofuran	3636

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
892.	I1988	异丁基硫醇	Isobutyl mercaptan	3874
893.	I1989	苄基硫醇	Benzenethiol	3616
894.	I1990	异硫氰酸苄酯	Benzyl isothiocyanate	-
895.	I1991	甲基烯丙基三硫醚	Allyl methyl trisulfide	3253
896.	I1992	2-戊基噻吩	2-Pentyl thiophene	4387
897.	I1993	3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
898.	I1994	噻吩	Thiophene	-
899.	I1995	2,4,6-三甲基二氢-4H-1,3,5-二噻 嗪	2,4,6-Trimethyldihydro-4H-1,3,5-di thiazine	4018
900.	I1996	异硫氰酸 3-甲硫基丙酯	3-Methylthiopropyl isothiocyanate	3312
901.	I1997	3-甲基丁基硫醇	3-Methylbutanethiol	3858
902.	I1998	2-乙酰基-2-噻唑啉	2-Acetyl-2-thiazoline	3817
903.	I1999	甲基丙基三硫醚	Methyl propyl trisulfide	3308
904.	I2000	噻唑	Thiazole	3615
905.	I2001	吡嗪	Pyrazine	4015
906.	I2002	甲基 1-丙烯基二硫醚	Methyl 1-propenyl disulfide	3576
907.	I2003 ()	甲酸丙酯	Propyl formate	2943
908.	I2004	香兰素 3-(L- 2-羟基丙-1,2-二 醇缩醛	Vanillin 3-(L-menthoxy)propane-1,2-diol acetal	3904
909.	I2005	3-戊烯-2-酮	3-Penten-2-one	3417
910.	I2006	十二酸甲酯(月桂酸甲酯)	Methyl laurate	2715
911.	I2007	乙酸紫苏酯	Perillyl acetate(p-Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
912.	I2008	苹果酸二乙酯	Diethyl malate	2374
913.	I2009	甲硫基乙酸甲酯	Methyl (methylthio) acetate	4003
914.	I2010	2-乙酰基-1-吡咯啉	2-Acetyl-1-pyrroline	4249
915.	I2011	甲酸异丙酯	Isopropyl formate	2944
916.	I2012	4-甲基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-pentenal	3510
917.	I2013	亚油酸乙酯	Ethyl linoleate	—
918.	I2014	2,4,6-三异丁基-5,6-二氢 -4H-1,3,5-二噻嗪	2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4H-1, 3,5-dithiazine	4017
919.	I2015	乙酸十二醇酯	Dodecyl acetate	2616
920.	I2016	2-乙基丁醛	2-Ethyl butyraldehyde	2426
921.	I2017	辛酸辛酯	Octyl caprylate	2811
922.	I2018	己醛二乙缩醛	Hexanal diethyl acetal	—
923.	I2019	丙酸异丙酯	Isopropyl propionate	2959
924.	I2020	丁酸反-2-己烯酯	trans-2-Hexenyl butyrate	3926
925.	I2021	异硫氰酸丁酯	Butyl Isothiocyanate	4082

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
926.	I2022	N-葡萄糖酰基乙醇胺	N-Gluconyl ethanolamine	4254
927.	I2023	N-乳糖酰基乙醇胺	N-Lactoyl ethanolamine	4256
928.	I2024	1-庚烯-3-醇	1-Hepten-3-ol	4129
929.	I2025	乙硫醇	Ethanethiol	—
930.	I2026	六偏磷酸钠	Sodium hexameta phosphate	3027
931.	I2027	乙酸 L-龙脑酯	L-Bornyl acetate	4080
932.	I2028	反式- α -突厥酮	trans- α -Damascone	4088
933.	I2029	二乙基二硫醚	Diethyl disulfide	4093
934.	I2030	2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮	2,5-Dimethyl-3(2H)furanone	4101
935.	I2031	香叶酸	Geranic acid	4121
936.	I2032	1-(3-羟基-5-甲基-2-噻吩)乙酮	1-(3-Hydroxy-5-methyl-2-thienyl)ethanone	4142
937.	I2033	异黄葵内酯	Isoambrettolide	4145
938.	I2034	异丁酸异龙脑酯	Isobornyl isobutyrate	4146
939.	I2035	N-甲基邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl N-methylantranilate	4149
940.	I2036	丁酸 3-(甲硫基)丙酯	Methionyl butyrate	4160
941.	I2037	(S1)-甲氧基-3-庚硫醇	(S1)-Methoxy-3-heptanethiol	4162
942.	I2038	5-Z-辛烯酸甲酯	Methyl 5-Z-octenoate	4165
943.	I2039	N-乙酰基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl N-acetylantranilate	4170
944.	I2040	3-甲基-2-(3-甲基-2-丁烯)呋喃	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl)furan	4174
945.	I2041	乙酸植醇酯	Phytyl acetate	4197
946.	I2042	3,7,11-三甲基十二碳-2,6,10-三烯醇乙酸酯	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienyl acetate	4213
947.	I2043	三乙胺	Triethylamine	4246
948.	I2044	丙酸茴香酯	Anisyl propionate	2102
949.	I2045	丁酸 3-丁酮-2-醇酯	Butan-3-one-2-yl butanoate	3332
950.	I2046	异喹啉	Isoquinoline	2978
951.	I2047	2-丙酰噻唑	2-Propionylthiazole	3611
952.	I2048	2(4)-异丙基-4(2),6-二甲基二氢(4H)-1,3,5-二噻嗪	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro(4H)-1,3,5-dithiazine	3782
953.	I2049	丁酸松油酯	Terpinyl butyrate	3049
954.	I2050	3-正丁基苯胺	3-n-Butylphthalide	3334
955.	I2051	2,2-二甲基-5-(1-甲基-1-丙烯基)四氢呋喃	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl)tetrahydrofuran	3665
956.	I2052	(6R)-3-甲基-6-(1-甲基乙基)-2-环己烯-1-酮	2-Cyclohexen-1-one,3-methyl-6-(1-methylethyl)-,(6R)-	4200
957.	I2053	3-甲基-2-丁烯-1-醇	3-Methyl-2-buten-1-ol	3647
958.	I2054	对 薑 -1-烯-9-醇乙酸酯	1-p-Menthen-9-yl acetate	3566
959.	I2055	乙酸 2-辛烯醇酯	2-Octen-1-yl acetate	3516
960.	I2056	1-(对-甲氧基苯基)-2-丙酮	1-(p-Methoxyphenyl)-2-propanone	2674

