

ICS 67.050

CCS X 04

# 团 体 标 准

T/GBAS XX—202X

## 质量安全要求 方便食品

Quality safety requirements—Instant food

(征求意见稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 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 安全指标 .....	2
5 检验方法 .....	7
附录 A（规范性） 可在方便食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单 .....	8
附录 B（资料性） 中国内地方便食品中食品添加剂的使用要求 .....	11
附录 C（资料性） 香港特别行政区方便食品中食品添加剂的使用要求 .....	18
附录 D（资料性） 澳门特别行政区方便食品中食品添加剂的使用要求 .....	24
参考文献 .....	28

广东省粤港澳大湾区  
(征求意见稿)



## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件与 T/GBAS 31《质量安全要求通则》、T/GBAS 30《预包装食品标签规范》及其他质量安全基础要求构成同时符合中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区要求的基础性食品质量安全标准体系。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品检验所。

本文件主要起草人：。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准  
(征求意见稿)



# 质量安全要求 方便食品

## 1 范围

本文件规定了方便食品的质量安全要求，包括术语和定义、安全指标、检验方法。  
本文件适用于预包装方便食品的生产 and 经营

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验	总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4789.6	食品安全国家标准	食品微生物学检验	致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.7	食品安全国家标准	食品微生物学检验	副溶血性弧菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验	单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB/T 5009.10	植物类食品中粗纤维的测定		
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定	
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定	
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定	
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	
GB 22255	食品安全国家标准	食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定	
SN/T 3855	出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定		
SN/T 4890	出口食品中姜黄素的测定	高效液相色谱法和液相色谱-质谱/质谱法	
SN/T 4921	进出口食用动物、饲料中黄曲霉毒素的测定	液相色谱-质谱/质谱法	
DBS22/007	食品安全地方标准	食品中甜菊糖苷的测定	高效液相色谱法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 方便面 instant noodle

以小麦粉或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的面饼，添加或不添加方便调料的面条类预包装方便食品，包括油炸方便面、非油炸方便面方便米粉（米线）和方便粉丝。

[来源：GB 17400-2015]

### 3.2

#### 调味面制品 seasoned noodle products

以小麦粉为主要原料，以食用植物油、食用盐、白砂糖和香辛料等为辅料，经挤压熟化、分切、拌料、包装等工艺加工而成的即食预包装调味面制品。

[来源：DBS50]

## 3.3

**其他方便食品 other instant food**

其他方便食品（即方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等）包括冲调类方便食品、主食类方便食品和其他类别方便食品。

## 3.3.1

**冲调类方便食品 preparation of instant food**

经熟制或干燥等工艺加工制成，直接冲调或冲调后经简单加热后食用的方便食品。

[来源：GB 19640-2016]

## 3.3.2

**主食类方便食品 staple food instant food**

以小麦、大米、玉米、杂粮或薯类等为主要原料，经加工处理制成的，配以或不配调味料包，只需稍作蒸调或直接沸水冲泡即可的方便食品。

## 4 安全指标

## 4.1 应用要求

本文件相关表格“来源”列中给出了食品安全国家标准、香港特别行政区或澳门特别行政区相关法规，应关注这些标准或法规的修订情况，并遵守其中最严格的指标限量要求。

## 4.2 方便面

## 4.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表1的规定。

表1 方便面污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以Pb计）	0.5	GB 2762	GB 5009.12	方便面
镉（以Cd计）	0.5	澳门行政法规第23/2018号	GB 5009.12	带馅（料）面食制品

## 4.2.2 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 方便面食品微生物限量

项目名称	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25 g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	方便面米制品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 29921	GB 4789.10	方便面米制品
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 19295	GB 4789.2	方便面米制品
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 19295	GB 4789.3	方便面米制品

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.2.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3的规定。

表3 方便面真菌毒素限量

项目名称	限量/( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	来源	检验方法
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、G <sub>1</sub> 及G <sub>2</sub> 之和)	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22

#### 4.2.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表4及附录A表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B~附录D。

表4 方便面添加剂最大使用量

项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
特丁基对苯二酚(TBHQ)	0.2	04.007	319	GB 2760	参照 GB 5009.32	以油脂中的含量计

