

团 体 标 准

T/GBAS XX—202X

质量安全要求 罐头食品

Quality safety requirements—Canned 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 3

 4.1 应用要求 3

 4.2 畜禽肉类罐头 3

 4.3 水产动物类罐头 5

 4.4 水果类罐头 8

 4.5 蔬菜类罐头 10

 4.6 食用菌罐头 12

 4.7 其他罐头 14

5 检验方法 19

附录 A（规范性） 可在罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单 20

附录 B（资料性） 中国内地罐头食品中食品添加剂的使用要求 23

附录 C（资料性） 香港特别行政区罐头食品中食品添加剂的使用要求 39

附录 D（资料性） 澳门特别行政区罐头食品中食品添加剂的使用要求 45

参考文献 56

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：。

质量安全要求 罐头食品

1 范围

本文件规定了罐头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罐头食品的生产和经营，不适用于婴幼儿罐装辅助食品。

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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计
GB 4789.26	食品安全国家标准	食品微生物学检验 商业无菌检验
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 5009.16	食品安全国家标准	食品中锡的测定
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 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准	食品中合成着色剂的测定
GB 5009.83	食品安全国家标准	食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5009.189	食品安全国家标准	食品中米酵菌酸的测定
GB 5009.190	食品安全国家标准	食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.208	食品安全国家标准	食品中生物胺的测定
GB 5009.256	食品安全国家标准	食品中多种磷酸盐的测定
GB 5009.260	食品安全国家标准	食品中叶绿素铜钠的测定
GB 5009.263	食品安全国家标准	食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5009.278	食品安全国家标准	食品中乙二胺四乙酸盐的测定
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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罐头食品 canned food

罐头食品是指以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品。包括畜禽肉类罐头、水产动物类罐头、水果类罐头、蔬菜类罐头、食用菌罐头以及其他罐头 6 个食品细类。

[来源：GB 7098—2015，2.1，有修改]

3.1.1

畜禽肉类罐头 canned livestock and poultry meat

以畜、禽肉为主要原料，经处理、分选、修整、烹调（或不经烹调）、装罐（包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器）、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的罐装食品。如红烧猪肉罐头、午餐肉罐头、肉酱罐头等。

3.1.2

水产动物类罐头 canned aquatic animal

鲜（冻）鱼或其他动物性水产品经处理、分选、修整、加工、装罐（包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器）、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的罐装食品。如豆豉鲮鱼罐头、凤尾鱼罐头、鲍鱼罐头、蚝罐头、藻类罐头等。

[来源：GB/T 10784—2020，3.3.4，有修改]

3.1.3

水果类罐头 canned fruit

以水果为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。如糖水桔子罐头、糖水黄桃罐头、果酱罐头等。

3.1.4

蔬菜类罐头 canned vegetable

以蔬菜为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。如黄瓜罐头、清水笋罐头、番茄酱罐头、莲藕罐头、玉米笋罐头、酸甜藠头罐头、马蹄罐头、青刀豆罐头等。

[来源：GB/T 10784—2020，3.5.1，有修改]

3.1.5

食用菌罐头 canned edible mushroom and fungus

以食用菌为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。如金针菇罐头、蘑菇罐头、糖水银耳罐头、虫草花罐头、食用菌酱罐头等。

3.1.6

其他罐头 other cans

其他罐头包括坚果及籽类罐头、谷物和杂粮罐头、蛋类罐头、汤类罐头、酱类罐头、混合类罐头和其他类罐头。如开心果罐头、板栗罐头、八宝粥罐头、玉米罐头、豆类罐头、鹌鹑蛋罐头、柱侯酱罐头、龟苓膏罐头、芦荟罐头、燕窝罐头、番茄沙司罐头等。

[来源：GB/T 10784—2020，3.7，有修改，豆类罐头名词解释来源 GB 2762]

3.2

商业无菌 commercial sterilization

罐头食品经过适度热杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

[来源：GB 7098—2015，2.3]

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 畜禽肉类罐头

4.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表1的规定。

表1 畜禽肉类罐头污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	GB 5009.12	畜禽内脏罐头除外
	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限畜禽内脏罐头
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.11	畜禽肉类罐头
		澳门行政法规第 23/2018 号		
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	GB 5009.15	畜禽内脏罐头除外
		澳门行政法规第 23/2018 号		
	0.5	GB 2762		仅限畜禽肝脏罐头
		澳门行政法规第 23/2018 号		
	1.0	GB 2762		仅限畜禽肾脏罐头
		澳门行政法规第 23/2018 号		
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	GB 5009.123	畜禽肉类罐头
锡（以 Sn 计） ^a	250	GB 2762	GB 5009.16	畜禽肉类罐头
		澳门行政法规第 23/2018 号		
		香港规例第 132V 章		

^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的罐头食品。

4.2.2 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 畜禽肉类罐头微生物限量

项目名称	限量	来源	检验方法
商业无菌	符合商业无菌要求	GB 7098	GB 4789.26

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 畜禽肉类罐头真菌毒素限量

项目名称	限量/(μ g/kg)	来源	检验方法
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 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 畜禽肉类罐头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	来源	检验方法	备注
1	亚硝酸钠	0.125	09.002	250	GB 2760 香港 2021 年 第 86 号 法律公 告	—	以亚硝酸钠计， 残留量 $\leq$ 50mg/kg
2	β -环状糊精	1.0	20.024	459	GB 2760	—	—
3	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	GB 2760	—	—
4	刺云实胶	10.0	20.041	417	GB 2760	—	—
5	双乙酰酒石酸单双 甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	—
6	氨基乙酸(又名甘氨酸)	3.0	12.007	640	GB 2760	—	—
7	亚麻籽胶(又名富兰 克胶)	5.0	20.020	—	GB 2760	—	—
8	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	5.0	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)	GB 2760	GB 5009.25 6	可单独或混合 使用，最大使用 量以磷酸根 (PO ₄ ³⁻)计

表4 畜禽肉类罐头食品添加剂最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验 方法	备注
9	赤藓红及其铝色淀	0.015	08.003	127	GB 2760	—	以赤藓红计
10	β -胡萝卜素	0.02	08.010	160a	GB 2760	GB 5009. 83	—
11	胭脂虫红	0.5	08.145	120	GB 2760	—	以胭脂红酸 计
12	栀子黄	1.5	08.112	164	GB 2760	—	仅限禽肉罐 头
13	辣椒红	按生产需要 适量使用	08.106	—	GB 2762	—	—
					澳门行政 法规第 23/2018 号		
					香港规例 第 132V 章		
14	辣椒橙	按生产需要 适量使用	08.107	—	GB 2762	—	—
					澳门行政 法规第 23/2018 号		
					香港规例 第 132V 章		
15	亚麻籽胶（又名富兰 克胶）	5.0	20.020	—	GB 2760	—	—
16	富马酸一钠	按生产需要 适量使用	01.311	365	GB 2760	—	—
17	可得然胶	按生产需要 适量使用	20.042	424	GB 2760	—	—

4.3 水产动物类罐头

4.3.1 污染物限量

污染物限量应符合表5的规定。

表5 水产动物类罐头污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762	GB 5009.12	水产罐头（鱼类罐头、海蜇罐 头除外）
		澳门行政法规第 23/2018 号		
	2.0	GB 2762		仅限海蜇罐头
		澳门行政法规第 23/2018 号		
	0.5	GB 2762		仅限鱼类罐头
无机砷（以 As 计） ^a	0.1	GB 2762	GB 5009.11	仅限鱼类罐头
	0.5	GB 2762		鱼类罐头除外