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
961.	I2057	十八酸丁酯(硬脂酸丁酯)	Butyl stearate	2214
962.	I2058	(+/-)-1-苯乙基硫醇	(+/-)-1-Phenylethylmercaptan	4061
963.	I2059	4-异丙基-2-环己烯酮	4-Isopropyl-2-cyclohexenone	3939
964.	I2060	邻甲氧基苯甲酸甲酯	Methyl o-methoxybenzoate	2717
965.	I2061	丙酮醛	Pyruvaldehyde	2969
966.	I2062	甲基乙基三硫醚	Methyl ethyl trisulfide	3861
967.	I2063	2-甲基-2-(甲二硫基)-丙醛	2-Methyl-2-(methyldithio)propanal	3866
968.	I2064	二(甲硫基)甲烷	Bis-(Methylthio)methane	3878
969.	I2065	2,3,5-三硫杂己烷	2,3,5-Trithiahexane	4021
970.	I2066	4-乙基辛酸	4-Ethyl octanoic acid	3800
971.	I2067	二氢诺卡酮	Dihydronootkatone	3776
972.	I2068	1-乙氧基-3-甲基-2-丁烯	1-Ethoxy-3-methyl-2-butene	3777
973.	I2069	2-乙烯基-2-甲基-5-(1-甲基乙烯基)四氢呋喃	2-Ethenyl-2-methyl-5-(1-methylethenyl)-tetrahydrofuran	3759
974.	I2070	异戊酸糠酯	Furfuryl isovalerate	3283
975.	I2071	异戊酸芳樟酯	Linalyl isovalerate	2646
976.	I2072	3-甲基-2-丁醇	3-Methyl-2-butanol	3703
977.	I2073	3-甲基-1-戊醇	3-Methyl-1-pentanol	3762
978.	I2074	4-甲基-2-戊酮	4-Methyl-2-pentanone	2731
979.	I2075	反式-3-顺式-6-壬二烯醇	trans-3-cis-6-Nonadienol	3884
980.	I2076	庚酸甲酯	Methyl heptanoate	2705
981.	I2077	顺式-3-己烯醇丙酸酯	(Z)-3-Hexenyl propionate	3933
982.	I2078	反式-2-癸烯酸乙酯	Ethyl trans-2-decenoate	3641
983.	I2079	2-乙基苯酚	2-Ethyl phenol	—
984.	I2080	盐酸硫胺素	Thiamine hydrochloride	3322
985.	I2081	N-甲基吡咯-2-甲醛	N-Methyl pyrrol -2-carboxaldehyde	—
986.	I2082	乙酸香兰素酯	Vanillin acetate	3108
987.	I2083	L-组氨酸	L-Histidine	3694
988.	I2084	丁位突厥酮	δ -Damascone	3622
989.	I2085	2-甲基戊酸乙酯	Ethyl 2-methylpentanoate	3488
990.	I2086	4-甲硫基-2-丁酮	4-Methylthio-2-butanone	3375
991.	I2087	乳酸L-薄荷酯	L-Menthyl lactate	3748
992.	I2088 ()	甲基 3-甲基-1-丁烯基二硫醚	Methyl 3-methyl-1-butenyl disulfide	3865
993.	I2089	1-巯基-2-丙酮	1-Mercapto-2-propanone	3856
994.	I2090	乙酸正戊酯	Pentyl acetate	—
995.	I2091	胡薄荷酮	Pulegone	2963
996.	I2092	1-苯基丙醇-1	1-Phenylpropan-1-ol	2884
997.	I2093	4-苯基-2-丁醇	4-Phenyl-2-butanol	2879
998.	I2094	庚醇-3	Heptan-3-ol	3547
999.	I2095	3-乙酰氧基己酸甲酯	Methyl 3-acetoxy hexanoate	—

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1000.	I2096	对- 荳-1-烯-3-醇	p-Menth-1-en-3-ol	3179
1001.	I2097	4- 荳醇	4-Thujanol	3239
1002.	I2098	丙酮酸叶醇酯	cis-3-Hexenyl pyrovate	3934
1003.	I2099	联苯	Biphenyl	3129
1004.	I2100	顺式-4-羟基-6-十二烯酸内酯	(Z)-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	3780
1005.	I2101	甲基亚磺酰甲烷	Methylsulfinylmethane	3875
1006.	I2102	3,7-二甲基-2,6-辛二烯酸甲酯	Methyl 3,7-dimethyl-2,6-octadienoate(methyl geranate)	——
1007.	I2103	(E)和(z)-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-酮	(E)and(z)-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-one	3969
1008.	I2104	异亚戊基异戊胺	Isopentylidene isopentylamine	3990
1009.	I2105	戊酸异戊酯	Isoamyl valerate	——
1010.	I2106	丙酸反式-2-己烯酯	trans-2-Hexenyl propionate 2-Hexen-1-ol,propanoate,(E)	3932
1011.	I2107	硫化氢(仅用于 process flavors)	Hydrogen sulfide	3779
1012.	I2108 ()	戊酸甲酯	Methyl valerate	2752
1013.	I2109	丁酸异丙酯	Isopropyl butyrate	2935
1014.	I2110	烯丙基甲基二硫醚	Allyl methyl disulfide	3127
1015.	I2111	3-壬酮	3-Nonanone	3440
1016.	I2112	二苄基二硫醚	Benzyl disulfide	3617
1017.	I2113	苯乙酸顺-3-己烯酯(苯乙酸叶醇酯)	cis-3-Hexenyl phenyl acetate	3633
1018.	I2114	乙酸 3-(乙酰巯基)己酯	3-Acetylmercaptohexyl acetate(passifloran)	3816
1019.	I2115	己酸甲硫醇酯	S-Methyl hexanethioate(methyl thiohexanoate)	3862
1020.	I2116	反-2-丁烯酸(巴豆酸)	(E)-2-Butenoic acid	3908
1021.	I2117	戊酸顺-3-己烯酯(戊酸叶醇酯)	(Z)-3-Hexenyl valerate	3936
1022.	I2118	己酸苄酯	Benzyl hexanoate	4026
1023.	I2119	烯丙基丙基二硫醚	Allyl propyl disulfide	4073
1024.	I2120	2,8-表硫-顺-对 荳 4,7,7-三甲基-6-硫杂双环[3.2.1] 辛烷 硫代桉叶素	2,8-Epithio-cis-p-menthane 4,7,7-Trimethyl-6-thiabicyclo[3.2.1]]octane Thiocineole	4108
1025.	I2121	癸酸甲酯	Methyl decanoate	——
1026.	I2122	甲酸异丁酯	Isobutyl formate	2197
1027.	I2123	4-庚酮	4-Heptanone	2546
1028.	I2124	戊酸丁酯	Butyl valerate	2217
1029.	I2125	丁酸环己酯	Cyclohexyl butyrate	2351

