

团 体 标 准

T/GBAS XX—202X

质量安全要求 蔬菜制品

Quality safety requirements—Vegetable products

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 2

4 安全指标 2

5 检验方法 14

附录 A（规范性） 可在蔬菜制品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单 15

附录 B（资料性） 中国内地蔬菜制品中食品添加剂的使用要求 18

附录 C（资料性） 香港特别行政区蔬菜制品中食品添加剂的使用要求 25

附录 D（资料性） 澳门特别行政区蔬菜制品中食品添加剂的使用要求 30

附录 E（资料性） 农药 CAS 号及残留物 38

参考文献 41

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 蔬菜制品

1 范围

本文件规定了蔬菜制品的质量安全要求，包括术语和定义、安全指标、检验方法。
本文件适用于预包装蔬菜制品的生产和经营。

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 4789.10	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 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 5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定	
GB 5009.32	食品安全国家标准	食品中9种抗氧化剂的测定	
GB 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定	
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 5009.137	食品安全国家标准	食品中锑的测定	
GB 5009.140	食品安全国家标准	食品中乙酰磺胺酸钾的测定	
GB 5009.149	食品安全国家标准	食品中栀子黄的测定	
GB 5009.189	食品安全国家标准	食品中米酵菌酸的测定	
GB 5009.246	食品安全国家标准	食品中二氧化钛的测定	
GB 5009.247	食品安全国家标准	食品中纽甜的测定	
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 5009.298	食品安全国家标准	食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定	
SN/T 3538	出口食品中六种合成甜味剂的检测方法	液相色谱-质谱/质谱法	
SN/T 3854	出口食品中天然甜味剂甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸、甘草次酸的测定	高效液相色谱法	

SN/T 3855 出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱腌菜 pickled vegetables

以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍或酱渍加工而成的各种蔬菜制品，如酱渍菜、腌渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、发酵酸菜和糟渍菜等。

[来源：GB 2714-2015，2.1]

3.2

蔬菜干制品 dried vegetables products

蔬菜干制品包括自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品等。

3.3

食用菌制品 edible mushroom products

以食用菌为主要原料，经相关工艺加工制成的食品，包括干制食用菌制品、腌制食用菌制品、即食食用菌制品等。

经预处理、干燥等工艺制成的食用菌制品为干制食用菌制品；经预处理、腌渍等工艺制成的食用菌制品为腌制食用菌制品；经相关工艺加工制成可直接食用的食用菌制品为即食食用菌制品。

[来源：GB 7096-2014，2.2]

3.4

其他蔬菜制品 other vegetable products

其他蔬菜制品包括油炸蔬菜（不包括蔬菜脆片）、蔬菜酱（不包括调味酱）等。

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 酱腌菜

4.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表 1 的规定。

表 1 酱腌菜污染物限量

项目名称	限量/（mg/kg）	来源	检验方法
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.12
锡（以 Sn 计） ^a	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第23/2018号	GB 5009.16

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	20	GB 2762	GB 5009.33
a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的酱腌菜。			

4.2.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 2 的规定。

表 2 酱腌菜真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/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

4.2.3 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 酱腌菜微生物限量

项目名称	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ³	GB 2714	GB 4789.3平板计数法	—
沙门氏菌/（/25g或25mL）	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	即食腌渍蔬菜
金黄色葡萄球菌/（CFU/g或CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 29921	GB 4789.10	
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。							

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 酱腌菜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	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210, 211	GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.28	—
2	靛蓝及其铝色淀	0.01	08.008	132	GB 2760	GB 5009.35	—

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
3	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 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.247	—
4	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	0.1	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	—
5	红花黄	0.5	08.103	—	GB 2760	—	—
6	红曲米, 红曲红	按生产需要 适量使用	08.119, 08.120	—	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	—	—
7	β-胡萝卜素	0.132	08.010	160a	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	GB 5009.83	—
8	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	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.97	—
9	姜黄	0.01	08.102	100ii	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	—	—
10	辣椒红	按生产需要 适量使用	08.106	—	GB 2760	—	—
11	亮蓝及其铝色淀	0.025	08.007	133	GB 2760	GB 5009.35	—
12	柠檬黄及其铝色淀	0.1	08.005	102	GB 2760	GB 5009.35	着色剂
13	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.25	19.016	955	GB 2760	GB 5009.298	甜味剂
14	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.28	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂
15	酸枣色	1.0	08.133	—	GB 2760	—	着色剂
16	糖精钠	0.15	19.001	954	GB 2760	GB 5009.28	甜味剂、增味剂
17	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	0.3	19.004	951	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.263	甜味剂
		2.5	—	—			甜味剂
18	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.2	19.021	962	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	—	甜味剂
19	苋菜红及其铝色淀	0.05	08.001, 08.001	123	GB 2760	参照 GB 5009.35	着色剂
20	胭脂红及其铝色淀	0.05	08.002	124	GB 2760	GB 5009.35	着色剂