表 5 水产动物类罐头污染物限量（续）

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
甲基汞（以 Hg 计） ^b	1.0	GB 2762	GB 5009.17	肉食性鱼类罐头（金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼罐头除外）
	1.2	GB 2762		仅限金枪鱼罐头
	1.5	GB 2762		仅限金目鲷罐头
	1.7	GB 2762		仅限枪鱼罐头
	1.6	GB 2762		仅限鲨鱼罐头
	0.5	GB 2762		肉食性鱼类罐头除外
镉（以 Cd 计）	0.2	GB 2762	GB 5009.15	仅限鱼类罐头
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	GB 5009.123	水产动物类罐头
多氯联苯/（ $\mu\text{g/kg}$ ）	20	GB 2762	GB 5009.190	水产动物类罐头
组胺/（mg/100g）	$\leq 10^2$	GB 7098	GB 5009.208	仅适用于鲐鱼、鲭鱼、沙丁鱼罐头
锡（以 Sn 计） ^c	250	GB 2762	GB 5009.16	仅限采用镀锡薄钢板容器包装的畜禽肉类罐头。
		澳门行政法规第 23/2018 号		
		香港规例第 132V 章		

^a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

^b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

^c 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的罐头食品。

4.3.2 微生物限量

微生物限量应符合表6的规定。

表 6 水产动物类罐头微生物限量

项目名称	限量	来源	检验方法
商业无菌	符合商业无菌要求	GB 7098	GB 4789.26

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 水产动物类罐头真菌毒素限量

项目名称	限量/（ $\mu\text{g/kg}$ ）	来源	检验方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 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

食品添加剂最大使用量应符合表8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8 水产动物类罐头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	来源	检验方法	备注
1	β-胡萝卜素	0.2	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	仅限藻类罐头
		0.5					除藻类以外的水产动物类罐头
2	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨- -L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)	0.01	19.019	961	GB 2760	—	除藻类以外的水产动物类罐头
		0.033			澳门行政法规第 23/2018 号		藻类罐头
					GB 2760		
					澳门行政法规第 23/2018 号		
3	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.3	19.016	955	GB 2760	—	藻类罐头
4	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^a	0.3	19.004	951	GB 2760	GB 5009.263	除藻类以外的水产动物类罐头； 添加阿斯巴甜的 食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”
		1.0			澳门行政法规第 23/2018 号		藻类罐头；添加 阿斯巴甜的食品 应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”
					GB 2760		
					澳门行政法规第 23/2018 号		
5	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.2	19.011	950	GB 2760	—	除藻类以外的水产动物类罐头
		0.3			澳门行政法规第 23/2018 号		藻类罐头
					GB 2760		
6	柠檬酸亚锡二钠	0.3	18.006	—	GB 2760	—	藻类罐头

表 8 水产动物类罐头食品添加剂最大使用量(续)

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
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	1.0	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)	GB 2760	GB 5009.256	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(P043-)计; 水产动物类罐头
8	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	水产动物类罐头
9	富马酸一钠	按生产需要 适量使用	01.311	365	GB 2760	—	水产动物类罐头

4.4 水果类罐头

4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合表9的规定。

表 9 水果类罐头污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.1	香港规例第 132V 章	GB 5009.12	水果类罐头
锡（以 Sn 计） ^a	250	GB 2762	GB 5009.16	水果类罐头
		澳门行政法规第 23/2018 号		
		香港规例第 132V 章		
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的罐头食品。				

4.4.2 微生物限量

微生物限量应符合表10的规定。

表 10 水果类罐头微生物限量

项目名称	限量	来源	检验方法
商业无菌	符合商业无菌要求	GB 7098	GB 4789.26

4.4.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表11的规定。

表 11 水果类罐头真菌毒素限量

项目名称	限量/(μ g/kg)	来源	检验方法	适用范围
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和）	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22	水果类罐头
展青霉素	50	GB 2761	GB 5009.185	仅限于以苹果、山楂为原料制成的水果罐头。
		澳门第 13/2016 号行政法规		

4.4.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表12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 12 水果类罐头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	来源	检验方法	备注
1	β -胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—
2	日落黄及其铝色淀	0.1	08.006	110	GB 2760	GB 5009.35	仅限西瓜酱罐头。以日落黄计
3	胭脂红及其铝色淀	0.1	08.002	124	GB 2760	GB 5009.35	以胭脂红计
4	乳酸钙	按生产需要适量使用	01.310	327	GB 2760	—	—
5	柠檬酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	10.032	472c	GB 2760 澳门行政法规第 7/2019 号	—	—
6	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	GB 2760	—	—
7	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	1.0	19.004	951	GB 2760 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.263	添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”
8	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	0.65	19.002	952	GB 2760	GB 5009.97	以环己基氨基磺酸计

表 12 水果罐头食品添加剂最大使用量(续)

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
9	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.25	19.016	955	GB 2760	GB 22255	—
10	甜菊糖苷	0.27	19.008	960	GB 2760	—	以甜菊醇当量计。
11	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	0.033	19.019	961	GB 2760 澳门行政法规第 7/2019 号	—	—
12	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.35	19.021	962	GB 2760 澳门行政法规第 7/2019 号	—	—
13	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)	GB 2760 澳门行政法规第 7/2019 号	—	—
14	氯化钙	1.0	18.002	509	GB 2760	—	—
15	柠檬酸亚锡二钠	0.3	18.006	—	GB 2760	—	—
16	偏酒石酸	按生产需要适量使用	01.105	353	GB 2760	—	—

4.5 蔬菜类罐头

4.5.1 污染物限量

污染物限量应符合表13的规定。

表 13 蔬菜类罐头污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅(以 Pb 计)	0.1	香港规例第 132V 章	GB 5009.12	蔬菜类罐头
锡(以 Sn 计)	250	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号 香港规例第 132V 章	GB 5009.16	蔬菜类罐头

^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的罐头食品。

4.5.2 微生物限量

微生物限量应符合表14的规定。

表 14 蔬菜类罐头微生物限量

项目名称	限量	来源	检验方法	适用范围
商业无菌	符合商业无菌要求	GB 7098	GB 4789.26	蔬菜类罐头
霉菌计数	≤50(%)视野	GB 7098	GB 4789.15	仅限番茄酱罐头

4.5.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表15的规定。

表 15 蔬菜类罐头真菌毒素限量

项目名称	限量/(μ g/kg)	来源	检验方法	适用范围
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和）	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22	蔬菜类罐头

4.5.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表16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 16 蔬菜类罐头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	来源	检验方法	备注
1	二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠	0.05	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	香港规例第 132BD 章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.34	限银条菜罐头。最大使用量以二氧化硫残留量计。
2	二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠	0.05	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.34	仅限竹笋、酸菜罐头。最大使用量以二氧化硫残留量计。
3	焦亚硫酸钠	0.05	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.34	竹笋、酸菜、银条菜罐头除外。最大使用量以二氧化硫残留量计。
4	乙二胺四乙酸二钠	0.25	18.005	386	GB 2760	GB 5009.278	—
5	乳酸钙	1.5	01.310	327	GB 2760	—	仅限酸黄瓜罐头。
6	柠檬酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	10.032	472c	GB 2760 澳门行政法规第 7/2019 号	—	—
7	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	1.0	19.004	951	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.263	添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”

表 16 蔬菜罐头食品添加剂最大使用量(续)

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
8	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)	0.033	19.019	961	GB 2760 澳门行政法规 第 12/2018 号	—	—
9	β-胡萝卜素	0.2	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—
10	叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	0.5	08.009	141ii	GB 2760	GB 5009.260	—
11	氯化钙	1.0	18.002	509	GB 2760	—	—
12	柠檬酸亚锡二钠	0.3	18.006	—	GB 2760	—	—
13	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	5.0	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)	GB 2760	GB 5009.256	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