### 4.3 调味面制品

#### 4.3.1 污染物限量

污染物限量应符合表5的规定。

表5 调味面制品污染物限量

项目名称	限量(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅(以Pb计)	0.5	GB 2762	GB 5009.12	调味面制品
镉(以Cd计)	0.5	澳门行政法规第23/2018号	GB 5009.12	带馅(料)面食制品

#### 4.3.2 微生物限量

微生物限量应符合表6的规定。

表6 调味面制品微生物限量

项目名称	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25 g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	粮食制品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 29921	GB 4789.10	粮食制品
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	QB/T 5729	GB 4789.2	粮食制品

项目名称	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				来源	检验方法	适用范围
	5	2	10	10 <sup>2</sup>			
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	QB/T 5729	GB 4789.3	粮食制品
霉菌/(CFU/g)	≤150				QB/T 5729	GB 4789.15	粮食制品

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.3.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表7的规定。

表7 调味面制品真菌毒素限量

项目名称	限量/( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	来源	检验方法
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、G <sub>1</sub> 及G <sub>2</sub> 之和)	10	香港2021年第86号法律公告	GB 5009.22

#### 4.3.4 食品添加剂最大使用量

调味面制品不得使用食品添加剂。

#### 4.4 其他方便食品

##### 4.4.1 冲调类方便食品

##### 4.4.1.1 污染物限量

污染物限量应符合表8的规定。

表8 冲调类方便食品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅(以Pb计)	0.5	GB 2762	GB 5009.12	麦片、带馅(料)面米制品
镉(以Cd计)	0.5	澳门行政法规第23/2018号	GB 5009.12	麦片、带馅(料)面米制品
	0.1	GB 2762	GB 5009.12	麦片
总砷(以As计)	0.5	GB 2762	GB 5009.11	麦片
铬(以Cr计)	1.0	GB 2762	GB 5009.123	麦片

##### 4.4.1.2 微生物限量

微生物限量应符合表9的规定。

表9 冲调类方便食品微生物限量

项目名称	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 29921	GB 4789.4	坚果与籽类食品

项目名称	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				来源	检验方法	适用范围
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 19640	GB 4789.2	谷物及其制品
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 19640	GB 4789.3	谷物及其制品
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 19640	GB 4789.15	谷物及其制品
<sup>b</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

#### 4.4.1.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表10的规定。

表 10 冲调类方便食品真菌毒素限量

项目名称	限量/( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	来源	检验方法
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、G <sub>1</sub> 及G <sub>2</sub> 之和)	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22

#### 4.4.1.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表11及附录A表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B~附录D。

表 11 冲调类方便食品食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	0.16	19.019	961	仅限谷物制品,
2	番茄红素	0.05	08.017	160d(i)	仅限谷物制品,以纯番茄红素计
3	$\beta$ -胡萝卜素	0.4	08.010	160a	仅限谷物制品,
4	姜黄	0.03	08.102	100ii	仅限谷物制品,以姜黄素计
5	焦糖色(亚硫酸铵法)	2.5	08.109	150d	仅限谷物制品,
6	亮蓝及其铝色淀	0.015	08.007	133	仅限可可玉米片。以亮蓝计
7	柠檬黄及其铝色淀	0.08	08.005	102	仅限谷物制品,以柠檬黄计
8	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	1	19.016	955	仅限谷物制品,
9	胭脂虫红	0.2	08.145	120	仅限谷物制品,以胭脂红酸计
10	胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	0.07	08.144	160b	仅限谷物制品,
11	诱惑红及其铝色淀	0.07	08.012	129	仅限可可玉米片。以诱惑红计

#### 4.4.2 主食类方便食品

## 4.4.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表12的规定。

表 12 主食类方便食品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762	GB 5009.12	主食类方便食品（面筋、粥类罐头、带馅(料)面米制品除外）
	0.5			面筋、粥类罐头、带馅(料)面米制品
镉(以 Cd 计)	0.5	澳门行政法规第 13/2016 号	GB 5009.12	面筋、罐装八宝粥、带馅（料）面米制品

## 4.4.2.2 微生物限量

微生物限量应符合表13的规定。

表 13 方便食品微生物限量

项目名称	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25 g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	面米制品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 29921	GB 4789.10	面米制品
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 19295	GB 4789.2	面米食品
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 19295	GB 4789.3	面米食品
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