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
21	乙二胺四乙酸二钠	0.25	18.005	386	GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规第 7/2019 号	参照 SN/T 3855	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂
22	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.3	19.011	950	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.140	甜味剂
23	栀子黄	1.5	08.112	—	GB 2760	GB 5009.149	着色剂
24	栀子蓝	0.5	08.123	—	GB 2760	—	着色剂
25	甜菊糖苷	0.23	19.008	960	GB 2760	SN/T 3854	甜味剂
		0.2	—	—	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号		
26	高粱红	按生产需要 适量使用	08.115	—	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	—	着色剂
27	天然胡萝卜素	按生产需要 适量使用	08.147	—	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	GB 5009.83	着色剂
28	甜菜红	按生产需要 适量使用	08.101	162	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	参照 GB 5009.35	着色剂
29	柑橘黄	按生产需要 适量使用	08.143	—	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	—	着色剂
30	葡萄糖酸亚铁	0.15	09.005	579	GB 2760	—	护色剂
31	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2.5	10.010	472e	GB 2760	—	乳化剂、增稠剂
32	β -环状糊精	0.5	20.024	459	GB 2760	—	其他
33	L(+)-酒石酸, dl-酒石酸	3.0	01.111, 01.313	334, —	GB 2760	—	酸度调节剂

4.3 蔬菜干制品

4.3.1 蔬菜干制品污染物限量

污染物限量应符合表 5 的规定。

表 5 蔬菜干制品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
铅(以 Pb 计)	0.8	GB 2762	GB 5009.12

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
铅（以 Pb 计）	0.8	GB 2762	GB 5009.12
锡（以Sn计） ^a	150	GB 2762 香港规例第132V章 澳门行政法规第23/2018号	GB 5009.16
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。			

4.3.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表6的规定。

表 6 蔬菜干制品真菌毒素限量

项目名称	限量/（μg/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） ^a	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22
^a 最高浓度适用于处于或已调配全可即时食用状态的食物。			

4.3.3 微生物限量

微生物限量应符合表7的规定。

表 7 蔬菜干制品微生物限量

项目名称	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	即食类蔬菜干制品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 29921	GB 4789.10	即食类蔬菜干制品
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。							

4.3.4 农药残留限量

农药最大残留限量应符合表8的规定，农药CAS号及残留物列于附录E表E.1。

表 8 蔬菜干制品农药最大残留限量

序号	项目名称	最大残留限量/（mg/kg）	来源	检验方法	适用范围
1	胺苯磺隆	0.01	GB 2763	参照 SN/T 2325	黄花菜（干）、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
2	巴毒磷	0.02*	GB 2763	GB 23200.116	黄花菜（干）、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜

序号	项目名称	最大残留限量/ (mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
3	吡虫啉	0.3	GB 2763	—	黄花菜(干)
4	吡唑醚菌酯	5	GB 2763	GB 23200.8、GB/T 20769	黄花菜(干)
5	吡唑萘菌胺	5*	GB 2763	—	番茄干
6	丙酯杀螨醇	0.02*	GB 2763	GB 23200.8	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
7	草枯醚	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
8	草芽畏	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
9	丁硫克百威	0.01	GB 2763	GB 23200.13	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
10	毒虫畏	0.01	GB 2763	参照 SN/T 2324	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
11	毒菌酚	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
12	毒死蜱	0.02	GB 2763	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、NY/T 761、SN/T 2158	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
13	噁霉灵	0.3*	GB 2763	—	黄花菜(干)
14	二溴磷	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
15	氟除草醚	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
16	氟噻唑吡乙酮	3*	GB 2763	—	番茄干
17	氟烯线砒	2*	GB 2763	—	马铃薯干
18	格螨酯	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
19	庚烯磷	0.01*	GB 2763	GB/T 20769	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
20	环螨酯	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
21	甲拌磷	0.01	GB 2763	GB 23200.113、GB 23200.116	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
22	甲磺隆	0.01	GB 2763	参照 SN/T 2325	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜

序号	项目名称	最大残留限量/ (mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
					干、脱水蔬菜
23	甲基异柳磷	0.01	GB 2763	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.144	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
24	甲氧滴滴涕	0.01	GB 2763	GB 23200.113	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
25	克百威	0.02	GB 2763	GB 23200.112、NY/T 761	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
26	乐果	0.01	GB 2763	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
27	乐杀螨	0.05*	GB 2763	SN 0523	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
28	磷化氢	0.01	GB 2763	参照 GB/T 5009.36	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
29	硫丹	0.05	GB 2763	GB/T 5009.19	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
30	螺甲螨酯	4*	GB 2763	—	番茄干
31	氯苯甲醚	0.01	GB 2763	GB 23200.113	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
32	氯磺隆	0.01	GB 2763	GB/T 20769	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
33	氯酞酸	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
34	氯酞酸甲酯	0.01	GB 2763	SN/T 4138	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
35	茅草枯	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
36	灭草环	0.05*	GB 2763	GB 23200.8	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
37	灭螨醌	0.01	GB 2763	SN/T 4066	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
38	噻虫嗪	2	GB 2763	GB 23200.8、GB 23200.39、GB/T 20769	黄花菜(干)
39	三氟硝草醚	0.01*	GB 2763	GB 23200.113	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
40	三氯杀螨醇	0.01	GB 2763	GB 23200.113、NY/T 761	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜

序号	项目名称	最大残留限量/ (mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
					干、脱水蔬菜
41	三唑磷	0.05	GB 2763	GB 23200.113、GB 23200.116、NY/T 761	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
42	杀虫畏	0.01	GB 2763	GB 23200.113	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
43	杀扑磷	0.05	GB 2763	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 14553、NY/T 761	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
44	速灭磷	0.01	GB 2763	GB 23200.113、GB 23200.116	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
45	特乐酚	0.01*	GB 2763	SN/T 4591	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
46	戊硝酚	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
47	戊唑醇	15	GB 2763.1	GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769	黄花菜(干)
48	烯虫炔酯	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
49	烯虫乙酯	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
50	消螨酚	0.01*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
51	溴甲烷	0.02*	GB 2763	—	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
52	乙酰甲胺磷	0.02	GB 2763	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.103、GB/T 5009.145、NY/T 761	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
53	乙酯杀螨醇	0.01	GB 2763	GB 23200.113	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
54	抑草蓬	0.05*	GB 2763	GB 23200.8	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜
55	茚草酮	0.01*	GB 2763	参照 SN/T 2915	黄花菜(干)、马铃薯干、萝卜干、番茄干、脱水蔬菜

4.3.5 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表 9 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 9 蔬菜干制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	来源	检验方法	适用范围及备注
1	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	GB 5009.247	—
2	β-胡萝卜素	0.2	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—
3	二丁基羟基甲苯 (BHT)	0.2	04.002	321	GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.32	仅限脱水马铃薯(粉)
4	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, —	GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.34	最大使用量以二氧化硫残留量计
5	二氧化钛	0.5	08.011	171	GB 2760	GB 5009.246	仅限脱水马铃薯
6	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10	10.010	472e	GB 2760	/	乳化剂、增稠剂
7	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)c	1.0	19.004	951	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.263	—
8	硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	2.0	10.011, 10.009	481i, 482i	GB 2760	/	仅限脱水马铃薯粉;乳化剂、稳定剂

4.4 食用菌制品

4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合表 10 的规定。

表 10 食用菌制品污染物限量

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	食用菌及其制品(双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
				鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳及以上食用菌的制品除外)
	0.3			仅限双孢菇、平菇、香菇、榛蘑的制品
	1.0 (干重计)			仅限木耳制品、银耳制品。
	1.0	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇的制品
镉 (以 Cd 计)	0.1	香港规例第 132V 章	GB 5009.15	食用菌及其制品 (木耳制品、银耳制品除外)
	0.5 (干重计)	GB 2762		仅限木耳制品、银耳制品
甲基汞 (以 Hg 计) ^a	0.1	GB 2762	GB 5009.17	食用菌及其制品 (木耳及其制品、银耳及其制品除外)
	0.1 (干重计)			仅限木耳制品、银耳制品
总汞 (以 Hg 计)	0.1	香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.17	—
总砷 (以 As 计)	0.5	香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11	—
无机砷 (以 As 计) ^b	0.5	GB 2762	GB 5009.11	食用菌及其制品 (松茸及其制品、木耳及其制品、银耳及其制品除外)
	0.5	香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限松茸制品
	0.5 (干重计)	GB 2762		仅限木耳制品、银耳制品
锡 (以 Sn 计) ^c	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16	—
锑 (以 Sb 计)	1	香港规例第 132V 章	GB 5009.137	—
铬 (以 Cr 计)	0.5	香港规例第 132V 章	GB 5009.123	—
^a 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。 ^b 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。 ^c 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食用菌制品。				

4.4.2 微生物限量

微生物限量应符合表 11 的规定。

表 11 食用菌制品微生物限量

项目名称	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			

项目名称	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法	适用范围
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	即食类食用菌制品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 29921	GB 4789.10	即食类食用菌制品
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。							

4.4.3 生物毒素限量

生物毒素限量应符合表 12 的规定。

表 12 食用菌制品生物毒素限量

项目名称	限量/ (μg/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） ^a	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22
米酵菌酸 ^b	250	GB 7096	GB/T 5009.189
^a 最高浓度适用于处于或已调配至可即时食用状态的食用菌制品。 ^b 仅限银耳及其制品。			