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1030.	I2126	山梨酸乙酯(2,4-己二烯酸乙酯)	Ethyl sorbate(Ethyl 2,4-hexadienecate)	2459
1031.	I2127	单油酸甘油酯	Glyceryl monooleate	2526
1032.	I2128	5-羟基-4-辛酮	5-Hydroxy-4-octanone	2587
1033.	I2129	壬酸甲酯	Methyl nonanoate	2724
1034.	I2130	丙酸橙花酯	Neryl propionate	2777
1035.	I2131	肉桂酸丙酯	Propyl cinnamate	2938
1036.	I2132	丁酸玫瑰酯	Rhodinyl butyrate	2982
1037.	I2133	异丁酸玫瑰酯	Rhodinyl isobutyrate	2983
1038.	I2134	丙酸松油酯	Terpinyl propionate	3053
1039.	I2135	丙酸糠酯	Furfuryl propionate	3346
1040.	I2136	戊酸糠酯	Furfuryl pentanoate	3397
1041.	I2137	异茉莉酮	Isojasnone	3552
1042.	I2138	苄基甲基硫醚	Benzyl methyl sulfide	3597
1043.	I2139	3-甲基-2-丁烯醛	3-Methyl-2-butenal	3646
1044.	I2140	2,4-癸二烯酸丙酯	Propyl 2,4-decadienoate	3648
1045.	I2141	反式-2-己烯酸己酯	Hexyl trans-2-hexenoate	3692
1046.	I2142	4-烯丙基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	3655
1047.	I2143	2-羟基-4-甲基戊酸甲酯	Methyl 2-hydroxy-4-methylpentanoate	3706
1048.	I2144	反式-2-辛烯酸甲酯	Methyl trans-2-octenoate	3712
1049.	I2145	2,2,6-三甲基-6-乙基四氢吡喃	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltetrahydropyran	3735
1050.	I2146	香紫苏内酯	Sclareolide(Decahydro-3a,6,6,9a-tetramethylnaphtho(2,1b)furan-2(1H)-one)	3794
1051.	I2147	苯甲酸甲硫醇酯	S-Methyl benzothioate	3857
1052.	I2148	(E)-2-己烯酸(Z)-3-己烯酯	(Z)-3-Hexenyl(E)-2-hexenoate	3928
1053.	I2149	2-巯基苯甲醚	2-Mercaptoanisole	4159
1054.	I2150	香兰素苏和赤-2,3-丁二醇缩醛	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
1055.	I2151	反式 6-甲基-3-庚烯-2-酮	(E)-6-Methyl-3-hepten-2-one	4001
1056.	I2152	(±)3-巯基丁酸乙酯	(±)-Ethyl 3-mercaptobutyrate	3977
1057.	I2153	3-巯基-2-甲基戊醇	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	3996
1058.	I2154	乙醛二异戊醇缩醛	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024
1059.	I2155	(+/-)-2-苯基-4-甲基-2-己烯醛	(+/-)-2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	4194
1060.	I2156	2-庚硫醇	2-Heptanethiol	4128
1061.	I2157	2-(2-羟基-4-甲基-3-环己烯基)-丙酸 γ-内酯	2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl)-propionic acidγ-lactone (Wine Lactone)	4140

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1062.	I2158	L- 薄荷基甲基醚(2-异丙基-5-甲基环己基甲基醚)	1-Menthyl methyl ether(2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl methyl ether)	4054
1063.	I2159	己酸异丙酯	Isopropyl hexanoate	2950
1064.	I2160	2,4-己二烯-1-醇	2,4-Hexadien-1-ol	3922
1065.	I2161	十六烷酸甲酯	Methyl hexadecanoate	——
1066.	I2162	5-甲基-2-噻吩甲醛	5-Methyl-2-thiophenecarboxaldehyde	3209
1067.	I2163	4-甲基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	3704
1068.	I2164	对甲氧基肉桂醛	p-Methoxycinnamaldehyde	3567
1069.	I2165	2,4,5-三甲基 咪唑	2,4,5-Trimethyloxazole	——
1070.	I2166	苯甲醛二乙缩醛	Benzaldehyde diethyl acetal	——
1071.	I2167	d-新薄荷醇	d-Neo-Menthol	2666
1072.	I2168	2-壬烯酸 γ -内酯	2-Nonenoic acid gamma-lactone	4188
1073.	I2169	反式-4-癸烯酸乙酯	Ethyl trans-4-decenoate	3642
1074.	I2170	晚香玉内酯{二氢-5-[(Z,Z)-2,5-辛二烯-2(3H)-呋喃酮]}	Tuberose Lactone {Dihydro-5-[(Z,Z)-octa-2,5-dienyl]-2(3H)-furanone}	4067
1075.	I2171	4-甲基-2-戊基-1,3-二氧戊环(己醛 1,2-丙二醇缩醛)	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane	3630
1076.	I2172	乙酸 3-巯基庚酯	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
1077.	I2173	甲基纤维素	Methyl cellulose	2696
1078.	I2174 ()	植醇 (叶 绿 醇)(叶 黄 烯醇)(3,7,11,15-四甲基-2-十六烯-1-醇)	phytol(3,7,11,15-Tetramethyl-2-hexadecen-1-ol)	4196
1079.	I2175	异戊醛二乙缩醛	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
1080.	I2176	异硫氰酸 3-丁烯酯	3-Butenyl isothiocyanate	4418
1081.	I2177	异硫氰酸 4-戊烯酯	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
1082.	I2178	异硫氰酸 5-己烯酯	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
1083.	I2179	顺-9-十八烯醇乙酸酯(乙酸油醇酯)	cis-9-Octadecenyl acetate Oleyl acetate	4359
1084.	I2180	糠基甲基醚	Furfuryl methyl ether	3159
1085.	I2181	3-己酮	3-Hexanone	3290
1086.	I2182	异硫氰酸 2-丁酯	2-Butyl isothiocyanate	4419
1087.	I2183	异硫氰酸异丁酯	Isobutyl isothiocyanate	4424
1088.	I2184	异硫氰酸 6-(甲硫基)己酯	6-(Methylthio)hexyl isothiocyanate	4415
1089.	I2185	异硫氰酸 5-(甲硫基)戊酯	5-(Methylthio)pentyl isothiocyanate	4416
1090.	I2186	异硫氰酸戊酯	Amyl isothiocyanate	4417
1091.	I2187	异硫氰酸异丙酯	Isopropyl isothiocyanate	4425
1092.	I2188	异硫氰酸异戊酯	Isoamyl isothiocyanate	4423
1093.	I2190	2,5-二甲基呋喃	2,5-Dimethylfuran	4106
1094.	I2191	环紫罗兰酮	Cycloionone	3822

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1095.	I2192	2-异丁基-4-甲基-1, 3-二氧戊环 (异戊醛 1,2-丙二醇缩醛)	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolane	4286
1096.	I2193	顺式和反式-2-异丙基-4-甲基-1, 3-二氧戊环 (异丁醛 1,2-丙二醇 缩醛)	Cis-and trans-2-Isopropyl-4-methyl-1,3-dio xolane	4287
1097.	I2194	4-氨基丁酸 (丙位-氨基丁酸)	4-Aminobutyric acid(Gamma-Aminobutyric acid)	4288
1098.	I2195	N-[2-(3,4-二甲氧基苯基)乙 基]-3,4二甲氧基肉桂酸酰胺	N-[2-(3,4-Dimethoxyphenyl) ethyl]-3,4-dimethoxycinnamic acid amide	4310
1099.	I2196	二-(1-丙烯基)硫醚 (异构体混 合物)	Di-(1-propenyl)-sulfide(mixture of isomers)	4386
1100.	I2197	乙酸 2-戊酯	2-Pentyl acetate	4012
1101.	I2198	乙胺	Ethylamine	4236
1102.	I2199	2,8-二硫杂-4-壬烯-4-甲醛 ; (5-(甲硫基)-2-(甲硫基甲基)-2- 戊烯醛)	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehy de ; 5-(Methylthio)-2-(methylthiomethyl)-2-pentenal Methialdol	3483
1103.	I2200	1-丁烯-1-基甲基硫醚	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
1104.	I2201	二异丙基二硫醚	Diisopropyl disulfide	3827
1105.	I2202	(E)-2-癸烯酸	(E)-2-Decenoic acid	3913
1106.	I2203	L-苧烯	L-Limonene	——
1107.	I2204	正己硫醇	1-Hexanethiol	3842
1108.	I2205	2-癸酮	2-Decanone	4271
1109.	I2206	二糠基醚	Difurfuryl ether	3337
1110.	I2207	异丁酸乙基香兰素酯	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
1111.	I2208	8-罗勒烯醇乙酸酯(2,6-二甲基 -2,5,7-辛三烯-1-醇乙酸酯)	8-Ocimenyl acetate	3886
1112.	I2209 ()	丁胺	Butylamine	3130
1113.	I2210	1-氨基-2-丙醇	1-Amino-2-propanol	3965
1114.	I2211	反-1,5-辛二烯-3-酮	(E)-1,5-Octadien-3-one	4405
1115.	I2212	2,5-二甲基-4-乙氧基-3(2H)呋喃 酮	2,5-dimethyl-4-ethoxy-3(2H)furano ne	4104
1116.	I2213	反-2-顺-4-顺-7-十三碳三烯醛	2-trans-4-cis-7-cis-Tridecatrienal	3638
1117.	I2214	反-2-顺-4-癸二烯酸甲酯	Methyl (E)-2-(Z)-4- decadienoate	3859
1118.	I2215	2-(4-甲基-2-羟基苯基)-丙酸-γ- 内酯	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl)propi onic acid-γ-lactone	3863
1119.	I2216	丙酸顺-5-辛烯酯	(Z)-5-Octenyl propionate	3890
1120.	I2217	3-甲基-2-丁烯硫醇乙酸酯	3-Methyl-2-butenyl thioacetate;(Prenyl thioacetate)	3895