## 4.4.2.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表14的规定。

表 14 冲调类方便食品真菌毒素限量

项目名称	限量/( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	来源	检验方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、G <sub>1</sub> 及G <sub>2</sub> 之和）	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22

## 4.4.2.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表15及附录A表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B~附录D。

表 15 主食类方便食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
----	------	--------------	-------	-------	----

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.25	17.038	—	仅限大米制品
		0.4			仅限杂粮制品
		0.3			仅限小麦制品
3	决明胶	3	20.045	427	仅限小麦制品
4	可溶性大豆多糖	10	20.044	—	仅限淀粉和小麦制品
5	硫酸钙（又名石膏）	1.5	18.001	516	仅限小麦制品
		10			仅限淀粉制品
6	海藻酸钙（又名褐藻酸钙）	5	—	—	仅限小麦制品
7	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，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	5	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452(ii), 450(vii)	仅限小麦制品，可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ $PO_4^{3-}$ ）计
8	脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）	1	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	仅限淀粉制品，以脱氢乙酸计
9	沙蒿胶	0.3	20.037	—	仅限杂粮制品

## 5 检验方法

本文件凡针对安全指标规定了检验方法的，应按照规定的方法执行。如没有给出检验方法，应按照以下次序采用适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的检验方法：国家标准、行业标准、国际标准、湾区标准。如涉及地理标志保护产品的，可使用地理标志保护产品的地方标准中规定的检验方法。

附 录 A  
(规范性)

可在方便食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

方便食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单见表A.1。

表 A.1 方便食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
1	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	12.004	635
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	631
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	627
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004, 04.018	315, 316
5	DL-苹果酸钠	01.309	—
6	L-苹果酸	01.104	—
7	L-苹果酸钠	—	—
8	DL-苹果酸	01.309	—
9	$\alpha$ -环状糊精	18.011	457
10	$\gamma$ -环状糊精	18.012	458
11	阿拉伯胶	20.008	414
12	半乳甘露聚糖	00.014	—
13	冰乙酸（又名冰醋酸）	01.107	260
14	冰乙酸（低压羰基化法）	01.112	—
15	赤藓糖醇 <sup>a</sup>	19.018	968
16	醋酸酯淀粉	20.039	1420
17	单, 双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸）	10.006	471
18	改性大豆磷脂	10.019	—
19	柑橘黄	08.143	—
20	甘油（又名丙三醇）	15.014	422
21	谷氨酸钠	12.001	621
22	瓜尔胶	20.025	412
23	果胶	20.006	440
24	海藻酸钾（又名褐藻酸钾）	20.005	402

表 A.1 方便食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
25	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）	20.004	401
26	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	20.023	410
27	黄原胶（又名汉生胶）	20.009	415
28	甲基纤维素	20.043	461
29	结冷胶	20.027	418
30	聚丙烯酸钠	20.036	—
31	卡拉胶	20.007	407
32	抗坏血酸（又名维生素 C）	04.014	300
33	抗坏血酸钠	04.015	301
34	抗坏血酸钙	04.009	302
35	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	10.002	—
36	磷酸酯双淀粉	20.034	1412
37	磷脂	04.010	322
38	氯化钾	00.008	508
39	酶解大豆磷脂	10.040	—
40	明胶	20.002	—
41	木糖醇	19.007	967
42	柠檬酸	01.101	330
43	柠檬酸钾	01.304	332i
44	柠檬酸钠	01.303	331ii
45	柠檬酸一钠	01.306	331i
46	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	472c
47	葡萄糖酸- $\delta$ -内酯	18.007	575
48	葡萄糖酸钠	01.312	576
49	羟丙基淀粉	20.014	1440
50	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	1442
51	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	20.028	464
52	琼脂	20.001	406
53	乳酸	01.102	270
54	乳酸钾	15.011	326

表 A.1 方便食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
55	乳酸钠	15.012	325
56	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
57	乳糖醇（4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）	19.014	966
58	酸处理淀粉	20.032	1401
59	羧甲基纤维素钠	20.003	466
60	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	13.006	170i
61	碳酸钾	01.301	501i
62	碳酸钠	01.302	500i
63	碳酸氢铵	06.002	503ii
64	碳酸氢钾	01.307	501ii
65	碳酸氢钠	06.001	500ii
66	天然胡萝卜素	08.147	—
67	甜菜红	08.101	162
68	微晶纤维素	02.005	460i
69	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	1450
70	氧化淀粉	20.030	1404
71	氧化羟丙基淀粉	20.033	—
72	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	472a
73	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	1414
74	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	1422
注：本表数据来源文件为：GB 2760。			
* 生产菌株分别为 <i>Moniliella pollinis</i> , <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candida lipolytica</i> 。			