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 13 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 13 食用菌制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	来源	检验方法	备注
1	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.3	19.016	955	GB 2760	GB 5009.298	—
2	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.140	—
3	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, —	GB 2760	GB 5009.34	以二氧化硫残留量计
4	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003, 17.004	200, 202	GB 2760	GB 5009.28	以山梨酸计
5	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	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.247	—
6	β-胡萝卜素	0.132	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—
7	辣椒油树脂	按生产需要 适量使用	00.012	160c	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规	—	—

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
					第 30/2017 号		
8	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	GB 2760 澳门行政法规 第 12/2018 号	GB 5009.263	—
9	乙二胺四乙酸二钠	0.2	18.005	386	GB 2760	SN/T 3855	仅限用作抗氧化剂时。
10	辣椒红	按生产需要 适量使用	08.106	—	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规 第 30/2017 号	—	—
11	亮蓝及其铝色淀	0.025	08.007	133	GB 2760	GB 5009.35	仅限亮蓝，以亮蓝计。
12	柠檬黄及其铝色淀	0.1	08.005	102	GB 2760	GB 5009.35	仅限柠檬黄，以柠檬黄计。

4.5 其他蔬菜制品

4.5.1 污染物限量

污染物限量应符合表 14 的规定。

表 14 其他蔬菜制品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	GB 5009.12
锡（以 Sn 计） ^a	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的其他蔬菜制品。			

4.5.2 微生物限量

微生物限量应符合表 14 的规定。

表 15 其他蔬菜制品微生物限量

项目名称	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌/(/25g或/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 29921	GB 4789.2
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						
^b 不适用于添加了需氧或兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。						
^c 饮料浓浆按照括号中的限值执行。						

4.5.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 15 的规定。

表 16 其他蔬菜制品真菌毒素限量

项目名称	限量/ (μg/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) ^a	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22
^a 最高浓度适用于处于或已调配至可即时食用状态的食物, 且适用于食物的干物质。			

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 17 其他蔬菜制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	来源	检验方法	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	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.247	—
2	β-胡萝卜素	0.132	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	限蔬菜泥 (酱)
3	柑橘黄	按生产需要适量使用	08.143	—	GB 2760	—	—
4	高粱红	按生产需要适量使用	08.115	—	GB 2760	—	—
5	红曲米, 红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	GB 2760	—	限蔬菜泥 (酱)
6	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2.5	10.010	472e	GB 2760	—	限经水煮或油炸的蔬菜; 乳化剂、增稠剂
7	天然胡萝卜素	按生产需要适量使用	08.147	—	GB 2760	GB 5009.83	—
8	甜菜红	按生产需要适量使用	08.101	162	GB 2760	—	—
9	乙二胺四乙酸二钠	0.07	18.005	386	GB 2760	SN/T 3855	限蔬菜泥 (酱)

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)

可在蔬菜制品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

蔬菜制品中可按生产需要适量使用的食品添加剂名单见表 A.1。

表 A.1 蔬菜制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 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	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
25	海藻酸钠 (又名褐藻酸钠)	20.004	401

表 A.1 蔬菜制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
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
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

表 A.1 蔬菜制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
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1：本表数据来源文件为：GB 2760；			
注2：本表不适用于包装饮用水、果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）。			
^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)

中国内地蔬菜制品中食品添加剂的使用要求

B.1 酱腌菜

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

表 B.1 中国内地酱腌菜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	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210, 211	以苯甲酸计；限腌渍的蔬菜
2	靛蓝及其铝色淀	0.01	08.008	132	以靛蓝计；限腌渍的蔬菜
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)	0.01	19.019	961	限腌渍的蔬菜
4	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	0.1	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	以二氧化硫计；限腌渍的蔬菜
5	红花黄	0.5	08.103	—	限腌渍的蔬菜
6	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	限腌渍的蔬菜
7	β-胡萝卜素	0.132	08.010	160a	限腌渍的蔬菜
8	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；限腌渍的蔬菜
9	姜黄	0.01	08.102	100ii	以姜黄素计；限腌渍的蔬菜
10	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	限腌渍的蔬菜
11	辣椒油树脂	按生产需要适量使用	00.012	160c	—
12	亮蓝及其铝色淀	0.025	08.007	133	以亮蓝计；限腌渍的蔬菜
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)	—
14	柠檬黄及其铝色淀	0.1	08.005	102	以柠檬黄计；限腌渍的蔬菜
15	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.25	19.016	955	限腌渍的蔬菜
16	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计；限腌渍的蔬菜
17	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)	—
18	酸枣色	1.0	08.133	—	限腌渍的蔬菜