表 B.2 (续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1121.	I2218	1-吡咯啉	1-Pyrroline	3898
1122.	I2219	2,3,4-三甲基-3-戊醇	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
1123.	I2220	二异丙基三硫醚	Diisopropyl trisulfide	3968
1124.	I2221	2-丙酰基-1-吡咯啉	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
1125.	I2222	3,6-二乙基-1,2,4,5-四硫杂环己烷与 3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷的混合物	Mixture of 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetra thiane and 3,5-diethyl-1,2,4-trithiolane	4094
1126.	I2223	2,5-二羟基-1,4-二噻烷(巯基乙醛二聚体)	2,5-Dihydroxy-1,4-dithiane	3826
1127.	I2224	3-己烯醛(反式/顺式混合物)	3-Hexenal (trans/cis mix)	3923
1128.	I2225	4-羟基-3,5-二甲氧基苯甲醛	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde	4049
1129.	I2226	2-十一烯-1-醇	2-Undecen-1-ol	4068
1130.	I2227	2-(4-羟基苯基)-乙胺; (酪胺)	2-(4-hydroxyphenyl)ethylamine; (Tyramine)	4215
1131.	I2228	4[(2-呋喃甲基)硫基]-2-戊酮; (4-糠硫基-2-戊酮)	4-[(2-Furanmethyl)thio]-2-pentanone; (4-Furfurylthio-2-pentanone)	3840
1132.	I2229	己酸甲硫基甲酯	Methylthiomethyl hexanoate	3880
1133.	I2230	2,6-二甲基-4-庚酮	2,6-Dimethyl-4-heptanone; Diisobutyl ketone	3537
1134.	I2231 ()	d-香芹酮	d-carvone	2249
1135.	I2232	反式-3-己烯醇	trans-3-hexenol	4356
1136.	I2233	甲酸松油酯	terpinyl formate	3052
1137.	I2234	脱氢圆柚酮	dehydronootkatone	4091
1138.	I2235	己酸香叶酯	geranyl hexanoate	2515
1139.	I2236	3-甲基己醛	3-methyl hexanal	4261
1140.	I2237	(E,E)-2,4-壬二烯	(E,E)-2,4-nonadiene	4292
1141.	I2238	1-辛烯	1-octene	4293
1142.	I2239	2-甲基苯乙酮	2-methyl acetophenone	4316
1143.	I2240	1-乙基-2-甲酰基吡咯(茶吡咯)	1-ethyl-2-formylpyrrole(tea pyrrole)	4317
1144.	I2241 ()	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇辛酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl octanoate	4280
1145.	I2242	2-乙基-6-甲基吡嗪	2-ethyl-6-methylpyrazine	3919
1146.	I2243	对-丙基苯酚	p-propylphenol	3649
1147.	I2244	3,5-二乙基-2-甲基吡嗪	3,5-diethyl-2-methylpyrazine	3916
1148.	I2245	马鞭草烯酮	verbenone	4216
1149.	I2246	4-戊烯醛	4-pentenal	4262
1150.	I2247	乙酰乙酸乙酯丙二醇缩酮	ethyl acetoacetate propylene glycol ketal	4294

表 B.2(续)

序号	编 码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1151.	I2248	山梨酸甲酯	methyl sorbate	3714
1152.	I2249	2,5-二乙基四氢呋喃	2,5-diethyl tetrahydrofurane	3743
1153.	I2250	脱氢薄荷呋喃内酯	dehydromenthofurolactone	3755
1154.	I2251	乙酸桃金娘烯酯	myrtenyl acetate	3765
1155.	I2252	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇己酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl hexanoate	4279
1156.	I2253	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丁酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl butyrate	4277
1157.	I2254	吡咯	pyrrole	3386
1158.	I2255	S-烯丙基-L-半胱氨酸	S-allyl-L-cysteine	4322
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）应视作已批准使用的香料				

表B.3 允许使用的食品用人工香料名单

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

表 B.3(续)

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

表 B.3 (续)

序号	编号	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
66.	A3068	2,4-二甲基-5-乙酰基噻唑	2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole	3267
67.	A3069	乙酸异丁香酯	Isoeugenyl acetate	2470
68.	A3070	3-甲基丁酸对-甲酚酯 (异戊酸对甲酚酯)	<i>p</i> -Methylphenyl 3-methylbutyrate	3387
69.	A3071	<i>l</i> -薄荷醇乙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol ethylene glycol carbonate	3805
70.	A3072	3-(2-甲基丙基)吡啶	3-(2-Methylpropyl)pyridine	3371
71.	A3073	乙基香兰素1,2-丙二醇缩醛	Ethylvanillin propylene glycol acetal	3838
72.	A3074	人造康乃克油	Artificial cognac oil	-
73.	A3075	山楂核烟熏香味剂 I 号	Haw smoke flavourings No.1	-
74.	A3076	山楂核烟熏香味剂 II 号	Haw-pit smoke flavourings No.2	-
75.	A3077	苄基异丁基原醇 (α -异丁基苯乙醇)	Isobutyl benzyl carbinol (α -Butyl iso phenethyl alcohol)	2208
76.	A3078	4-苯基-3-丁烯-2-醇	4-Phenyl-3-buten-2-ol	2880
77.	A3079	2-甲基-4-苯基-2-丁醇	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol	3629
78.	A3080	<i>l</i> -薄荷醇丙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol 1-(or2-)-propylene glycol carbonate	3806
79.	A3081	辛酸烯丙酯	Allyl octanoate	2037
80.	A3082	α -丙基苯乙醇	α -Propylphenethyl alcohol	2953
81.	A3083	龙葵醇 (β -甲基苯乙醇)	Hydratropyl alcohol (β -Methylphenethyl alcohol)	2732
82.	A3084	四氢芳樟醇	Tetrahydrolinalool	3060
83.	A3085	2,3-二巯基丁烷	2,3-Dimercaptobutane	3477
84.	A3086	乙位萘乙醚	β -Naphthyl ethyl ether	2768
85.	A3087	异丁基 β -萘醚	β -Naphthyl isobutyl ether	3719
86.	A3088	邻丙基苯酚	<i>o</i> -Propylphenol	3522
87.	A3089	苄基异丁香酚	Isoeugenyl benzyl ether	3698
88.	A3090	2-甲基-3,5或6-甲硫基吡嗪	2-Methyl-3,5-or6-(methylthio)p yrazine	3208
89.	A3091	香茅氧基乙醛	Citronellyloxyacetaldehyde	2310
90.	A3092	乙醛苯乙醇丙醇缩醛	Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
91.	A3093	2-甲基-3-(对甲基苯基)丙醛	2-Methyl-3-(<i>p</i> -methylphenyl)pr opanal Sataldehyde	2748
92.	A3094	2-苯基-3-(2-呋喃基)丙-2-烯醛	2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	3586
93.	A3095	3,5,5-三甲基己醛	3,5,5-Trimethylhexanal	3524
94.	A3096	2-甲基-3-乙氧基吡嗪	2-Methyl-3,(5-or6)-ethoxypyrazi ne	3569
95.	A3097	庚醛甘油缩醛	Heptanal glyceryl acetal	2542