4.6 食用菌罐头

4.6.1 污染物限量

污染物限量应符合表17的规定。

表 17 食用菌罐头污染物限量

项目名称	限量 (mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅(以 Pb 计)	0.1	香港规例第 132V 章	GB 5009.12	食用菌罐头
镉(以 Cd 计)	0.2	GB 2762	GB 5009.15	食用菌罐头(香菇、羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑、松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸、木耳、银耳及以上食用菌罐头除外)

表 17 食用菌罐头污染物限量 (续)

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
镉 (以 Cd 计)	0.5 (干重计)	GB 2762	GB 5009.15	仅限木耳罐头、银耳罐头。
	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限香菇罐头
	0.5	澳门行政法规第 23/2018 号		仅限羊肚菌罐头、獐头菌罐头、青头菌罐头、鸡油菌罐头、榛蘑罐头、松茸罐头、牛肝菌罐头、鸡枞罐头、多汁乳菇罐头、松露罐头、姬松茸罐头
甲基汞 (以 Hg 计)	0.1 (干重计)	GB 2762	GB 5009.17	仅限木耳罐头、银耳罐头。
	0.1	GB 2762		食用菌罐头 (木耳罐头、银耳罐头除外)
无机砷 (以 As 计)	0.8	GB 2762	GB 5009.11	仅限松茸罐头。
	0.5 (干重计)	GB 2762		仅限木耳罐头、银耳罐头。
	0.5	GB 2762		食用菌罐头 (松茸罐头、木耳罐头、银耳罐头除外)
锡 (以 Sn 计) ^a	250	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号 香港规例第 132V 章	GB 5009.16	食用菌罐头
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的罐头食品。				

4.6.2 微生物限量

微生物限量应符合表18的规定。

表 18 食用菌罐头微生物限量

项目名称	限量	来源	检验方法
商业无菌	符合商业无菌要求	GB 7098	GB 4789.26

4.6.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表19的规定。

表 19 食用菌罐头真菌毒素限量

项目名称	限量/(μ g/kg)	来源	检验方法	适用范围
总黄曲霉毒素 (黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和)	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22	食用菌罐头
米酵菌酸	0.25mg/kg	GB 7098	GB 5009.189	仅适用于银耳罐头

4.6.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表20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 20 食用菌罐头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	来源	检验方法	备注
1	柠檬酸亚锡二钠	0.3	18.006	—	GB 2760	—	—
2	二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠	0.05	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规 第 7/2019 号	GB 5009.34	仅限蘑菇罐头。 最大使用量以二 氧化硫残留量计
3	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)	0.033	19.019	961	GB 2760 澳门行政法规 第 7/2019 号	—	—
4	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜)	1.0	19.004	951	GB 2760 澳门行政法规 第 7/2019 号	GB 5009.263	添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)”
5	三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	0.3	19.016	955	GB 2760	GB 22255	—
6	乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	0.3	19.011	950	GB 2760	—	—
7	β-胡萝卜素	0.2	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—

4.7 其他罐头

4.7.1 污染物限量

污染物限量应符合表21的规定。

表 21 其他罐头污染物限量

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	坚果与籽类罐头（烘焙咖啡豆罐头、板栗罐头除外）
	0.05	香港规例第 132V 章		仅限板栗罐头
	0.5	GB 2762		仅限焙烤咖啡豆罐头
	0.3	GB 2762		豆类罐头
	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		八宝粥罐头、谷物甜品罐头
锡（以 Sn 计） ^a	250	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号 香港规例第 132V 章	GB 5009.16	其他罐头（饮料罐头除外）
	150			饮料罐头
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的罐头食品。				

4.7.2 微生物限量

微生物限量应符合表22的规定。

表 22 其他罐头微生物限量

项目名称	限量	来源	检验方法
商业无菌	符合商业无菌要求	GB 7098	GB 4789.26

4.7.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表23的规定。

表 23 其他罐头真菌毒素限量

项目名称	限量/(μ g/kg)	来源	检验方法	适用范围
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和）	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22	坚果与籽类罐头、花生罐头、八宝粥罐头、谷物甜品罐头
黄曲霉毒素B ₁	5	澳门第 13/2016 号行政法规	GB 5009.22	坚果与籽类罐头（花生罐头除外）、八宝粥罐头、谷物甜品罐头

4.7.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表24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 24 其他罐头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	来源	检验方法	备注
1	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	1.5	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)	GB 2760	GB 5009.256	八宝粥罐头
		1.0					谷类甜品罐头
		20.0					可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计；即食肉汤、骨汤罐头

表 24 其他罐头食品添加剂最大使用量(续)

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
2	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	GB 2760	—	八宝粥罐头
		5.0					即食肉汤、骨汤罐头
3	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2.5	10.010	472e	GB 2760	—	仅限熟制豆类罐头
		5.0					谷类甜品罐头、即食肉汤、骨汤罐头
4	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	0.05	10.025, 10.026, 10.015, 10.016	432, 434, 435, 433	GB 2760	—	豆类罐头; 以每千克黄豆的使用量计
		1.0					即食肉汤、骨汤罐头
5	氯化镁	按生产需要适量使用	18.003	511	GB 2760	—	豆类罐头、即食肉汤、骨汤罐头
6	迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	0.3	04.022	—	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
7	苯甲酸及其钠盐	0.5	17.001, 17.002	210, 211	香港规例第 132BD 章	GB 5009.28	以苯甲酸计; 即食肉汤、骨汤罐头
8	乙酸钠(又名醋酸钠)	10.0	00.013	262i	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
9	维生素 E(dl- α -生育酚, d- α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	按生产需要适量使用	04.016	307	GB 2760	GB 5009.82	即食肉汤、骨汤罐头
10	糖精钠	0.15	19.001	954	GB 2760	GB 5009.28	以糖精计; 即食肉汤、骨汤罐头
		0.16			澳门行政法规第 12/2018 号		以糖精计; 豆类罐头
11	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙	0.65	19.002	952	GB 2760	GB 5009.97	即食肉汤、骨汤罐头
					澳门行政法规第 12/2018 号		
12	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
					澳门行政法规第 12/2018 号		
13	索马甜	0.025	19.020	957	GB 2760	—	板栗罐头

序号	项目名称	最大使用量 /(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
14	甜菊糖苷	0.17	19.008	960	GB 2760	—	以甜菊醇当量计；八宝粥罐头
15	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜)	1.2	19.004	951	GB 2760	GB 5009.263	即食肉汤、骨汤 罐头
		1.0			谷类甜品罐头		
		0.5			澳门行政 法规 第 12/2018 号		板栗罐头
16	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要 适量使用	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)	GB 2760 澳门行政 法规 第 12/2018 号	—	即食肉汤、骨汤 罐头、豆类罐头、 板栗罐头
17	乙酰磺胺酸钾(又名安 赛蜜)	0.5	19.011	950	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤 罐头
		0.3			澳门行政 法规 第 12/2018 号		谷类甜品罐头、 八宝粥罐头
18	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.25	19.016	955	GB 2760	GB 22255	即食肉汤、骨汤 罐头、八宝粥罐 头
		0.58					板栗罐头
19	N-[N-(3,3-二甲基丁 基)]-L-α-天门冬氨 -L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)	0.07	19.019	961	GB 2760	GB 5009.247	即食肉汤、骨汤 罐头
		0.033					谷类甜品罐头
		0.032			澳门行政 法规 第 12/2018 号		板栗罐头
20	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸	1.13	19.021	962	GB 2760	GB 5009.263	即食肉汤、骨汤 罐头
		0.35			澳门行政 法规 第 12/2018 号		八宝粥罐头
21	赤藓红及其铝色淀	0.05	08.003	127	GB 2760	—	以赤藓红计；即 食肉汤、骨汤罐 头
22	姜黄素	0.1	08.132	100i	GB 2760	SN/T 4890	即食肉汤、骨汤 罐头
23	焦糖色(加氨生产)	按生产需要 适量使用	08.110	150c	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤 罐头
					香港规例 第 132H 章		
					澳门行政 法规第 30/2017		