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
19	糖精钠	0.15	19.001	954	以糖精计
20	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	限腌渍的蔬菜
		2.5	—	—	限发酵蔬菜
21	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.2	19.021	962	限腌渍的蔬菜
22	脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）	1.0	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	以脱氢乙酸计
23	苋菜红及其铝色淀	0.05	08.001, 08.001	123	以苋菜红计；限腌渍的蔬菜
24	胭脂红及其铝色淀	0.05	08.002	124	以胭脂红计；限腌渍的蔬菜
25	乙二胺四乙酸二钠	0.25	18.005	386	—
26	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	限腌渍的蔬菜
27	栀子黄	1.5	08.112	—	限腌渍的蔬菜
28	栀子蓝	0.5	17.019	—	限腌渍的蔬菜
29	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	—
30	甜菊糖苷	0.23	19.008	960	以甜菊醇当量计；限腌渍的蔬菜
		2.5	—	—	限发酵蔬菜
31	植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	0.2	04.006	—	—
32	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	—
33	葡萄糖酸亚铁	0.15	09.005	579	以铁计；限腌渍橄榄
34	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2.5	10.010	472e	—
35	β -环状糊精	0.5	20.024	459	仅用作其他功能添加剂。
36	L(+)-酒石酸，d1-酒石酸	3.0	01.111, 01.313	334, —	仅限 d1-酒石酸，以酒石酸计。
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

表 B.2 中国内地蔬菜制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
29	甲基纤维素	20.043	461
30	结冷胶	20.027	418

表 B.2 中国内地蔬菜制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
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
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

表 B.2 中国内地蔬菜制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
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1：本表中数据来源文件为：GB 2760。			
注2：不适用于包装饮用水、果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）。			
° 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 蔬菜干制品

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 中国内地蔬菜干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	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	β-胡萝卜素	0.2	08.010	160a	—
3	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.3	17.038	—	—
4	二丁基羟基甲苯（BHT）	0.2	04.002	321	仅限脱水马铃薯粉。以油脂中的含量计
5	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, —	脱水马铃薯除外。最大使用量以二氧化硫残留量计
		0.4			仅限脱水马铃薯。最

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
					大使用量以二氧化硫 残留量计
6	二氧化钛	0.5	08.011	171	仅限脱水马铃薯
7	核黄素	0.3	08.148	101(i)	仅限脱水马铃薯
8	硫磺	0.2	05.007	—	只限于熏蒸，最大 使用量以二氧化硫残 留量计
9	双乙酰酒石酸单双甘 油酯	10	10.010	472e	—
10	天门冬酰苯丙氨酸甲 酯（又名阿斯巴甜）	1.0	19.004	951	—
11	硬脂酰乳酸钠，硬脂 酰乳酸钙	2.0	10.011, 10.009	481i, 482i	仅限脱水马铃薯粉
12	植酸（又名肌醇六磷 酸），植酸钠	0.2	04.006	—	—
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

B.3 食用菌制品

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 中国内地食用菌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	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.3	17.038	—	—
2	三氯蔗糖（又名蔗糖 素）	0.3	19.016	955	—
3	乙酰磺胺酸钾（又名安 赛蜜）	0.3	19.011	950	—
4	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	—
5	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, 05.00 4, 05.005, 05.0 06	220, 224, 223 , 221, 222, —	限干制食用菌
6	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003, 17.004	200, 202	—
7	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	限腌渍的食用 菌、其他加工食 用菌制品
8	β-胡萝卜素	0.132	08.010	160a	限腌渍的食用 菌、其他加工食 用菌制品
9	辣椒油树脂	按生产需要适量使 用	00.012	160c	限腌渍的食用 菌
10	双乙酰酒石酸单双甘 油酯	2.5	10.010	472e	限腌渍的食用 菌、其他加工食 用菌制品
11	天门冬酰苯丙氨酸甲 酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	限腌渍的食用 菌、其他加工食 用菌制品

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
12	脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	0.3	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	限腌渍的食用菌
13	乙二胺四乙酸二钠	0.2	18.005	386	限腌渍的食用菌
14	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	限腌渍的食用菌
15	亮蓝及其铝色淀	0.025	08.007	133	限腌渍的食用菌
16	柠檬黄及其铝色淀	0.1	08.005	102	限腌渍的食用菌
注: 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。					

B.4 其他蔬菜制品

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 中国内地其他蔬菜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	红曲米, 红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	限蔬菜泥(酱)
2	β -胡萝卜素	0.132	08.010	160a	限蔬菜泥(酱)
3	乙二胺四乙酸二钠	0.07	18.005	386	限蔬菜泥(酱)
4	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	1.0	10.010	472e	—
5	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2.5	10.010	472e	限经油炸的蔬菜
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	植酸(又名肌醇六磷酸), 植酸钠	0.2	04.006	—	—
8	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。					

附 录 C

(资料性)

香港特别行政区蔬菜制品中食品添加剂的使用要求

C.1 酱腌菜

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 香港特别行政区酱腌菜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	备注
苯甲酸及其钠盐	2.0	17.001, 17.002	210, 211	限醋、油、盐水、豉油腌渍的蔬菜
	1.0			限发酵蔬菜
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	0.1	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	限醋、油、盐水、豉油腌渍的蔬菜; 按二氧化硫残留计算
	0.5			限发酵蔬菜; 按二氧化硫残留计算
山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	—
乙二胺四乙酸二钠	0.25	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。				