表 B.3(续)

序号	编号	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
96.	A3098	苯乙醛甘油缩醛	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
97.	A3099	对-异丙基苯乙醛	<i>p</i> -Isopropyl phenylacetaldehyde	2954
98.	A3100	2-甲基-4-苯丁醛	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde	2737
99.	A3101	龙葵醛	Hydratropic aldehyde	2886
100.	A3102	龙葵醛二甲缩醛	Hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
101.	A3103	羟基香茅醛二乙缩醛	Hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
102.	A3104	柠檬醛二甲缩醛	Citral dimethyl acetal	2305
103.	A3105	4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)-噻唑	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl)thiazole	3205
104.	A3106	α -丁基肉桂醛	α -Butylcinnamaldehyde	2191
105.	A3107	4-庚烯-3-酮	4-Heptene-3-one	-
106.	A3108	4-甲基-1-苯基-2-戊酮	4-Methyl-1-phenyl-2-pentanone	2740
107.	A3109	1-(对甲氧基苯基)-1-戊烯-3-酮	1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-1-penten-3-one	2673
108.	A3110	α -己叉基环戊酮	α -Hexylidenecyclopentanone	2573
109.	A3111	四甲基乙基环己烯酮	Tetramethyl ethylcyclohexenone	3061
110.	A3112	糠硫醇甲酸酯	Furfurylthiol formate	3158
111.	A3113	甲基乙位萘酮	Methyl β -naphthyl ketone	2723
112.	A3114	2-(3-苯丙基)-四氢呋喃	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran	2898
113.	A3115	烯丙基乙酸	Allyl acetic acid	2843
114.	A3116	甲酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl formate	2395
115.	A3117	4-乙酰基-6-叔丁基-1,1-二甲基茛满	4-Acetyl-6- <i>t</i> -butyl-1,1-dimethylindane	3653
116.	A3118	癸醛二甲缩醛 1,1-二甲氧基癸烷	Decanal dimethyl acetal 1,1-Dimethoxydecane	2363
117.	A3119	乙酸环己基乙酯	Cyclohexaneethyl acetate	2348
118.	A3120	对甲苯氧基乙酸乙酯	Ethyl (<i>p</i> -tolyl oxy)acetate	3157
119.	A3121	乙酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl acetate	2735
120.	A3125	丙酸甲基苯基原酯	Methyl phenylcarbinyl propionate	2689
121.	A3126	2-呋喃基丙烯酸丙酯	Propyl 2-furanacrylate	2945
122.	A3129	异丁酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate	2736
123.	A3130	异丁酸2-苯氧基乙酯	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2873

表 B.3 (续)

序号	编号	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
124.	A3133	十三碳二酸环乙二醇二酯	Ethylene brassylate	3543
125.	A3134	邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl anthranilate	2182
126.	A3135	对叔丁基苯乙酸甲酯	Methyl <i>p</i> -tert-butylphenylacetate	2690
127.	A3136	苯氧乙酸烯丙酯	Allyl phenoxyacetate	2038
128.	A3137	苯乙酸辛酯	Octyl phenylacetate	2812
129.	A3138	苯乙酸苄酯	Benzyl phenylacetate	2149
130.	A3139	苯乙酸芳樟酯	Linalyl phenylacetate	3501
131.	A3140	苯乙酸香茅酯	Citronellyl phenylacetate	2315
132.	A3141	苯乙酸愈创木酚酯	Guaiacyl phenylacetate	2535
133.	A3142	3-甲基-2-丁烯酸2-苯乙酯	Phenethyl senecioate	2869
134.	A3144	3-苯基缩水甘油酸乙酯	Ethyl 3-phenylglycidate	2454
135.	A3146	肉桂酸芳樟酯	Linalyl cinnamate	2641
136.	A3147	1,2-二((1'-乙氧基)-乙氧基)丙烷	1,2-Di((1'-ethoxy)ethoxy)propane	3534
137.	A3148	<i>N</i> ,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺	2-Isopropyl- <i>N</i> ,2,3-trimethylbutyramide	3804
138.	A3149	<i>N</i> -乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺	<i>N</i> -Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide	3455
139.	A3150	3- <i>l</i> -薄荷氧基-1,2-丙二醇	3- <i>l</i> -Menthoxyp propane-1,2-diol	3784
140.	A3151	香兰基丁醚	Vanillyl butyl ether	3796
141.	A3152	9-癸烯醛	9-Decenal	3912
142.	A3153	2-仲丁基环己酮	2- <i>sec</i> -Butylcyclohexanone	3261
143.	A3154	2,3-十一碳二酮	2,3-Undecadione	3090
144.	A3155	环己烷羧基甲酸	Cyclohexanecarboxylic acid	3531
145.	A3156	5和6-癸烯酸(牛奶内酯)	5-and6-Decenoic acid(Milk lactone)	3742
146.	A3157	八乙酸蔗糖酯	Sucrose octaacetate	3038
147.	A3158	丁酸烯丙酯	Allyl butyrate	2021
148.	A3159	异丁酸香兰素酯	Vanillin isobutyrate	3754
149.	A3160	戊二酸单-薄荷醇酯	<i>l</i> -Monomenthyl glutarate	4006
150.	A3161	苯甲酰基乙酸乙酯	Ethyl benzoylacetate	2423
151.	A3163	ϵ -十二内酯	ϵ -Dodecalactone	3610
152.	A3164	八氢香豆素	Octahydrocoumarin	3791
153.	A3165	2,5-二甲基-3-呋喃硫醇	2,5-Dimethyl-3-furathiol	3451
154.	A3166	1,2-丁二硫醇	1,2-Butanedithiol	3528
155.	A3167	双-(2,5-二甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2,5-dimethyl-3-furyl)disulfide	3476
156.	A3168	丙基-2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3607
157.	A3169	二环己基二硫醚	Dicyclohexyl disulfide	3448
158.	A3170	糠基异丙基硫醚	Furfuryl isopropyl sulfide	3161

表 B.3(续)