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
					号		
24	焦糖色（普通法）	按生产需要 适量使用	08.108	150a	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤 罐头
					香港规例 第 132H 章		
					澳门行政 法规第 30/2017 号		
25	焦糖色（亚硫酸铵法）	50.0	08.109	150d	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤 罐头
26	辣椒油树脂	10.0	00.012	160c	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤 罐头
27	萝卜红	按生产需要 适量使用	08.117	—	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤 罐头
					香港规例 第 132H 章		
					澳门行政 法规第 30/2017 号		
28	胭脂虫红	1.0	08.145	120	GB 2760	—	以胭脂红酸计； 即食肉汤、骨汤 罐头
29	胭脂树橙（又名红木素， 降红木素）	0.1	08.144	160b	GB 2760	GB 5009.287	即食肉汤、骨汤 罐头
30	姜黄	按生产需要 适量使用	08.102	100ii	GB 2760	SN/T 4890	即食肉汤、骨汤 罐头
					香港规例 第 132H 章		
					澳门行政 法规第 30/2017 号		
31	辣椒红	按生产需要 适量使用	08.106	—	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤 罐头
					香港规例 第 132H 章		
					澳门行政 法规第 30/2017 号		
32	叶绿素铜，叶绿素铜钠 盐，叶绿素铜钾盐	0.5	08.009	141ii	GB 2760	GB 5009.260	板栗罐头
33	柠檬黄及其铝色淀	0.15	08.005	102	GB 2760	GB 5009.35	以柠檬黄计；即 食肉汤、骨汤罐 头
		0.1					以柠檬黄计；熟 制豆类罐头、板

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
							栗罐头
		0.06					以柠檬黄计；谷类甜品罐头；如用于布丁粉，按冲调倍数增加使用量
34	日落黄及其铝色淀	0.2	08.006	110	GB 2760	GB 5009.35	即食肉汤、骨汤罐头
		0.1					以日落黄计；熟制豆类罐头、板栗罐头
		0.02					以日落黄计；谷类甜品罐头，如用于布丁粉，按冲调倍数增加使用量
35	亮蓝及其铝色淀	0.025	08.007	133	GB 2760	GB 5009.35	以亮蓝计；仅限熟制豆类罐头、板栗罐头
36	β -胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	即食肉汤、骨汤罐头、谷类甜品罐头、八宝粥罐头、板栗罐头
37	诱惑红及其铝色淀	0.1	08.012	129	GB 2760	—	以诱惑红计，豆类罐头、板栗罐头
38	植物炭黑	5.0	08.138	153	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
		按生产需要 适量使用			GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号		板栗罐头
39	叶黄素	0.05	08.146	161b	GB 2760	—	谷类甜品罐头、八宝粥罐头
40	栀子黄	1.5	08.112	164	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
		0.3					板栗罐头

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、检出仅限和定量仅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)

可在罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

罐头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 罐头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	α -环状糊精	18.011	457
10	γ -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 ^a	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 罐头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- δ -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 罐头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。			
^a 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)

中国内地罐头食品中食品添加剂的使用要求

B.1 畜禽肉类罐头

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 中国内地畜禽肉类罐头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	赤藓红及其铝色淀	0.015	08.003	127	以赤藓红计
2	甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	按生产需要适量使用	19.012, 19.010	958	—
3	亚硝酸钠, 亚硝酸钾	0.15	09.002, 09.004	250, 249	以亚硝酸钠计, 残留量≤50mg/kg
4	氨基乙酸(又名甘氨酸)	3.0	12.007	640	—
5	刺云实胶	10.0	20.041	417	—
6	红曲黄色素	按生产需要适量使用	08.152	—	—
7	红曲米, 红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	—
8	β-胡萝卜素	0.02	08.010	160a	—
9	β-环状糊精	1.0	20.024	459	—
10	ε-聚赖氨酸	0.25	17.037	—	—
11	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	—
12	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	—
13	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	—
14	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	5.0	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(P043-)计
15	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	—
16	山梨酸及其钾盐	0.075	17.003, 17.004	200202	以山梨酸计

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
17	双乙酸钠（又名二醋酸钠）	3.0	17.013	262ii	—
18	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	—
19	脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）	0.5	17.009(i), 17.009(ii)	265266	以脱氢乙酸计
20	亚麻籽胶（又名富兰克胶）	5.0	20.020	—	—
21	胭脂虫红	0.5	08.145	120	以胭脂红酸计
22	茶黄素	0.3	—	—	—
23	栀子黄	1.5	8.112	—	仅限熟禽肉罐头
24	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	—
25	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	—
26	富马酸一钠	按生产需要适量使用	1.311	365	—
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

表 B.2 中国内地罐头食品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	α -环状糊精	18.011	457
10	γ -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（低压羧基化法）	01.112	—
15	赤藓糖醇 ^a	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、山嵛酸、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 中国内地罐头食品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- δ -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 中国内地罐头食品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。			
^a 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 水产动物类罐头

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 中国内地水产动物类罐头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	稳定态二氧化氯	0.05	17.028	926	仅限鱼类加工罐头
2	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	仅限藻类罐头
3	茶多酚（又名维多酚）	0.3	04.005	—	除藻类罐头以外的水产动物类罐头。以油脂中儿茶素计
4	茶黄素	0.3	—	—	除藻类罐头以外的水产动物类罐头
5	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	仅限藻类罐头
6	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计，仅限藻类罐头
7	竹叶抗氧化物	0.5	04.019	—	—
8	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	—
9	柠檬酸亚锡二钠	0.3	18.006	—	—
10	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	5.0	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)	水产动物类罐头。可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
11	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	—
12	β -胡萝卜素	0.2	08.010	160a	藻类罐头
		0.5			除藻类罐头外的水产动物类罐头
13	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）	0.01	19.019	961	除藻类罐头外的水产动物类罐头
		0.033			仅限藻类罐头

表 B.3 中国内地水产动物类罐头中食品添加剂的最大使用量（续）

14	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.3	19.016	955	仅限藻类罐头
15	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	除藻类罐头外的水产动物类罐头；添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”
		1.0			仅限藻类罐头；添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”
16	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.2	19.011	950	除藻类罐头外的水产动物类罐头
		0.3			仅限藻类罐头

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

B.3 水果类罐头

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 中国内地水果类罐头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	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	—
2	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	1.0	19.004	951	添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”
3	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	0.65	19.002	952	—
4	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.25	19.016	955	—
5	甜菊糖苷	0.27	19.008	960	以甜菊醇当量计。
6	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）	0.033	19.019	961	—
7	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.35	19.021	962	—
8	爱德万甜（N-N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L-α-天冬氨酰-L-苯丙氨酸-1-甲酯）	0.12	—	969	—
9	红花黄	0.2	08.103	—	—

表 B.4 中国内地水果类罐头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
10	β -胡萝卜素	1.0	08.010	160a	—
11	日落黄及其铝色淀	0.1	08.006	110	仅限西瓜酱罐头。以日落黄计
12	胭脂红及其铝色淀	0.1	08.002	124	以胭脂红计
13	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	—
14	植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	0.2	04.006	—	—
15	氯化钙	1.0	18.002	509	—
16	柠檬酸亚锡二钠	0.3	18.006	—	—
17	偏酒石酸	按生产需要适量使用	1.105	353	—
18	异麦芽酮糖	按生产需要适量使用	19.003	—	—
19	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)	—
20	乳酸钙	按生产需要适量使用	1.31	327	—
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

B.4 蔬菜类罐头

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 中国内地蔬菜类罐头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	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	0.2	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	仅限银条菜罐头。最大使用量以二氧化硫残留量计。
2	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	0.05	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	仅限竹笋、酸菜罐头。最大使用量以二氧化硫残留量计。
3	焦亚硫酸钠	0.05	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	竹笋、酸菜、银条菜罐头除外。最大使用量以二氧化硫残留量计。
4	乙二胺四乙酸二钠	0.25	18.005	386	—
5	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	—