表 C.3 香港特别行政区蔬菜制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 香港特别行政区蔬菜制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 蔬菜干制品

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 香港特别行政区蔬菜干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
脱水蔬菜(包括根和根或茎、豆类), 包括已除去汁液的蔬菜粉	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	0.5	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	脱水蔬菜(干葫芦条除外), 按二氧化硫残留量计算
		5.0			限干葫芦条, 按二氧化硫残留量计算
	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210, 211	—
	丁基羟基茴香醚(BHA)	0.2	04.001	320	限脱水马铃薯; 按食品中的脂肪或油的重量计算
	没食子酸丙酯(PG)	0.05	04.003	310	限脱水马铃薯; 按食品中的脂肪或油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠	0.2	18.005	386	限即食脱水蔬菜; 按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算, 按食物的干重计算
注: 本表中最高准许含量来源文件为: 香港规例第132BD章。					

C.3 食用菌制品

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 香港特别行政区食用菌制品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	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	0.5	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	限脱水的菇和食用菌; 按二氧化硫残留量计算
山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	限以醋、油、盐水或豉油盐渍的菇和真菌; 以山梨酸计
乙二胺四乙酸二钠	0.25	18.005	386	限以醋、油、盐水或豉油盐渍的菇和真菌; 按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算, 按食物的干重计算
注: 本表中最高准许含量来源文件为: 香港规例第132BD章。				

C.4 其他蔬菜制品

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 香港特别行政区其他蔬菜制品中防腐剂、抗氧化剂的最大使用量

项目名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
乙二胺四乙酸二钠	250 mg/kg	18.005	386	限煎炸蔬菜、蔬菜泥 酱
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。				

附录 D

(资料性)

澳门特别行政区蔬菜制品中食品添加剂的使用要求

D.1 酱腌菜

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 澳门特别行政区酱腌菜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	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	2.0	17.001, 17.002 , —, —	210, 211, 212, 213	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蔬菜
		1.0				限发酵蔬菜
2	靛蓝及其铝色淀	GMP	08.008	132	澳门行政法规第 30/2017 号	—
3	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)	0.01	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蔬菜
		0.033				限发酵蔬菜
4	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	0.1	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蔬菜
		0.5				限发酵蔬菜
5	红花黄	GMP	08.103	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
6	红曲米, 红曲红	GMP	08.119, 08.120	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
7	β-胡萝卜素	GMP	08.010	160a	澳门行政法规第 30/2017 号	—
8	环己氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己氨基磺酸钙	1.0	19.002	952	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蔬菜
9	姜黄	GMP	08.102	100ii	澳门行政法规第 30/2017 号	—
10	辣椒红	GMP	08.106	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
11	辣椒油树脂	辣椒油树脂	00.012	160c	澳门行政法规第 30/2017 号	—
12	亮蓝及其铝色淀	GMP	08.007	133	澳门行政法规第 30/2017 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)	澳门行政法规第 12/2018 号	—
14	柠檬黄及其铝色淀	GMP	08.005	102	澳门行政法规第 30/2017 号	发酵蔬菜除外

表 D.1 澳门特别行政区酱腌菜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
15	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.4	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或 酱油腌渍的蔬菜
		0.58				限发酵蔬菜
16	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	澳门行政法规第 7/2019 号	—
17	山梨糖醇和山梨糖醇液	GMP	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)	澳门行政法规第 12/2018 号	—
18	酸枣色	GMP	08.133	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
19	糖精钠	0.16	19.001	954	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或 酱油腌渍的蔬菜
		0.2				限发酵蔬菜
20	阿斯巴甜（又名天门冬酰苯 丙氨酸甲酯）	0.3	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或 酱油腌渍的蔬菜
		2.5				限发酵蔬菜
21	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙 酰磺胺酸	0.2	19.021	962	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或酱 油腌渍的蔬菜
22	苋菜红及其铝色淀	GMP	08.001, 08.001	123	澳门行政法规第 30/2017 号	—
23	胭脂红及其铝色淀	GMP	08.002	124	澳门行政法规第 30/2017 号	—
24	乙二胺四乙酸二钠	0.25	18.005	386	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱 油腌渍的蔬菜和发 酵蔬菜
25	乙酰磺胺酸钾（又名安赛 蜜）	0.3/1.0	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或酱 油腌渍的蔬菜和发 酵蔬菜
26	栀子黄	GMP	08.112	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
27	栀子蓝	GMP	08.123	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
28	甜菊糖苷	0.33	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或 酱油腌渍的蔬菜
		0.2				限发酵蔬菜
29	赤藓糖醇	按生产需要适 量使用	19.018	968	澳门行政法规第 12/2018 号	发酵蔬菜除外
30	高粱红	GMP	08.115	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
31	天然胡萝卜素	GMP	08.147	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
32	甜菜红	GMP	08.101	162	澳门行政法规第 30/2017 号	—
33	柑橘黄	GMP	08.143	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
34	木糖醇	按生产需要适 量使用	19.007	967	澳门行政法规第 12/2018 号	发酵蔬菜除外
35	乳糖醇（又名 4-β-D 吡 喃半乳糖-D-山梨醇）	按生产需要适 量使用	19.014	966	澳门行政法规第 12/2018 号	发酵蔬菜除外