附 录 B  
(资料性)

中国内地销售的方便食品中食品添加剂的使用要求

B.1 方便面食品

食品添加剂最大使用量应符合表B.1及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定。

表 B.1 中国内地方便面中食品添加剂的最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	茶多酚（又名维多酚）	0.2	04.005	—	以油脂中儿茶素计
2	丁基羟基茴香醚（BHA）	0.2	04.001	320	以油脂中的含量计
3	二丁基羟基甲苯（BHT）	0.2	04.002	321	以油脂中的含量计
4	甘草抗氧化物	0.2	04.008	—	以甘草酸计
5	海藻酸丙二醇酯	5	20.010	405	—
6	核黄素	0.05	08.148	101(i)	—
7	红花黄	0.5	08.103	—	—
8	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	—
9	β-胡萝卜素	1	08.010	160a	—
10	β-环状糊精	1	20.024	459	—
11	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	—
12	姜黄素	0.5	08.132	100i	—
13	聚甘油脂肪酸酯	10	10.022	475	—
14	决明胶	2.5	20.045	427	—
15	抗坏血酸棕榈酸酯	0.2	04.011	304	—
16	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	—
17	可溶性大豆多糖	10	20.044	—	—
18	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，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	5	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452(ii), 450(vii)	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计

表 B.1 中国内地方便面中食品添加剂的最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
19	磷酸化二淀粉磷酸酯	0.2	20.017	1413	—
20	没食子酸丙酯 (PG)	0.1	04.003	310	以油脂中的含量计
21	乳酸链球菌素	0.25	17.019	234	仅限方便湿面制品
22	乳酸链球菌素	0.25	17.019	234	仅限米面灌肠制品
23	三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	0.6	19.016	955	
24	沙蒿胶	0.3	20.037	—	仅限方便面
25	山梨酸及其钾盐	1.5	17.003, 17.004	200, 202	仅限米面灌肠制品。以山梨酸计
26	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10	10.010	472e	—
27	羧甲基淀粉钠	15	20.012	—	—
28	特丁基对苯二酚 (TBHQ)	0.2	04.007	319	以油脂中的含量计
29	田菁胶	2	20.021	—	—
30	维生素 E (dl- $\alpha$ -生育酚, d- $\alpha$ -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	0.2	04.016	307	—
31	胭脂虫红	0.3	08.145	120	以胭脂红酸计
32	胭脂树橙 (又名红木素, 降红木素)	0.012	08.144	160b	—
33	叶黄素	0.15	08.146	161b	—
34	蔗糖脂肪酸酯	4	10.001	473	—
35	栀子黄	1.5	08.112	—	—
36	栀子蓝	0.5	08.123	—	—
37	茶黄素	0.2	—	—	—
38	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)	0.06	19.019	961	—
39	抗坏血酸棕榈酸酯 (酶法)	0.2	—	—	—

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

表 B.2 中国内地方便食品中允许按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
1	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	12.004	635
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	631
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	627
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004, 04.018	315, 316
5	DL-苹果酸钠	01.309	—
6	L-苹果酸	01.104	—
7	L-苹果酸钠	—	—
8	DL-苹果酸	01.309	—
9	$\alpha$ -环状糊精	18.011	457
10	$\gamma$ -环状糊精	18.012	458
11	阿拉伯胶	20.008	414
12	半乳甘露聚糖	00.014	—
13	冰乙酸（又名冰醋酸）	01.107	260
14	冰乙酸（低压羰基化法）	01.112	—
15	赤藓糖醇 <sup>a</sup>	19.018	968
16	醋酸酯淀粉	20.039	1420
17	单, 双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸）	10.006	471
18	改性大豆磷脂	10.019	—
19	柑橘黄	08.143	—
20	甘油（又名丙三醇）	15.014	422
21	高粱红	08.115	—
22	谷氨酸钠	12.001	621
23	瓜尔胶	20.025	412
24	果胶	20.006	440
25	海藻酸钾（又名褐藻酸钾）	20.005	402
26	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）	20.004	401
27	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	20.023	410
28	黄原胶（又名汉生胶）	20.009	415