表 B.3 中国内地蔬菜类罐头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
6	乳酸钙	1.5	01.310	327	仅限酸黄瓜罐头。
7	植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	0.2	04.006	—	—
8	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	1.0	19.004	951	添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”
9	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）	0.033	19.019	961	—
10	红花黄	0.2	08.103	—	—
11	β -胡萝卜素	0.2	08.010	160a	—
12	叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	0.5	08.009	141ii	—
13	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	5.0	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_4^{3-}) 计
14	氯化钙	1.0	18.002	509	—
15	柠檬酸亚锡二钠	0.3	18.006	—	—

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

B.5 食用菌罐头

食品添加剂最大使用量应符合表B.6及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定。

表 B.6 中国内地食用菌罐头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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)	0.033	19.019	961	—
2	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	0.05	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	仅限蘑菇罐头。最大使用量以二氧化硫残留量计
3	β -胡萝卜素	0.2	8.01	160a	—
4	柠檬酸亚锡二钠	0.3	18.006	—	—
5	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	—
6	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) c	1.0	19.004	951	添加阿斯巴甜的食品应标明: “阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)”
7	三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	0.3	19.016	955	—
8	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
9	乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	0.3	19.011	950	—
10	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.3	17.038	—	—
注: 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。					

B.6 其他罐头

食品添加剂最大使用量应符合表B.7及表B.2的规定, 同时符合GB 2760的规定。

表 B.7 中国内地其他罐头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	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	即食肉汤、骨汤罐头
2	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)	0.032	19.019	961	坚果与籽类罐头
		0.033			谷类甜品罐头
		0.07			即食肉汤、骨汤罐头
3	β -胡萝卜素	1.0	8.01	160a	坚果与籽类罐头、八宝粥罐头、谷类甜品罐头、即食肉汤、骨汤罐头

表 B.7 中国内地其他罐头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
4	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	坚果与籽类罐头
		0.40			八宝粥罐头
		0.30			豆类罐头
		0.50			即食肉汤、骨汤罐头
5	爱德万甜（N-N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L-α-天冬氨酰-L-苯丙氨酸-1-甲酯）	0.0005	—	969	即食肉汤、骨汤罐头
6	氨基乙酸（又名甘氨酸）	1.0	12.007	640	即食肉汤、骨汤罐头
7	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210, 211	以苯甲酸计；即食肉汤、骨汤罐头
8	丙二醇脂肪酸酯	20.0	10.02	477	即食肉汤、骨汤罐头
9	丙酸及其钠盐、钙盐	2.5	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282	以丙酸计；豆类罐头
10	茶多酚（又名维多酚）	0.1	4.005	—	以儿茶素计；豆类罐头
11	茶黄素	0.2	—	—	坚果与籽类罐头
		0.1	—	—	即食肉汤、骨汤罐头
12	赤藓红及其铝色淀	0.05	8.003	127	以赤藓红计；即食肉汤、骨汤罐头
13	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	即食肉汤、骨汤罐头
14	丁基羟基茴香醚（BHA）	0.2	4.001	320	以油脂中的含量计；坚果与籽类罐头
15	二丁基羟基甲苯（BHT）	0.2	4.002	321	以油脂中的含量计；坚果与籽类罐头
16	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	0.05	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	坚果与籽类罐头
17	甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾	按生产需要适量使用	19.012, 19.010	958	即食肉汤、骨汤罐头
18	谷氨酰胺转氨酶	0.25	18.013	—	豆类罐头
19	硅酸钙	按生产需要适量使用	2.009	552	即食肉汤、骨汤罐头
20	红花黄	0.2	8.103	—	八宝粥罐头
		0.5			即食肉汤、骨汤罐头
21	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	即食肉汤、骨汤罐头

表 B.7 中国内地其他罐头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
22	琥珀酸二钠	20.0	12.005	—	即食肉汤、骨汤罐头
23	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	1.0	19.002	952	以环己基氨基磺酸计；熟制豆类罐头
		0.65			以环己基氨基磺酸计；即食肉汤、骨汤罐头
24	姜黄	按生产需要适量使用	8.102	100ii	即食肉汤、骨汤罐头
25	姜黄素	0.1	8.132	100i	即食肉汤、骨汤罐头
26	焦糖色（加氨生产）	按生产需要适量使用	8.11	150c	即食肉汤、骨汤罐头
27	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	8.108	150a	即食肉汤、骨汤罐头
28	焦糖色（亚硫酸铵法）	50.0	8.109	150d	即食肉汤、骨汤罐头
29	聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	0.05	10.025, 10.026, 10.015, 10.016	432, 434, 435, 433	豆类罐头
		1.0			即食肉汤、骨汤罐头
30	决明胶	2.5	20.045	427	即食肉汤、骨汤罐头
31	辣椒红	按生产需要适量使用	8.106	—	即食肉汤、骨汤罐头
32	辣椒油树脂	10.0	0.012	160c	即食肉汤、骨汤罐头
33	亮蓝及其铝色淀	0.025	8.007	133	坚果与籽类罐头、熟制豆类罐头
34	硫酸钙（又名石膏）	按生产需要适量使用	18.001	516	豆类罐头
35	硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）	按生产需要适量使用	06.004, 06.005	522, 523	铝的残留量 $\leq 100\text{mg/kg}$ （干样品，以 Al 计）；豆类罐头
36	罗望子多糖胶	3.0	20.011	—	即食肉汤、骨汤罐头
37	萝卜红	按生产需要适量使用	8.117	—	即食肉汤、骨汤罐头
38	氯化钙	按生产需要适量使用	18.002	509	豆类罐头
39	氯化镁	按生产需要适量使用	18.003	511	豆类罐头、即食肉汤、骨汤罐头

表 B.7 中国内地其他罐头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
40	普鲁兰多糖	50.0	14.011	1204	即食肉汤、骨汤罐头
41	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	1.5	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,	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计；八宝粥罐头
		1.0		340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii,	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计；谷类甜品罐头。
		20.0		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_4^{3-})计；即食肉汤、骨汤罐头
42	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)	坚果与籽类罐头、熟制豆类罐头、即食肉汤、骨汤罐头
43	没食子酸丙酯 (PG)	0.1	4.003	310	以油脂中的含量计；坚果与籽类罐头
44	迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）	0.3	4.022	—	即食肉汤、骨汤罐头
45	柠檬黄及其铝色淀	0.1	8.005	102	以柠檬黄计；坚果与籽类罐头、熟制豆类罐头
		0.06			以柠檬黄计；谷类甜品罐头；如用于布丁粉，按冲调倍数增加使用量
		0.15			以柠檬黄计；即食肉汤、骨汤罐头
46	日落黄及其铝色淀	0.1	8.006	110	以日落黄计；坚果与籽类罐头、熟制豆类罐头
		0.02			以日落黄计；谷类甜品罐头，如用于布丁粉，按冲调倍数增加使用量

表 B.7 中国内地其他罐头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
		0.2			以日落黄计；即食肉汤、骨汤罐头
47	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	八宝粥罐头、即食肉汤、骨汤罐头
48	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	1.0	19.016	955	坚果与籽类罐头
		0.25			八宝粥罐头、即食肉汤、骨汤罐头
49	沙蒿胶	0.3	20.037	—	八宝粥罐头
51	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），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘 65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘 80）	1.6	10.024, 10.008, 10.003, 10.004, 10.005	493, 495, 491, 492, 494	以每千克黄豆的使用量计；豆类罐头
52	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	即食肉汤、骨汤罐头
53	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)	即食肉汤、骨汤罐头
54	双乙酸钠（又名二醋酸钠）	2.5	17.013	262ii	即食肉汤、骨汤罐头
55	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2.5	10.01	472e	熟制豆类罐头
		5.0			谷类甜品罐头、即食肉汤、骨汤罐头
56	索马甜	0.025	19.02	957	坚果与籽类罐头
57	糖精钠	1.0	19.001	954	以糖精计；熟制豆类罐头
		0.15			以糖精计；即食肉汤、骨汤罐头
58	特丁基对苯二酚(TBHQ)	0.2	4.007	319	以油脂中的含量计；坚果与籽类罐头
59	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.5	19.004	951	添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”；坚果与籽类罐头
		1.0			添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”；谷类甜