表 D.1 澳门特别行政区碳酸饮料（汽水）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
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。浓缩或固体饮料类产品应以直接提供给消费者食用的状态计算。 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；浓缩或固体饮料类产品以直接提供给消费者食用的状态计算。 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 澳门特别行政区蔬菜制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。 注3：本表不适用于发酵蔬菜。	

表 D.3 澳门特别行政区蔬菜制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 蔬菜干制品

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.3 澳门特别行政区蔬菜干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	来源	备注
1	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	
2	二丁基羟基甲苯(BHT)	0.2	04.002	321	澳门行政法规第 7/2019 号	限于制马铃薯类制品使用;按食品中的脂肪或油的重量计算
3	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	0.5	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	澳门行政法规第 7/2019 号	以二氧化硫残留量计
4	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	
5	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210, 211	澳门行政法规第 7/2019 号	以苯甲酸计
6	丁基羟基茴香醚(BHA)	0.2	04.001	320	澳门行政法规第 7/2019 号	限于制马铃薯类制品使用;按食品中的脂肪或油的重量计算
7	没食子酸丙酯(PG)	0.05	04.003	310	澳门行政法规第 7/2019 号	限于制马铃薯类制品使用;按食品中的脂肪或油的重量计算
8	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.3	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	—
9	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	0.5	19.001	954	澳门行政法规第 12/2018 号	—
10	蔗糖素(又名三氯蔗糖)	0.58	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	—
11	甜菊糖苷	0.04	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	—
12	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
13	醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
14	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	—
15	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	—
16	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	—
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: 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

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
至少最合理的水平；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.3 食用菌制品

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.4 澳门特别行政区食用菌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	来源	备注
1	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.58	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	限干制蘑菇和食用菌
		0.4				限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌
2	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	—
3	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	0.5	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌；以二氧化硫残留量计
4	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210.211	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌；以苯甲酸计
5	乙二胺四乙酸二钠	0.2	18.005	386	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
6	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
7	醋酸钾	GMP	-	261i	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
8	醋酸钠	GMP	00.013	262i	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
9	醋酸钙	GMP	-	263	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
10	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	限干制蘑菇和食用菌；以丙酸计
11	没食子酸丙酯（PG）	0.05	04.003	310	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
12	丁基羟基茴香醚（BHA）	0.2	04.001	320	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
13	二丁基羟基甲苯（BHT）	0.2	04.001	321	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
14	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
15	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
16	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	限干制蘑菇和食用菌
17	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	限干制蘑菇和食用菌
18	糖精钠	0.5	19.001	954	澳门行政法规第 12/2018 号	限干制蘑菇和食用菌

序号	项目名称	最大使用量 / (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
19	甜菊糖苷	0.04	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	限于制蘑菇和食用菌
20	纽甜 (又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯)	0.033	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	限于制蘑菇和食用菌
21	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌; 以山梨酸计
22	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	0.1	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌; 以二氧化硫残留量计
23	纽甜 (又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯)	0.01	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌
24	β -胡萝卜素	GMP	08.010	160a	澳门行政法规第 30/2017 号	—
25	辣椒油树脂	GMP	00.012	160c	澳门行政法规第 30/2017 号	—
26	阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	0.3	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌
27	脱氢乙酸及其钠盐 (又名脱氢醋酸及其钠盐)	1.0	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌; 以脱氢醋酸计
28	乙二胺四乙酸二钠	0.25	18.005	386	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌; 以无水乙二胺四醋酸二钠钙计
29	辣椒红	GMP	08.106	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
30	苯甲酸及其钠盐	2.0	17.001, 17.002	210, 211	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌; 以苯甲酸计
31	对羟基苯甲酸乙酯	1.0	17.036	214	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌; 以对羟基苯甲酸计
32	对羟基苯甲酸甲酯	1.0	—	218	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌; 以对羟基苯甲酸计
33	月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌
34	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌
35	醋酸钾	GMP	—	261i	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌
36	醋酸钠	GMP	00.013	262i	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌
37	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌
38	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	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌; 以丙酸计
39	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌
40	葡萄糖酸亚铁	0.15	09.005	579	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌; 以铁计
41	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
					7/2019 号	菇和食用菌
42	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌
43	甜菊糖苷	0.33	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	限醋、油、盐水或酱油腌渍的蘑菇和食用菌