表 B.2 中国内地方便食品中允许按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
29	甲基纤维素	20.043	461
30	结冷胶	20.027	418
31	聚丙烯酸钠	20.036	—
32	卡拉胶	20.007	407
33	抗坏血酸（又名维生素 C）	04.014	300
34	抗坏血酸钠	04.015	301
35	抗坏血酸钙	04.009	302
36	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	10.002	—
37	磷酸酯双淀粉	20.034	1412
38	磷脂	04.010	322
39	氯化钾	00.008	508
40	罗汉果甜苷	19.015	—
41	酶解大豆磷脂	10.040	—
42	明胶	20.002	—
43	木糖醇	19.007	967
44	柠檬酸	01.101	330
45	柠檬酸钾	01.304	332i
46	柠檬酸钠	01.303	331ii
47	柠檬酸一钠	01.306	331i
48	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	472c
49	葡萄糖酸- $\delta$ -内酯	18.007	575
50	葡萄糖酸钠	01.312	576
51	羟丙基淀粉	20.014	1440
52	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	1442
53	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	20.028	464
54	琼脂	20.001	406
55	乳酸	01.102	270
56	乳酸钾	15.011	326
57	乳酸钠	15.012	325

表 B.2 中国内地方便食品中允许按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
58	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
59	乳糖醇（4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）	19.014	966
60	酸处理淀粉	20.032	1401
61	羧甲基纤维素钠	20.003	466
62	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	13.006	170i
63	碳酸钾	01.301	501i
64	碳酸钠	01.302	500i
65	碳酸氢铵	06.002	503ii
66	碳酸氢钾	01.307	501ii
67	碳酸氢钠	06.001	500ii
68	天然胡萝卜素	08.147	—
69	甜菜红	08.101	162
70	微晶纤维素	02.005	460i
71	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	1450
72	氧化淀粉	20.030	1404
73	氧化羟丙基淀粉	20.033	—
74	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	472a
75	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	1414
76	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	1422
注：本表中数据来源文件为：GB 2760。			
<sup>a</sup> 生产菌株分别为 <i>Moniliella pollinis</i> , <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candida lipolytica</i> 。			

## B.2 调味面制品

食品添加剂最大使用量应符合表B.3及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定。

表 B.3 中国内地调味面制品中食品添加剂的最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙	1.6	19.002	952	仅限用于调味面制品

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

## B.3 方便其他食品

## B.3.1 冲调类方便食品

食品添加剂最大使用量应符合表B.4及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定。

表 B.4 中国内地销售冲调类方便食品中食品添加剂的最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	0.16	19.019	961	仅限谷物制品
2	番茄红素	0.05	08.017	160d(i)	仅限谷物制品,以纯番茄红素计
3	$\beta$ -胡萝卜素	0.4	08.010	160a	仅限谷物制品
4	姜黄	0.03	08.102	100ii	仅限谷物制品,以姜黄素计
5	焦糖色(亚硫酸铵法)	2.5	08.109	150d	仅限谷物制品
6	聚甘油脂肪酸酯	10	10.022	475	仅限谷物制品
7	抗坏血酸棕榈酸酯	0.2	04.011	304	仅限谷物制品
8	亮蓝及其铝色淀	0.015	08.007	133	仅限可可玉米片。以亮蓝计
9	柠檬黄及其铝色淀	0.08	08.005	102	仅限谷物制品,以柠檬黄计
10	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	1	19.016	955	仅限谷物制品,
11	胭脂虫红	0.2	08.145	120	仅限谷物制品,以胭脂红酸计
12	胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	0.07	08.144	160b	仅限谷物制品
13	诱惑红及其铝色淀	0.07	08.012	129	仅限可可玉米片。以诱惑红计
14	茶黄素	0.2	—	—	仅限谷物制品
15	可溶性大豆多糖	10	20.044	—	仅限藕粉
16	硫酸钙(又名石膏)	10	18.001	516	仅限藕粉