表 B.7 中国内地其他罐头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
					品罐头
		1.2			添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）；即食肉汤、骨汤罐头
60	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.35	19.021	962	八宝粥罐头
		1.13			即食肉汤、骨汤罐头
61	甜菊糖苷	0.17	19.008	960	以甜菊醇当量计。八宝粥罐头
		0.35			即食肉汤、骨汤罐头
62	脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）	0.5	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	以脱氢乙酸计；即食肉汤、骨汤罐头
63	维生素 E（dl- α -生育酚，d- α -生育酚，混合生育酚浓缩物）	按生产需要适量使用	4.016	307	即食肉汤、骨汤罐头
64	胭脂虫红	1.0	8.145	120	即食肉汤、骨汤罐头
65	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.1	8.144	160b	即食肉汤、骨汤罐头
66	叶黄素	0.05	8.146	161b	八宝粥罐头、谷类甜品罐头
67	叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	0.5	8.009	141ii	坚果与籽类罐头、熟制豆类罐头
68	乙二胺四乙酸二钠	0.25	18.005	386	坚果与籽类罐头、八宝粥罐头
		0.075			即食肉汤、骨汤罐头
69	乙二胺四乙酸二钠钙	0.075	4.020	385	即食肉汤、骨汤罐头
70	乙酸钠（又名醋酸钠）	10.0	0.013	262i	即食肉汤、骨汤罐头
71	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	八宝粥罐头、谷类甜品罐头
		0.5			即食肉汤、骨汤罐头
72	诱惑红及其铝色淀	0.1	8.012	129	以诱惑红计；坚果与籽类罐头、熟制豆类罐头
73	皂荚糖胶	4.0	20.029	—	即食肉汤、骨汤罐头

表 B.7 中国内地其他罐头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
74	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	八宝粥罐头
		5.0			即食肉汤、骨汤罐头
75	栀子黄	0.3	8.112	—	坚果与籽类罐头
		1.5			即食肉汤、骨汤罐头
76	栀子蓝	0.5	8.123	—	即食肉汤、骨汤罐头
77	植物炭黑	按生产需要适量使用	8.138	153	坚果与籽类罐头
		5.0			即食肉汤、骨汤罐头
78	紫胶红（又名虫胶红）	0.5	8.104	—	即食肉汤、骨汤罐头
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

附 录 C

(资料性)

香港特别行政区罐头食品中食品添加剂的使用要求

C.1 畜禽肉类罐头

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 香港特别行政区畜禽肉类罐头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
原只或切件，经加热处理的加工禽畜及野味肉制品，包括煮熟(包括腌制并煮熟，以及脱水并煮熟)、经加热处理(包括消毒)及罐头肉块；经加热处理的加工禽畜及野味碎肉制品，包括煮熟(包括腌制并煮熟，以及脱水并煮熟)、经加热处理(包括消毒)及罐头碎肉制品(例如鹅肝酱及肉/肝酱、及熟肉丸)；	丙基栳酸盐 ^a	0.2	04.003	310	—
	经丁化作用的羟基甲苯 ^a	0.1	04.002	321	—
	经丁化作用的羟基茴香醚 ^a	0.2	04.001	320	—
	特丁基对苯二酚 ^a	0.1	04.007	319	—
	硝酸钠	0.5	09.001, 09.003	251, 252	仅限经加热处理的腌制肉类罐头及
	亚硝酸钠	0.125	09.002	250	仅限经加热处理的腌制肉类罐头
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.035	18.005	386	乙二胺四乙酸二钠的含量，是按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算；仅限经加热处理的加工禽畜及野味碎肉罐头
	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	0.45	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	限经加热处理的腌制加工禽畜及野味碎肉罐头(例如煮熟的腌碎肉、罐头咸牛肉及午餐肉)、经加热的汉堡碎肉饼罐头、及经加热的香肠或香肠肉罐头
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。					
^a 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基栳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 香港特别行政区罐头食品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 香港特别行政区罐头食品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) β -衍-8'-胡萝卜素醛 (e) β -衍-8'-胡萝卜素酸乙酯 (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
4	赤藓红（BS）	45430			—
5	亮蓝 FCF（亮蓝FD及C第1号）	42090			75130
6	酒石黄	19140			40820
7	专利蓝 V	42051			40825
8	淡红	14720			75810
9	棕 FK	—			75815
10	黑 PN（亮黑BN）	28440			75100
11	绿 S	44090			75300
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 水产动物类罐头

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 香港特别行政区水产动物类罐头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
完全防腐(包 括罐头或发 酵)的鱼及鱼 制品,包括软 体类、甲壳类 及棘皮类动 物	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	0.15	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	经丁化作用的羟基茴 香醚 ^a	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 ^a	0.2	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
	乙二胺四乙酸二钠、乙 二胺四乙酸二钠钙	0.34	18.005	386	按无水乙二胺四乙酸二钠钙 计算
罐头鲍鱼	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	1.0	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	经丁化作用的羟基茴 香醚 ^a	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 ^a	0.2	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
	乙二胺四乙酸二钠、乙 二胺四乙酸二钠钙	0.34	18.005	386	按无水乙二胺四乙酸二钠钙 计算
罐装海藻	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	1.0	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	氯化亚锡	0.025	—	512	—
	乙二胺四乙酸二钠、乙 二胺四乙酸二钠钙	0.34	18.005	386	按无水乙二胺四乙酸二钠钙 计算

注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。

^a 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基棓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 水果类罐头

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 香港特别行政区水果类罐头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
罐头或瓶装(经巴士德消毒法消毒或加热消毒)水果	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	0.8	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	0.35	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	氯化亚锡	0.02	—	512	按锡计算
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠 ^a	0.2	17.007, 17.036	214, 215	—
	对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠 ^a	0.8	219: 17.032	218, 219	—
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。					
^a 可视乎情况适当而混合使用苯甲酸、对羟基苯甲酸乙酯及对羟基苯甲酸甲酯，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.4 蔬菜类罐头

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 香港特别行政区蔬菜类罐头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
罐头或瓶装(经巴士德消毒法消毒或加热消毒)或以杀菌软袋包装的蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆类、及芦荟)及海藻	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	0.05	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	氯化亚锡	0.02	—	512	按锡计算
	乙二胺四乙酸二钠	0.365	18.005	386	—
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。					

C.5 食用菌罐头

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.7、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.7 香港特别行政区食用菌罐头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
罐头或瓶装(经巴士德消毒法消毒或加热消毒)或以杀菌软袋包装的蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆荚,及芦荟)及海藻	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	0.05	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.365	18.005	386	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算
	氯化亚锡	0.025	—	512	按锡计算
注: 本表中最高准许含量来源文件为: 香港规例第132BD章。					