序号	编号	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
159.	A3171	2-乙基苯硫酚	2-Ethyl thiophenol	3345
160.	A3172	2-(乙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(acetyloxy)propionate	3788
161.	A3173	2-(丙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(propionyloxy)propionate	3790
162.	A3174	3-糠硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
163.	A3175	2-甲硫基吡嗪	2-Methylthiopyrazine	3231
164.	A3176	异硫氰酸苄酯	Phenethyl isothiocyanate	4014
165.	A3177	2-(3-苯丙基)吡啶	2-(3-Phenylpropyl)pyridine	3751
166.	A3178	4,5-二甲基-2-乙基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazolin e	3620
167.	A3179	2-仲丁基-4,5-二甲基-3-噻唑啉	2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiaz oline	3619
168.	A3180	吡嗪乙硫醇	Pyrazine ethanethiol	3230
169.	A3181	水杨酸苯酯	Phenyl salicylate	3960
170.	A3182	庚醛二甲缩醛	Heptanal dimethyl acetal	2541
171.	A3183	羟基香茅醛二甲缩醛	Hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
172.	A3184	对丙基茴香醚	p-Propyl anisole	2930
173.	A3185	异丁酸对甲酚酯	p-Tolyl isobutyrate	3075
174.	A3186	异丁酸邻甲酚酯	o-Tolyl isobutyrate	3753
175.	A3187	柠檬醛丙二醇缩醛	Citral propylene glycol acetal	-
176.	A3188	反式-2-己烯醛二乙缩醛	trans-2-Hexenal diethyl acetal	4047
177.	A3189	2-巯基噻吩	2-Mercaptothiophene	3062
178.	A3190	对 薑 -3,8-二醇	p-Menth-3,8-diol	4053
179.	A3191	1,8-辛二硫醇	1,8-Octanedithiol	3514
180.	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	spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8-oxa bicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa -2'-methyl)cyclopentane]	3270
181.	A3193	3-壬烯-2-酮	3-Nonen-2-one	3955
182.	A3194	3-甲基-2,4-壬二酮	3-Methyl-2,4-nonadione	4057
183.	A3195	2,5-二甲基-3-硫代乙酰氧基呋喃	2,5-Dimethyl-3-thioacetoxyfura n	4034
184.	A3196	反式-4-己烯醛	trans-4-Hexenal	4046
185.	A3197	3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2-丁酮	(+/-)-3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]- 2-butanone	4056
186.	A3198	3-巯基-2-甲基戊醛	3-Mercapto-2-methylpentanal	3994
187.	A3199 ()	2-(L- 薑 氧基)乙醇	2-(L-Menthoxy) ethanol	4154
188.	A3200	丙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl propionate	3058
189.	A3201	异戊酸烯丙酯	Allyl isovalerate	2045

表 B.3 (续)

序号	编号	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
190.	A3202	3-辛酮-1-醇	3-Octanon-1-ol	2804
191.	A3203	三丙酸甘油酯	Glyceryl tripropanoate	3286
192.	A3204	辛酸 α -糠酯	α -Furfuryl octanoate	3396
193.	A3205	丁酸反式-2-辛烯醇酯	trans-2-Octen-1-yl butanoate	3517
194.	A3206	苯乙醛二异丁缩醛	Phenylacetaldehyde diisobutyl acetal	3384
195.	A3207	1,3-二苯基-2-丙酮	1,3-Diphenyl-2-propanone	2397
196.	A3208	10-十一烯酸丁酯	Butyl 10-undecylenate	2216
197.	A3209	乙酸檀香酯	Santaly acetate	3007
198.	A3210	2-乙基丁酸香叶酯	Geranyl 2-ethylbutyrate	3339
199.	A3211	3-羟甲基-2-辛酮	3-Hydroxymethyl-2-octanone	3292
200.	A3212	1,2-环己二酮	1,2-Cyclohexanedione	3458
201.	A3213	松香甘油酯	Glycerol ester of rosin	4226
202.	A3214	赤、苏-3-巯基-2-甲基丁-1-醇	erythro and threo-3-Mercapto-2-methylbutan-1-ol	3993
203.	A3215 ()	4-甲基联苯	4-Methyl biphenyl	3186
204.	A3216	α -戊基肉桂醇	α -Amylcinnamyl alcohol	2065
205.	A3217	1-苯基-3-甲基-戊醇-3	1-phenyl-3-methyl-3-pentanol	2883
206.	A3218	5-苯基戊醇	5-Phenylpentanol	3618
207.	A3219	对- 莰醇-2	p-Menthan-2-ol	3562
208.	A3220	脱氢二氢紫罗兰醇	Dehydrodihydroionol	3446
209.	A3221	乙基葑醇	Ethyl fenchol	3491
210.	A3222	辛烯基琥珀酸单阿拉伯胶酯	Gum Arabic,hydrogen octenylbutanedioate	4227
211.	A3223	N1-(2-甲氧基-4-甲基苄基)-N2-(2-(5-甲基-2-吡啶基)乙基)草酰胺	N1-(2-methoxy-4-methylbenzyl)-N2-(2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl)oxalamide	4234
212.	A3224	N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-(2-(2-吡啶基)乙基)草酰胺	N1-(2,4-dimethoxybenzyl)-N2-(2-(pyridin-2-yl)ethyl)oxalamide	4233
213.	A3225	N-(4-庚基)-(3,4-亚甲二氧基)苯甲酰胺	N-(heptan-4-yl)benzo[d][1,3]dioxole-5-carboxamide	4232
214.	A3226 ()	二苄醚	Dibenzyl ether	2371
215.	A3227	5-羟基-十二酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	3686
216.	A3228	三丁酸甘油酯	Tributylin	2223
217.	A3229	壬酸烯丙酯	Allyl nonanoate	2036
218.	A3230	5-羟基癸酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
219.	A3231	丙酸 3-苯基丙酯	3-Phenylpropyl propionate	2897
220.	A3232	肉桂酸异丙酯	Isopropyl cinnamate	2939
221.	A3233	2-酮基-4-丁硫醇	2-Keto-4-butanethiol	3357

表 B.3(续)

序号	编号	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
222.	A3234	甲基对甲苯缩水甘油酸乙酯	Ethyl methyl-p-toly glycidate	3757
223.	A3235	5-羟基-8-十一碳烯酸 δ -内酯	5-Hydroxy-8-undecenoic acid δ -lactone	3758
224.	A3236	N-环丙基-反-2-顺-壬二烯胺	N-Cyclopropyl-(E)2,(Z)6-nonad ienamide	4087
225.	A3237	N-乙基-反-2-顺-6-壬二烯酰胺	N-Ethyl-(E)2,(Z)6-nonadienami de	4113
226.	A3238	2,4-二甲基-1,3-二氧戊环(乙醛 1,2- 丙二醇缩醛)	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolane	4099
227.	A3239	β -萘甲醚	β -Naphthyl methyl ether	——
228.	A3240	二羟基丙酮	Dihydroxyacetone	4033
229.	A3241	二苯基二硫醚	Phenyl disulfide	3225
230.	A3242	乙基香芹酚	Ethyl carvacrol	2246
231.	A3243	甲基苯甲醛甘油缩醛(邻-,间-,对- 异构体混合物)	Tolualdehyde glyceryl acetal (o-,m-,p-mixed isomers)	3067
232.	A3244	反,顺-4,8-二甲基 3,7-壬二烯-2-醇	(+/-)-trans-and cis-4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien- 2-ol	4102
233.	A3245	顺,反-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇 乙酸酯	(+/-)-trans-and cis-4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien- 2-yl acetate	4103
234.	A3246	(Z 和 E)-1-甲氧基-1-癸烯	trans-and cis-1-Methoxy-1-decene	4161
235.	A3247	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇癩酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
236.	A3248	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇异丁酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl isobutyrate	4278
237.	A3249	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇甲酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl formate	4275
238.	A3250	异戊酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
239.	A3251	D,L-薄荷脑(+/-)-1,2-丙二醇碳酸 酯	D,L-Metho(+/-)-propylene glycol carbonate	3992
240.	A3252	乙酸 1-乙氧基乙醇酯	1-Ethoxyethyl acetate	4069
241.	A3253	N-异丁基-反-2-反-4-癩二烯酸酰 胺	N-Isobutyldeca-trans-2-trans-4- dienamide	4148
242.	A3254	二苯乙醇酮(安息香)	Benzoin(2-Hydroxy-2-phenylac etophenone)	2132
243.	A3255	甲基异戊基二硫醚	Methyl isopentyl disulfide	4168
244.	A3256	邻氨基苯甲酸烯丙酯	Allyl anthranilate	2020
245.	A3257	6-环己基己酸烯丙酯	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
246.	A3258	5-环己基戊酸烯丙酯	Allyl cyclohexanevalerate	2027
247.	A3259	2-乙基丁酸烯丙酯	Allyl 2-ethylbutyrate	2029