## B.3.2 主食类方便食品

食品添加剂最大使用量应符合表B.5及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定。

表 B.5 中国内地主食调类方便食品中食品添加剂的最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	决明胶	3	20.045	427	仅限小麦制品
2	可溶性大豆多糖	10	20.044	—	仅限淀粉和小麦制品
3	硫酸钙（又名石膏）	1.5	18.001	516	仅限小麦制品
		10			仅限淀粉制品
4	海藻酸钙（又名褐藻酸钙）	5	—	—	仅限小麦制品
5	沙蒿胶	0.3	20.037	—	仅限杂粮制品

## 附录 C

(资料性)

## 香港特别行政区方便食品中食品添加剂的使用要求

## C.1 方便面食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.1、表C.2、表C.3 的规定，同时符合香港规例第132BD章、香港规例第132U章、香港规例第132H章的规定。

表 C.1 香港特别行政区方便面食品中食品添加剂的最大使用量

食物分类 或细分类	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
即食面	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、 山梨酸钙	2.0	17.003, 17.004	200, 202	—
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、 苯甲酸钙	1.0	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢 钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、 亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢 钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、 亚硫酸	0.02	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	按二氧化硫残留 计算
	丙基棕榈酸盐 <sup>a</sup>	0.2	04.003	310	按食物中的脂肪 或油的重量计算
	特丁基对苯二酚 <sup>a</sup>	0.2	04.007	319	按食物中的脂肪 或油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴香醚 <sup>a</sup>	0.2	04.001	320	按食物中的脂肪 或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯 <sup>a</sup>	0.2	04.002	321	按食物中的脂肪 或油的重量计算
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。					
<sup>a</sup> 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基棕榈酸盐及特丁基对苯二酚而言，可混合使用其中 2 种或多于 2 种添加剂，但前提是必须符合以下条件：当食物所含的每种该等食物添加剂的分量以其在该食物的最高准许含量所占百分率的方式显示时，该等百分率合计不超过 100。					

表 C.2 香港特别行政区方便食品中允许按生产需要适量使用的甜味剂名单

序号	甜味剂名称
1	醋磺内酯钾
2	缩二氨基酸酰胺
3	天冬酰胺
4	天冬酰胺-醋磺内酯盐
5	环己基氨基磺酸（和钠、钾、钙盐）
6	糖精（和钠、钾、钙盐）
7	三氯半乳糖
8	索马甜
9	纽甜
10	甜菊醇糖苷

注：本表数据来源文件为：香港规例第132U章。

表 C.3 香港特别行政区方便食品中允许按生产需要适量使用的着色剂名单

煤焦油色素			其他色素		
序号	色素常用名称	色素索引编号	序号	类别	色素索引编号
1	日落黄 FCF	15985	1	酱色	—
2	立索玉红 BK	15850	2	胭脂虫红（胭脂红酸）	75470
3	朱古力棕 HT	20285	3	食用水果或蔬菜的天然着色剂，或从该等天然色素分离出来或人工合成的纯色素，并包括： (a) 胭脂树橙 (b) 木炭 (c) 胡萝卜素 (d) $\beta$ -衍-8'-胡萝卜素 (e) $\beta$ -衍-8'-胡萝卜素乙酯 (f) 叶绿素及叶绿酸 包括铜的络合物 (g) 藏花 (h) 姜黄（姜黄素）	75120 — 75130 40820 40825 75810 75815 75100 75300
4	赤藓红（BS）	45430			
5	亮蓝 FCF（亮蓝FD及C第1号）	42090			
6	酒石黄	19140			
7	专利蓝 V	42051			
8	淡红	14720			
9	棕 FK	—			
10	黑 PN（亮黑BN）	28440			
11	绿 S	44090			
12	酸性喹啉黄	47005			
13	靛蓝（靛蓝洋红）	73015	4	氧化铁	77491
14	鸡冠花红；苋菜红；蓝光酸性红	16185	5	二氧化钛	77891
15	丽春红 4R	16255	6	只供糖衣药丸外用染色及糖衣粉制甜点装饰用的箔状或粉状银、金及铝	—
16	Allura红 AC	16035	7	以上所列可溶于水的任何色素的铝盐或钙盐（色淀）	—

注1：本表数据来源文件为：香港规例第132H章。  
注2：在生的或未经加工的畜肉、禽肉、野味、水产、蔬菜或水果中不得使用本表的着色剂，但作为标记用途或在柑橘属水果的果皮上使用除外。