C.6 其他罐头

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.8、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.8 香港特别行政区其他罐头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
1. 罐头或瓶装(经巴士德消毒法消毒或加热消毒)或以杀菌软袋包装的蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆荚,及芦荟)及海藻 2. 早餐谷类食品,包括燕麦片:包括所有即食、即溶及普通的热早餐谷类食品。例子包括格兰诺拉燕麦卷类(granola-type)早餐谷类食品、即溶燕麦片、谷粉、粟米片、膨化小麦或爆米花、含多种谷粒(例如大米、小麦及粟米)的早餐谷类食品、以大豆或糠制成的早餐谷类食品,以及以谷粒面粉或粉末制成的挤压类(extruded-type)早餐谷物食品。 3. 以谷类及淀粉为主的甜品(例如大米布甸、木薯布甸),包括以谷类或淀粉为主的甜品馅料:指主要配料为谷类、淀粉或谷粒的甜品制品,亦包括以谷类或淀粉为主的甜品馅料。例子包括米布甸、粗粒面粉布甸、木薯布甸、大米面粉汤丸(dango)、以酵母发酵的小麦面团制成的蒸甜品(musipan),以及以淀粉布甸为主的甜品(namagashi) 4. 即食汤及肉汤,包括罐头、瓶装及冷冻制品(例如肉汁清汤、清肉汤、以水及忌廉为主的汤、周打汤及海鲜浓汤)	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	0.5	17.003, 17.004	200-203	即食肉汤、骨汤罐头、
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.365	18.005	386	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算;豆类罐头、板栗罐头
		0.315			按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算;谷类甜品罐头
	氯化亚锡	0.025	—	512	按锡计算;豆类罐头、板栗罐头
	丙基榕酸盐 ^a	0.2	04.003	310	即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头
		0.09			谷类甜品罐头
	特丁基对苯二酚 ^a	0.2	04.007	319	即食肉汤、骨汤罐头
	叔丁基对羟基茴香醚 ^a	0.2	04.001	320	即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头
	经丁化作用的羟基甲苯 ^a	0.2	04.002	321	即食肉汤、骨汤罐头
		0.1			八宝粥罐头
	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	0.05	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	按二氧化硫残留计算;豆类罐头、板栗罐头
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙 ^b	1.0	17.001, 17.002	210, 211, 212, 213	谷类甜品罐头

注1: 本表中最高准许含量来源文件为: 香港规例第132BD章。

注2: ^a计算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、辛基榕酸盐、十二(烷)基榕酸盐、特丁基对苯二酚、硫代二丙酸及愈疮树脂的含量,是按食物中的脂肪或油的重量计算。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、辛基榕酸盐、十二(烷)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。

注3: ^b可视乎情况适当而混合使用苯甲酸、对羟基苯甲酸甲酯及山梨酸,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)

澳门特别行政区罐头中食品添加剂的使用要求

D.1 畜禽肉类罐头

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 澳门特别行政区畜禽肉类罐头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	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	0.2	17.003, 17.004	200, 202	澳门行政法规第7/2019号	整块或分割的经热处理加工畜肉、禽肉和野味罐头。该类别中仅限在表面处理时可使用该防腐剂或抗氧化剂。以山梨酸计。
		1.5				碎的加工畜肉、禽肉和野味罐头。以山梨酸计。
2	亚硝酸钾、亚硝酸钠	0.15	09.002, 09.004	250, 249	澳门行政法规第7/2019号	以NO ₂ 离子的残留量计。
3	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	澳门行政法规第7/2019号	以乳酸链球菌素计。
4	脱氢醋酸、脱氢醋酸钠	0.5	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	澳门行政法规第7/2019号	以脱氢醋酸计。
5	二醋酸钠	3.0	17.013	262ii	澳门行政法规第7/2019号	—
6	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第7/2019号	—
7	没食子酸丙酯	0.2	4.003	310	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算。
8	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282, 283	澳门行政法规第7/2019号	以丙酸计。
9	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	0.035	18.005	386	澳门行政法规第7/2019号	以无水乙二胺四醋酸二钠钙计。
10	二丁基羟基甲苯	0.1	04.002	321	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算。
11	叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算。
12	特丁基对苯二酚	0.1	04.007	319	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算。用于
13	硝酸钠, 硝酸钾	0.5	09.001, 09.003	251, 252	澳门行政法规第7/2019号	；以NO ₂ 离子的残留量计。
14	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第7/2019号	—
15	醋酸钠	GMP	—	262ii	澳门行政法规第7/2019号	—

表 D.1 澳门特别行政区畜禽肉类罐头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	来源	备注
16	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
17	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	—
18	月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	澳门行政法规第 7/2019 号	—

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仅限；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 澳门特别行政区罐头食品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 澳门特别行政区罐头食品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 ^a			食品中允许使用的天然色素及其他色素 ^b		
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	β-apo-8'-胡萝卜素醛	160e
14	亮黑 BN(又名黑 PN)	151	14	β-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) ^c	173
			25	银(金属) ^c	174
			26	金(金属) ^c	175
			27	红曲色素	—
			28	藻蓝	—
注1：本表数据来源文件为：澳门行政法规第30/2017号。					
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。					
^a 包括可溶于水的着色剂的铝盐或钙盐（色沉）。					
^b 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。					
^c 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。					

D.2 水产动物类罐头

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。

D.4 澳门特别行政区水产动物类罐头中食品添加剂的最大使用量

项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282, 283	澳门行政法规第 7/2019 号	—
二丁基羟基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第 7/2019 号	除藻类以外的水产动物 类罐头
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	0.15 0.05	05.001, 05.00 2, 05.003, 05. 004, 05.005, 0 5.006	220, 224, 223, 221 , 222, —	澳门行政法规第 7/2019 号	除藻类以外的水产动物 类罐头 除藻类以外的水产动物 类罐头
氯化亚锡	0.025	—	512	澳门行政法规第 7/2019 号	仅限藻类罐头
葡萄糖氧化酶	—	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	—
乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	澳门行政法规第 7/2019 号	仅限藻类罐头
叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第 7/2019 号	除藻类以外的水产动物 类罐头
稳定态二氧化氯	0.05	17.028	926	澳门行政法规第 7/2019 号	除藻类以外的水产动物 类罐头
乙二胺四醋酸二钠钙、 乙二胺四醋酸二钠	0.365 0.34	18.005	386	澳门行政法规第 7/2019 号	仅限藻类罐头 除藻类以外的水产动物 类罐头

D.3 水果类罐头

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.5、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.5 澳门特别行政区水果类罐头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	氯化亚锡	0.02	—	512	澳门行政法规第 7/2019 号	以锡计
2	冰乙酸（又名冰醋酸）	1.0	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	—
3	柠檬酸脂肪酸甘油酯	0.02	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	—
4	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	—

表 D.5 澳门特别行政区水果类罐头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	来源	备注
5	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	—
6	醋酸钾	GMP	—	261 (i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
7	醋酸钠	GMP	00.013	262 (i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
8	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	—
9	冰乙酸(又名冰醋酸)	GMP	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	—
10	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.35	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	—
11	阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	1	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	—
12	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙	1	19.002	952	澳门行政法规第 12/2018 号	—
13	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	0.2	19.001	954	澳门行政法规第 12/2018 号	以糖精计
14	蔗糖素(又名三氯蔗糖)	0.4	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	—
15	甜菊糖苷	0.33	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	以甜菊醇当量计
16	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	0.033	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	—
17	阿斯巴甜——乙酰磺胺酸盐(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸)	0.35	19.021	962	澳门行政法规第 12/2018 号	—

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仅限; 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。

D.4 蔬菜类罐头

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.6、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.6 澳门特别行政区蔬菜类罐头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, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220-228, 539, -, -, -	澳门行政法规第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计