表 B.3 (续)

序号	编号	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
248.	A3260	惕各酸烯丙酯(反式-2-甲基-2-丁烯酸烯丙酯)	Allyl tiglate Allyl trans-2-methyl-2-butenate	2043
249.	A3261	10-十一烯酸烯丙酯	Allyl 10-undecenoate	2044
250.	A3262	α -戊基肉桂醛二甲缩醛	α -Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
251.	A3263	乙酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl acetate	2064
252.	A3264	甲酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl formate	2066
253.	A3265	异戊酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl isovalerate	2067
254.	A3266	4-(2-呋喃基)丁酸异戊酯	Isoamyl 4(2-furan)butyrate	2070
255.	A3267	3-(2-呋喃基)丙酸异戊酯	Isoamyl 3(2-furan)propionate	2071
256.	A3268	2-戊基-5-或6-酮-1,4-二噁烷	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
257.	A3269	丙酮酸异戊酯	Isoamyl pyruvate	2083
258.	A3270	苄基丁基醚	Benzyl butyl ether	2139
259.	A3271	N-3,7-二甲基-2,6-辛二烯-环基甲酰胺	N-3,7-Dimethyl-2,6-octadienylcyclopropylcarboxamide	4267
260.	A3272	N-(乙氧羰基甲基)-对-薄荷-3-甲酰胺	[N-(Ethoxycarbonyl)methyl]-p-menthane-3-carboxamide	4309
261.	A3273 ()	硬木烟熏香味料 SmokEz C-10	SmokEz C-10	—
262.	A3274	硬木烟熏香味料 SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	—
263.	A3275	(反,顺)-2,6-壬二烯-1-醇乙酸酯	(E,Z)-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952
264.	A3276	邻氨基苯甲酸苯乙酯	Phenylethyl anthranilate	2859
265.	A3277	2-丙酰基-2-噻唑啉	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
266.	A3278	顺-8-十四烯醛	(Z)-8-Tetradecenal	4066
267.	A3279	烯丙硫醇己酸酯	Allyl thiohexanoate	4076
268.	A3280	双香兰素	Divanillin	4107
269.	A3281	顺式和反式-2-庚基环丙烷羧酸	cis and trans-2-Heptylcyclopropane carboxylic acid	4130
270.	A3282	5-羟基-4-甲基己酸丁位内酯	5-Hydroxy-4-methylhexanoic acid δ -lactone	4141
271.	A3283	4-巯基-2-戊酮	4-Mercapto-2-pentanone	4157
272.	A3284	2,4,6-三硫杂庚烷	2,4,6-Trithiaheptane	4214
273.	A3285	1-(4-甲氧苯基)-4-甲基-1-戊烯-3-酮	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methyl-1-penten-3-one	3760
274.	A3286	3(2)-羟基-5-甲基-2(3)-己酮	3(2)-Hydroxy-5-methyl-2(3)-hexanone	3989
275.	A3287	二巯基甲烷	Dimercaptomethane	4097
276.	A3288	4-羟基-2-丁烯酸丙位内酯; 2(5H)-呋喃酮	4-Hydroxy-2-butenic acid γ -lactone; 2(5H)-furanone	4138

表 B.3(续)

序号	编号	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
277.	A3289	(+/-)- 3-甲硫基丁酸异丁酯	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
278.	A3290	3-甲硫基-2-丁酮	3-(Methylthio)-2-butanone	4181
279.	A3291	顺式-及反式-5-乙基-4-甲基-2-(2- 甲基丙基)-噻唑啉	cis- and trans-5-Ethyl-4-methyl-2-(2- methylpropyl)-thiazoline	4319
280.	A3292	1-戊硫醇	1-Pentanethiol	4333
281.	A3293 ()	(+/-)-4-巯基-4-甲基-2-戊醇	(+/-)-4-mercapto-4-methyl-2-pe ntanol	4158
282.	A3294	异戊酸环己酯	cyclohexyl isovalerate	2355
283.	A3295	2-噻吩基二硫醚	2-thienyl disulfide	3323
284.	A3296	双(2-甲基-3-呋喃基)四硫醚	bis(2-methyl-3-furyl)tetrasulfide	3260
285.	A3297	辛酸对-甲酚酯	p-tolyl octanoate	3733
286.	A3298	丙酸麦芽酚酯	maltol propionate	3941
287.	A3299	顺式-2-己烯-1-醇	(Z)-2-hexen-1-ol	3924
288.	A3300	(+/-)反式和顺式-2-己烯醛丙二醇 缩醛	(+/-)trans- and cis-2-hexenal propylene glycol acetal	4272
289.	A3301	乙酸 2-乙基丁酯	2-ethylbutyl acetate	2425
290.	A3302	2,5-二乙基-3-甲基吡嗪	2,5-diethyl-3-methylpyrazine	3915
291.	A3303	4-(甲硫基)-2-戊酮	4-(methylthio)-2-pentanone	4182
292.	A3304	甲硫基甲硫醇	methylthiomethylmercaptan	4185
293.	A3305	顺式-和反式-5-乙基-4-甲基-2-(1- 甲基丙基)-噻唑啉	cis- and trans-5-ethyl-4-methyl-2-(1-met hylpropyl)-thiazoline	4318
294.	A3306	辛醛二甲缩醛	octanal dimethyl acetal	2798
295.	A3307	3-巯基-3-甲基-1-丁醇乙酸酯	3-mercapto-3-methyl-1-butyl acetate	4324
296.	A3308	(R,S)-3-羟基丁酸 <i>l</i> -薄荷酯	<i>l</i> -menthyl (R,S)-3-hydroxybutyrate	4308

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（不含酶制剂）

此部分内容正在征求意见

表 C.1(续)

表 C.2 食品用酶制剂及其来源名单

序号	酶	来 源 ^a	供 体 ^b
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>
		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	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	短小芽孢杆菌 <i>Bacillus brevis</i>
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 ^c <i>Aspergillus niger</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	

表 C.2(续)

序号	酶	来 源 ^a	供 体 ^b
6.	β -葡聚糖酶 β -glucanase	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		<i>Disporotrichum dimorphosporum</i>	
		<i>Talaromyces emersonii</i> (埃默森篮状菌)	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
7.	阿拉伯呋喃糖苷酶 Arabinofuranosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
8.	氨基肽酶 Aminopeptidase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
9.	半纤维素酶 Hemicellulase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
10.	菠萝蛋白酶 Bromelain	菠萝 <i>Ananas</i> spp.	
11.	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>
		微小毛霉 <i>Mucor pusillus</i>	
		蜂 蜜 曲 霉 (<i>Aspergillus melleus</i>) ()	
12.	单宁酶	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
13.	多聚半乳糖醛酸酶 Polygalacturonase	黑曲霉 ^c <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
14.	谷氨酰胺酶 Glutaminase	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
15.	谷氨酰胺转氨酶	茂原链轮丝菌	