## C.2 调味面制品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.4、表C.2、表C.3 的规定，同时符合香港规例第132BD章、香港规例第132U章、香港规例第132H章的规定。

表 C.4 香港特别行政区调味面制品中食品添加剂的最大使用量

食物分类或细分类	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
原粒谷物、碎谷物或谷物片，包括大麦、粟米、燕麦、大米、高粱、大豆及小麦	丙基栲酸盐 <sup>a</sup>	0.1	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。					
<sup>a</sup> 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基栲酸盐及特丁基对苯二酚而言，可混合使用其中2种或多于2种添加剂，但前提是必须符合以下条件：当食物所含的每种该等食物添加剂的分量以其在该食物的最高准许含量所占百分率的方式显示时，该等百分率合计不超过100。					

## C.3 方便其他食品

## C.3.1 冲调类方便食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.5、表C.2、表C.3 的规定，同时符合香港规例第132BD章、香港规例第132U章、香港规例第132H章的规定。

表 C.5 香港特别行政区冲调类方便食品中食品添加剂的最大使用量

食物分类或 细分类	项目名称	最大使用量 /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
早餐谷类食 品，包 括燕麦片	丙基榕酸盐 <sup>a</sup>	0.2	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴香醚 <sup>a</sup>	0.2	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯 <sup>a</sup>	0.1	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算；仅限脱水制品和沙乐美类制品
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。					
<sup>a</sup> 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基榕酸盐及特丁基对苯二酚而言，可混合使用其中2种或多于2种添加剂，但前提是必须符合以下条件：当食物所含的每种该等食物添加剂的分量以其在该食物的最高准许含量所占百分率的方式显示时，该等百分率合计不超过100。					

## C.3.2 主食类方便食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.6、表C.2、表C.3 的规定，同时符合香港规例第132BD章、香港规例第132U章、香港规例第132H章的规定。

表 C.6 香港特别行政区主食类方便食品中食品添加剂的最大使用量

食物分类或细分类	项目名称	最大使用量 / (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
原粒谷物、碎谷物或谷物片，包括大麦、粟米、燕麦、大米、高粱、大豆及小麦	丙基栲酸盐 <sup>a</sup>	0.1	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。					
<sup>a</sup> 可混合使用经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯，但前提是必须符合以下条件：当食物所含的每种该等食物添加剂的分量以其在该食物的最高准许含量所占百分率的方式显示时，该等百分率合计不超过100。					

## 附录 D

(资料性)

## 澳门特别行政区方便食品中食品添加剂的使用要求

## D.1 方便面食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.1、表D.2、表D.3的规定，同时符合澳门行政法规第7/2019号、澳门行政法规第12/2018号、澳门行政法规第30/2017号的规定。

表 D.1 澳门特别行政区方便面食品中食品添加剂的最大使用量

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
1	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸、低亚硫酸钠、硫磺	0.05	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —, 05.006, 05.007	220-228, 539, —, —, —	澳门行政法规第7/2019号	以 SO <sub>2</sub> 残留量计；生湿面条、面皮及其类似品
2	脱氢醋酸、脱氢醋酸钠	1	—	—	澳门行政法规第7/2019号	干面条、面皮及其类似品（仅限粉丝、粉条可使用）

注：GMP 指加入到食品中添加剂的量应尽可能最低，以达到其预期效果为限；在食品生产加工或包装中，使用食品添加剂而使其成为食品的组成部分，但食品本身并不受到任何物理或其他技术的影响，添加剂的用量须尽可能减少至最合理的水平；添加剂应符合食品级质量，并按食品配料进行加工处理，下同。

表 D.2 澳门特别行政区方便食品中允许按生产需要适量使用的甜味剂名单

INS 号	甜味剂名称
420	山梨糖醇和山梨糖醇液
421	D-甘露糖醇
953	异麦芽糖醇（又名氢化异麦芽糖）
957	索马甜
964	聚葡萄糖醇液
965	麦芽糖醇和麦芽糖醇液
966	乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）
967	木糖醇
968	赤藓糖醇
969	爱德万甜
注1：本表数据来源文件为：澳门行政法规第12/2018号。	
注2：按生产需要适量使用是指第12/2018号行政法规第三条规定的良好生产规范。	