表 D.6 澳门特别行政区蔬菜类罐头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	来源	备注
2	乙二胺四醋酸二钠	0.365	18.005	386	澳门行政法规第7/2019号	以无水乙二胺四醋酸二钠钙计
3	氯化亞錫	0.025	—	512	澳门行政法规第7/2019号	—
4	阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	1	19.004	951	澳门行政法规第12/2018号	—
5	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	0.16	19.001	954	澳门行政法规第12/2018号	仅限甜、酸产品。以糖精计
6	蔗糖素(又名三氯蔗糖)	0.58	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	—
7	甜菊糖苷	0.07	19.008	960	澳门行政法规第12/2018号	以甜菊醇当量计
8	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	0.033	19.019	961	澳门行政法规第12/2018号	—
9	冰乙酸(又名冰醋酸)	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019号	—
10	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第7/2019号	—
11	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第7/2019号	—
12	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第7/2019号	—
13	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第7/2019号	—
14	醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第7/2019号	—
15	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第7/2019号	—

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仅限；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。

D.5 食用菌罐头

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.7、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.7 澳门特别行政区食用菌罐头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	乙酞磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.35	19.011	950	澳门行政法规第12/2018号	—
2	阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	1.0	19.004	951	澳门行政法规第12/2018号	—
3	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	0.16	19.001	954	澳门行政法规第12/2018号	以糖精计
4	蔗糖素(又名三氯蔗糖)	0.58	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	—

表 D.7 澳门特别行政区食用菌罐头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	来源	备注
5	甜菊糖苷	0.07	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	以甜菊醇当量计
6	纽甜(又名 N-[N-(3,3-二 甲基丁基)]-L-α-天门冬氨 -L-苯丙氨酸 1-甲酯)	0.033	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	—
7	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, 05.002 , 05.003, 05.00 4, 05.005, 05.0 06	220-228, 539, -, -, -	澳门行政法规第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计
8	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	澳门行政法规第 7/2019 号	以乳酸链球菌素计
9	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	—
10	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
11	醋酸钠	GMP	—	262(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
12	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	—
13	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸 钾	GMP	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282, 283	澳门行政法规第 7/2019 号	以丙酸计
14	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺 四醋酸二钠	0.365	18.005	385, 386	澳门行政法规第 7/2019 号	以无水乙二胺四醋酸 二钠钙计
15	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	—
16	氯化亚锡	0.025	—	512	澳门行政法规第 7/2019 号	以锡计
17	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	—
18	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	—
注1: 多种甜味剂在同一食品中混合使用时, 每一种甜味剂的使用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。 注2: 多种防腐剂或抗氧化剂在同一食品中混合使用时, 每一种防腐剂或抗氧化剂的使用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。 注3: 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仅限; 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。						

D.6 其他罐头

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.8、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.8 澳门特别行政区其他罐头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	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	澳门行政法规第7/2019号	以乳酸链球菌素计；即食肉汤、骨汤罐头
2	脱氢醋酸、脱氢醋酸钠	0.5	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	澳门行政法规第7/2019号	即食肉汤、骨汤罐头
3	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	0.075	18.005	385, 386	澳门行政法规第7/2019号	以无水乙二胺四醋酸二钠钙计；即食肉汤、骨汤罐头
		0.365				以无水乙二胺四醋酸二钠钙计；豆类罐头、板栗罐头
4	没食子酸丙酯	0.2	04.003	310	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算；即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头
		0.09			澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算；谷类甜品罐头
5	特丁基对苯二酚	0.2	04.007	319	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算；即食肉汤、骨汤罐头
6	经丁化作用的羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算；即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头
7	二丁基羟基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算；即食肉汤、骨汤罐头
		0.1				按食品中的脂肪或油的重量计算；八宝粥罐头
8	月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	澳门行政法规第7/2019号	即食肉汤、骨汤罐头
9	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019号	豆类罐头、谷类甜品罐头、板栗罐头、即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头
10	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第7/2019号	豆类罐头、谷类甜品罐头、板栗罐头、即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头

表 D.8 澳门特别行政区其他罐头中食品添加剂最大使用量(续)

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
11	醋酸钠	GMP	—	262(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	豆类罐头、谷类甜品罐头、板栗罐头、即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头
12	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	豆类罐头、谷类甜品罐头、板栗罐头、即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头
13	二醋酸钠	10.0	17.013	262(ii)	澳门行政法规第 7/2019 号	即食肉汤、骨汤罐头
14	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282, 283	澳门行政法规第 7/2019 号	以丙酸计；即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头、豆类罐头、谷类甜品罐头、板栗罐头
15	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头、豆类罐头、谷类甜品罐头、板栗罐头
16	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	即食肉汤、骨汤罐头、八宝粥罐头、豆类罐头、谷类甜品罐头、板栗罐头
17	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	—
18	氯化亚锡	0.025	—	512	澳门行政法规第 7/2019 号	以锡计；豆类罐头、板栗罐头
19	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, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220-228, 539, -, -, -	澳门行政法规第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计；豆类罐头、板栗罐头
20	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	澳门行政法规第 7/2019 号	以苯甲酸计；即食肉汤、骨汤罐头
21	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.35	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	豆类罐头、板栗罐头、谷类甜品罐头
		1.2				八宝粥罐头
		0.5				即食肉汤、骨汤罐头
22	阿斯巴甜（又名天门酰苯丙氨酸甲酯）	1.0	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	豆类罐头、板栗罐头、谷类甜品罐头、八宝粥罐头
		2.0				即食肉汤、骨汤罐头
23	环己基氨基磺酸盐	0.25	19.002	952	澳门行政法规第 12/2018 号	以环己基氨基磺酸计；谷类甜品罐头
		0.65				以环己基氨基磺酸计；即食肉汤、骨汤罐头、
24	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	0.16	19.001	954	澳门行政法规第	以糖精计；豆类罐头、板栗罐头

表 D.8 澳门特别行政区其他罐头中食品添加剂最大使用量(续)

序号	项目名称	最大使用量 /(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
		0.1			12/2018 号	以糖精计；谷类甜品罐 头、八宝粥罐头
		0.15				以糖精计；即食肉汤、 骨汤罐头
25	蔗糖素（又名三 氯蔗糖）	0.58	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	豆类罐头、板栗罐头
		1.0				八宝粥罐头
		0.4				谷类甜品罐头
		0.6				即食肉汤、骨汤罐头
26	阿力甜（又名 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）	0.04	19.013	956	澳门行政法规第 12/2018 号	即食肉汤、骨汤罐头
27	甜菊糖苷	0.07	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	以甜菊醇当量计；豆类 罐头、板栗罐头
		0.35				八宝粥罐头
		0.165				谷类甜品罐头
28	纽甜（又名 N-[N-（3,3 -二 甲基丁基）]-L- α -天门冬氨 -L-苯丙氨酸 1-甲酯）	0.07	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	即食肉汤、骨汤罐头
		0.033				豆类罐头、板栗罐头、 谷类甜品罐头
		0.16				八宝粥罐头
29	阿斯巴甜——乙酰磺胺酸盐 （又名天门冬酰苯丙氨酸甲 酯乙酰磺胺酸）	1.13	19.021	962	澳门行政法规第 12/2018 号	即食肉汤、骨汤罐头
		0.35				谷类甜品罐头
		1.0				八宝粥罐头
注1：多种甜味剂在同一食品中混合使用时，每一种甜味剂的使用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。 注2：多种防腐剂或抗氧化剂在同一食品中混合使用时，每一种防腐剂或抗氧化剂的使用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。 注3：计算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、辛基棕榈酸盐、十二(烷)基棕榈酸盐、特丁基对苯二酚、硫代二丙酸及愈疮树脂的含量，是按食物中的脂肪或油的重量计算。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、辛基棕榈酸盐、十二(烷)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。 注4：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仅限；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。						

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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- [5] GB/T 10784 罐头食品分类
- [6] 《市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（2020年第8号）食品生产许可品种明细表
- [7] 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）
- [8] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
- [9] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
- [10] 食物内染色料规例（香港特别行政区第132章，附属法例H）
- [11] 食物内甜味剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例U）
- [12] 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）
- [13] 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）
- [14] 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）
- [15] 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）
- [16] 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）
- [17] 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）