表 C.2(续)

序号	酶	来 源 ^a	供 体 ^b
	Glutamine Transaminase	<i>Streptoverticillium mobaraense</i>	
16.	果胶裂解酶 Pectinlyase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
17.	果胶酶 Pectinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
18.	果胶酯酶 (果胶甲基酯酶) Pectinesterase (Pectin methylesterase)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	针尾曲霉 <i>Aspergillus aculeatus</i>
19.	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>	
20.	核酸酶 (Nulease)	橘青霉 (<i>Penicillium citrinum</i>)	
21.	环糊精葡萄糖苷转移酶 Cyclomaltodextrin glucanotransferase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	高温厌氧杆菌 <i>Thermoanaerobacter sp</i>
22.	己糖氧化酶 Hexose oxidase	(多形) 汉逊酵母 <i>Hansenula polymorpha</i>	皱波角叉菜 <i>Chondrus crispus</i>
23.	菊糖酶 Glycogenase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
24.	磷脂酶 Phospholipase	胰腺 pancreas	
25.	磷脂酶 A2 Phospholipase A2	猪胰腺组织 porcine pancreas	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	猪胰腺组织 porcine pancreas
26.	磷脂酶 C Phospholipase C	巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	某一土壤样品中所衍生的 磷脂酶 C 基因
27.	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	
28.	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>
29.	木瓜蛋白酶 Papain	木瓜 <i>Carica papaya</i>	
30.	木聚糖酶 Xylanase	<i>Fusarium venenatum</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
		毕赤氏酵母 <i>Pichia paseoris</i>	

表 C.2(续)

序号	酶	来 源 ^a	供 体 ^b
		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 ^c <i>Aspergillus niger</i>
31.	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
32.	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 <i>Kluyveromyces lactis</i>	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
33.	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	
34.	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>
			埃默森篮状菌 <i>Talaromyces emersonii</i>
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i>	
35.	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>
36.	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>	

表 C.2(续)

序号	酶	来 源 ^a	供 体 ^b
		紫 黑 吸 水 链 霉 菌 <i>Streptomyces violaceoniger</i>	
		鼠 灰 链 霉 菌 <i>Streptomyces murinus</i>	
37.	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>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</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>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
38.	漆酶 Laccase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	嗜热毁丝酶 <i>Myceliophthora thermophila</i>
39.	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>
40.	乳糖酶（beta-半乳糖苷酶） Lactase (beta-galactosidase)	脆壁克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces fragilis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		乳克克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	
		乳克克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	乳克克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>
41.	天门冬酰胺酶 Asparaginase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
42.	脱氨酶（Deaminase）	蜂 蜜 曲 霉 <i>Aspergillus melleus</i>	
43.	胃蛋白酶 Pepsin	猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach	
44.	无花果蛋白酶 Ficin	无花果 Ficus spp.	
45.	纤维二糖酶 Cellobiase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
46.	纤维素酶 Cellulase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	

表 C.2(续)

序号	酶	来 源 ^a	供 体 ^b
		绿 色 木 霉 <i>Trichoderma viride</i>	
47.	胰蛋白酶 Typsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
48.	胰凝乳蛋白酶(糜蛋白酶) Chymotrypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
49.	脂肪酶 Lipase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	南极假丝酵母 <i>Candida Antarctica</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>
50.	酯酶 Esterase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
51.	植酸酶 phytase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
52.	转化酶(蔗糖酶) Invertase (saccharase)	酿酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
53.	转葡萄糖苷酶 Transglucosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
^a 指用于提取酶制剂的动物、植物或微生物。 ^b 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。 ^c 包括针尾曲霉 <i>Aspergillus aculeatus</i> 和泡盛曲霉 <i>A. awamori</i> 。			

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

胶基中文名称/类别	胶基英文名称
D1 天然橡胶 1 巴拉塔树胶 2 节路顿胶 3 来开欧胶 4 茛茛棕树胶 5 糖胶树胶 6 天然橡胶(乳胶固形物)	natural gum massaranduba balata jelutong leche caspi (sorva) chiquibul chicle natural rubber (latex solids)
D2 合成橡胶 1 丁二烯-苯乙烯 75/25、50/50 橡胶(丁苯橡胶) 2 聚丁烯 3 聚乙烯 4 聚异丁烯 5 异丁烯-异戊二烯共聚物(丁基橡胶)	synthetic rubber butadiene-styrene rubber 75/25, 50/50 (SBR) polybutylene polyethylene polyisobutylene isobutylene-isoprene copolymer (butyl rubber)
D3 树脂 1 部分二聚松香(包括松香、木松香、妥尔松香)甘油酯 2 部分氢化松香(包括松香、木松香、妥尔松香)甘油酯 3 部分氢化松香(包括松香、木松香、妥尔松香)季戊四醇酯 4 部分氢化松香(包括松香、木松香、妥尔松香)甲酯 5 醋酸乙烯酯-月桂酸乙烯酯共聚物 6 合成树脂(包括萜烯树脂) 7 聚醋酸乙烯酯 8 聚合松香(包括木松香、妥尔松香)甘油酯 9 木松香甘油酯 10 松香(包括松香、木松香、妥尔松香)季戊四醇酯 11 松香甘油酯 12 妥尔松香甘油酯	resin glycerol ester of partially dimerized rosin (gum, wood, tall oil) glycerol ester of partially hydrogenated rosin (gum, wood, tall oil) pentaerythritol ester of partially hydrogenated rosin (gum, wood, tall oil) methyl ester of partially hydrogenated rosin (gum, wood, tall oil) vinyl acetate-vinyl laurate copolymer synthetic resin (synthetic terpene resin) polyvinyl acetate (PVA) glycerol ester of polymerized rosin (gum, wood, tall oil) glycerol ester of wood rosin pentaerythritol ester of rosin (gum, wood, tall oil) glycerol ester of gum rosin 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 苯甲酸钠	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、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂等。
- 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	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.01.03	调制乳
01.01.03.01	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

食品分类号	食品类别/名称
02.01.02	动物油脂（猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪）
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

附录 F.1(续)

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	熟制坚果与籽类
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类
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

附录 F.1(续)

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
06.03.02	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
06.03.02.05	自发粉
06.03.02.06	饺子粉
06.03.02.07	其他专用粉
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
06.05.02.04	粉圆
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）

附录 F.1(续)

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	—
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	饮用天然泉水和其他天然饮用水
14.01.03	饮用纯净水
14.01.04	饮用矿物质水

附录 F.1(续)

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（含发酵型产品）
14.03	蛋白饮料类
14.03.01	含乳饮料
14.03.03.01	发酵型含乳饮料
14.03.01.02	配制型含乳饮料
14.03.01.03	乳酸菌饮料
14.03.02	植物蛋白饮料
14.03.03	复合蛋白饮料
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、咖啡味及其他味饮料）
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	植物饮料类（包括“可可饮料”、“谷物饮料”等）
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	—
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

食品分类号	食品类别/名称
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）
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