表 D.3 澳门特别行政区方便食品中允许按生产需要适量使用的着色剂名单

食品中允许使用的焦油色素 <sup>a</sup>			食品中允许使用的天然色素及其他色素 <sup>b</sup>		
序号	中文名称	INS 号	序号	中文名称	INS 号
1	柠檬黄	102	1	姜黄素类	100
2	喹啉黄	104	2	核黄素类	101
3	日落黄 FCF	110	3	胭脂虫红	120
4	酸性红(又名偶氮玉红)	122	4	紫胶红(又名虫胶红)	—
5	苋菜红	123	5	叶绿素	140
6	胭脂红 4R(又名胭脂虫红 A)	124	6	叶绿素铜	141
7	赤藓红	127	7	焦糖色	150
8	诱惑红 AC	129	8	植物炭黑	153
9	专利蓝 V	131	9	胡萝卜素	160a
10	靛蓝(又名食用靛蓝)	132	10	胭脂树橙	160b
11	亮蓝 FCF	133	11	辣椒油树脂	160c
12	绿 S	142	12	番茄红素	160d
13	坚牢绿 FCF	143	13	$\beta$ -apo-8'-胡萝卜素醛	160e
14	亮黑 BN(又名黑 PN)	151	14	$\beta$ -apo-8'-胡萝卜酸乙酯	160f
15	棕 HT	155	15	叶黄素	161b
16	立索玉红 BK	180	16	角黄素	161g
17	新红	—	17	甜菜红	162
			18	花色素苷类	163
			19	栀子黄	164
			20	藏花	—
			21	栀子蓝	165
			22	二氧化钛	171
			23	氧化铁	172
			24	铝(金属) <sup>c</sup>	173
			25	银(金属) <sup>c</sup>	174
			26	金(金属) <sup>c</sup>	175
			27	红曲色素	—
			28	藻蓝	—
<p>注1: 本表数据来源文件为: 澳门行政法规第30/2017号。</p> <p>注2: 在生的或未经加工的畜肉、禽肉、野味、水产、蔬菜或水果中不得使用本表的着色剂, 但作为标记用途或在柑橘属水果的果皮上使用除外。</p>					
<p><sup>a</sup> 包括可溶于水的着色剂的铝盐或钙盐(色沉)。</p> <p><sup>b</sup> 包括以下源自植物的色素: 可食用水果和蔬菜的天然色素; 传统上用于制备食品的植物的叶、花、根及其他植物部分的天然色素; 或从上述两点所指天然色素分离或人工合成的纯色素。</p> <p><sup>c</sup> 只供食品外用染色或装饰用的箔状或粉状的金属铝、银、金, 才可在食品中使用。</p>					

## D.3 方便其他食品

## D.3.1 冲调类方便食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.4、表D.2、表D.3的规定，同时符合澳门行政法规第7/2019号、澳门行政法规第12/2018号、澳门行政法规第30/2017号的规定。

表 D.4 澳门特别行政区方便面食品中食品添加剂的最大使用量

序号	项目名称	最大使用量 /(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
1	没食子酸丙酯	0.2	04.003	310	澳门行政法规第7/2019号	仅限燕麦片，按食品中的脂肪或油的重量计算
2	叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019号	仅限燕麦片，按食品中的脂肪或油的重量计算
3	二丁基羟基甲苯	0.1	04.002	321	澳门行政法规第7/2019号	仅限燕麦片，按食品中的脂肪或油的重量计算

## D.3.2 主食类方便食品

不得使用食品添加剂。

### 参 考 文 献

- [1] GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- [2] GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- [3] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- [4] GB 17400-2015 食品安全国家标准 方便面
- [5] GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- [6] GB 19640-2016 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- [7] QB\_ 57299-2022 调味面制品
- [8] 2021年食物内有害物质（修订）规例（香港特别行政区2021年第86号法律公告）
- [9] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
- [10] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
- [11] 食物内染色料规例（香港特别行政区第132章，附属法例H）
- [12] 食物内甜味剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例U）
- [13] 食物掺杂（金属杂质含量）规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）
- [14] 食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准（澳门特别行政区第7/2019号行政法规）
- [15] 食品中甜味剂使用标准（澳门特别行政区第12/2018号行政法规）
- [16] 食品中真菌毒素最高限量（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）
- [17] 食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）
- [18] 食品中食用色素使用标准（澳门特别行政区第30/2017号行政法规）