D.4 其他蔬菜制品

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.5 澳门特别行政区其他蔬菜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	来源	备注
1	红曲米，红曲红	GMP	08.119, 08.120	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
2	β -胡萝卜素	GMP	08.010	160a	澳门行政法规第 30/2017 号	—
3	柑橘黄	GMP	08.143	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
4	高粱红	GMP	08.115	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
5	天然胡萝卜素	GMP	08.147	—	澳门行政法规第 30/2017 号	—
6	甜菜红	GMP	08.101	162	澳门行政法规第 30/2017 号	—
7	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	0.25	04.020, 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
8	阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	1	10.010	472e	澳门行政法规第 12/2018 号	—
9	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 ^a ）	0.033	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	—
10	乳糖醇（又名 4- β -D-吡喃半乳糖-D-山梨醇）	GMP	—	—	澳门行政法规第 12/2018 号	—
11	冰醋酸	GMP	—	—	澳门行政法规第 7/2019 号	—
12	赤藓糖醇	GMP	—	—	澳门行政法规第 12/2018 号	—
13	木糖醇	GMP	—	—	澳门行政法规第 12/2018 号	—

附 录 E

(资料性)

农药 CAS 号及残留物

农药 CAS 号及残留物见表 E.1。

表 E.1 农药 CAS 号及残留物

序号	项目名称	CAS 号	残留物
1	胺苯磺隆	97780-06-8	胺苯磺隆
2	阿维菌素	71751-41-2	阿维菌素 Bla
3	巴毒磷	7700-17-6	巴毒磷
4	丙酯杀螨醇	5836-10-2	丙酯杀螨醇
5	草枯醚	1836-77-7	草枯醚
6	草芽畏	50-31-7	草芽畏
7	敌草腈	1194-65-6	2,6-二氯苯甲酰胺
8	毒虫畏	470-90-6	毒虫畏
9	毒菌酚	70-30-4	毒菌酚
10	二溴磷	300-76-5	二溴磷
11	氟除草醚	13738-63-1	氟除草醚
12	格螨酯	97-16-5	格螨酯
13	庚烯磷	23560-59-0	庚烯磷
14	环螨酯	54460-46-7	环螨酯
15	甲磺隆	74223-64-6	甲磺隆
16	甲氧滴滴涕	72-43-5	甲氧滴滴涕
17	乐杀螨	485-31-4	乐杀螨
18	邻苯基苯酚	90-43-7	邻苯基苯酚和邻苯基苯酚钠之和,以邻苯基苯酚表示
19	硫丹	115-29-7	α -硫丹和 β -硫丹及硫丹硫酸酯之和
20	氯苯甲醚	2675-77-6	氯苯甲醚
21	氯磺隆	64902-72-3	氯磺隆
22	氯酞酸	20098-41-3	氯酞酸
23	氯酞酸甲酯	1861-32-1	氯酞酸甲酯
24	马拉硫磷	121-75-5	马拉硫磷
25	茅草枯	75-99-0	2,2-二氯丙酸及其盐类,以茅草枯表示

表 E.1 农药 CAS 号及残留物 (续)

序号	项目名称	CAS 号	残留物
26	灭草环	58138-08-2	灭草环
27	灭螨醌	57960-19-7	灭螨醌及其代谢物羟基灭螨醌之和, 以灭螨醌表示
28	噻虫胺	205510-53-8	噻虫胺
29	三氟硝草醚	15457-05-3	三氟硝草醚
30	三氯杀螨醇	115-32-2	三氯杀螨醇 (o, p' -异构体和 p, p' -异构体之和)
31	杀虫畏	22248-79-9	杀虫畏
32	杀扑磷	950-37-8	杀扑磷
33	速灭磷	26718-65-0	速灭磷 (Z 型和 E 型异构体之和)
34	特乐酚	1420-07-1	特乐酚及其盐和酯类之和, 以特乐酚表示
35	戊硝酚	4097-36-3	戊硝酚
36	烯虫炔酯	42588-37-4	烯虫炔酯
37	烯虫乙酯	65733-18-8	烯虫乙酯
38	消螨酚	131-89-5	消螨酚
39	溴甲烷	74-83-9	溴甲烷
40	乙酯杀螨醇	510-15-6	乙酯杀螨醇
41	抑草蓬	136-25-4	抑草蓬
42	茚草酮	133220-30-1	茚草酮
43	增效醚	51-03-6	增效醚

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - [5] GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量
 - [6] GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
 - [7] GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 - [8] GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 - [9] 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）
 - [10] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
 - [11] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
 - [12] 食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第132章，附属法例CM）
 - [13] 食物内染色料规例（香港特别行政区第132章，附属法例H）
 - [14] 食物内甜味剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例U）
 - [15] 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）
 - [161] 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）
 - [17] 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）
 - [18] 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）
 - [19] 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）
 - [20] 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）
-