

团 体 标 准

T/GBAS XX—202X

质量安全要求 水产制品

Quality safety requirements—Aquatic products

（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 干制水产品 3

 4.3 盐渍水产品 5

 4.4 鱼糜及鱼糜制品 7

 4.5 冷冻水产制品 9

 4.6 熟制水产品 11

 4.7 生食水产品 14

 4.8 其他水产品 18

5 检验方法 19

附录 A（规范性） 可在水产制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） 中国内地水产制品中食品添加剂的使用要求 23

附录 C（资料性） 香港特别行政区水产制品中食品添加剂的使用要求 34

附录 D（资料性） 澳门特别行政区水产制品中食品添加剂的使用要求 44

参考文献

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 水产制品

1 范围

本文件规定了水产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水产制品的生产和经营。

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 4789.7	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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验	霉菌和酵母计数
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 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 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定	
GB 5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并（a）芘的测定	
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 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定	
GB 5009.83	食品安全国家标准	食品中胡萝卜素的测定	
GB 5009.123	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 5009.190	食品安全国家标准	食品中指示性多氯联苯含量的测定	
GB 5009.212	食品安全国家标准	贝类中腹泻性贝类毒素的测定	
GB 5009.213	食品安全国家标准	贝类中麻痹性贝类毒素的测定	
GB 5009.247	食品安全国家标准	食品中纽甜的测定	
GB 5009.256	食品安全国家标准	食品中多种磷酸盐的测定	
GB 5009.263	食品安全国家标准	食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定	
GB 5009.277	食品安全国家标准	食品中双乙酸钠的测定	
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品	
GB 22255	食品安全国家标准	食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定	
GB 23200.113	食品安全国家标准	植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定	气相色谱-质谱联用法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干制水产品 dry aquatic products

以鲜、冻动物性水产品或海水藻类为原料经相应工艺加工制成的产品，包括藻类干制品和预制冷动物性水产干制品。

[来源：《干制水产品生产许可证审查细则》修改单（第1号），一，有修改]

3.1.1

藻类干制品

以藻类为主要原料，进行选别、清洗等预处理，采用自然干燥或机械干燥的方法除去藻类组织中大部分水分，添加或不添加辅料制成的产品。

[来源：GB 19643—2016，2.2.2]

3.1.2

预制冷动物性水产干制品

以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经干燥工艺而制成的不可直接食用的干制品。

[来源：GB 10136—2015，2.3.2]

3.2

盐渍水产品 saline aquatic products

以新鲜海藻、水母、鲜（冻）鱼为原料，经相应工艺加工制成的不可直接食用的产品。

[来源：《盐渍水产品生产许可证审查细则》修改单（第1号），一]

3.3

鱼糜及鱼糜制品 millet and fish millet products

鱼糜制品是指以鲜（冻）鱼、虾、贝类、甲壳类、头足类等动物性水产品肉糜为主要原料，添加辅料，经相应工艺加工制成的产品。

[来源：《鱼糜制品生产许可证审查细则》修改单（第1号），一，有修改]

3.4

冷冻水产制品 frozen aquatic products

以鲜、冻水产品为原料，添加或不添加辅料，经调制、上浆挂糊等工艺加工制成的不可直接食用的产品，不包括经清洗（切制或去壳）后冷冻制成的原料水产品。

[来源：GB 10136—2015，2.3，有修改]

3.5

熟制水产品 mature aquatic products

以鲜、冻的水生动植物为原料，添加或不添加辅料，经烹调、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品。

3.6

生食水产品 raw aquatic products

以鲜、冻的水生动植物为原料，采用食盐盐渍、酒醋浸泡或其他工艺加工制成的可直接食用的水产品。

[来源：《其他水产加工品生产许可证审查细则》，一]

3.7

其他水产品 other aquatic products

指上述水产制品外的其他水产品。

[来源：国家食品安全监督抽检实施细则，二十二（2），有修改]

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 干制水产品**4.2.1 污染物限量**

污染物限量应符合表1的规定。

表 1 干制水产品污染物限量

项目名称 ^a	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围及备注
铅（以 Pb 计）	1.0（去除内脏）	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12	鲜、冻水产动物（鱼类、甲壳类、双壳类除外）
	0.3	香港规例第 132V 章		鱼类
	0.5	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		甲壳类
	1.5	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		双壳贝类
	0.5	GB 2762		新鲜藻类（螺旋藻除外）
	2.0（干重计）	GB 2762		螺旋藻及其制品
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.15	鱼类
	0.5	GB 2762		甲壳类（海蟹、虾姑除外）
	2.0	香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		海蟹、虾姑
	2.0（去除内脏）	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		双壳类、腹足类、头足类、棘皮类、干海参
甲基汞 ^b （以 Hg 计）	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.17	水产动物（鱼类除外）
	0.5（去除消化道）	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		鱼类（肉食性鱼类除外）
	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		肉食性鱼类
总汞（以 Hg 计）	0.5	香港规例第 132V 章	GB 5009.17	水产动物（鱼类除外）

表 1 干制水产品污染物限量（续）

项目名称 ^a	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围及备注
无机砷 ^c （以 As 计）	0.5	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11	水产动物（鱼类除外）
	0.1（去除消化道）	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		鱼类
	1	香港规例第 132V 章		藻类
锡 ^d （以 Sn 计）	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16	仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	GB 5009.123	水产动物（鱼类、蟹、明虾、小虾、蚝除外）
	1	香港规例第 132V 章		鱼类、蟹、明虾、小虾、蚝
N-二甲基亚硝胺 /（μg/kg）	4.0	GB 2762	GB 5009.26	干制水产品
多氯联苯 /（μg/kg）	20	GB 2762	GB 5009.190	水产动物；以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计
锑（以 Sb 计）	1	香港规例第 132V 章	GB 5009.137	鱼类、蟹、明虾、小虾、蚝
^a 对于干制水产品、干制食用菌，限量指标对新鲜食品和相应制品都有要求的情况下，干制品中污染物限量应以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。如果干制品中污染物含量低于其新鲜原料的污染物限量要求，可判定符合限量要求。污染物限量以食品通常的可食用部分计算。 ^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 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。 ^d 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。				

4.2.2 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表2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 2 干制水产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-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	仅限预制动物性水产干制品
2	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	仅限预制动物性水产干制品
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	0.05	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	GB 2760	GB 5009.34	仅限藻类干制品；最大使用量以二氧化硫残留量计

	酸钠						
4	富马酸一钠	按生产需要 适量使用	01.311	365	GB 2760	—	—
5	磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,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	仅限预制动物性水产干制品;可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
6	没食子酸丙酯(PG)	0.1	04.003	310	GB 2760 香港规例第132BD章 澳门行政法规第12/2018号	—	仅限预制动物性水产干制品;以油脂中的含量计
7	普鲁兰多糖	30	14.011	1204	GB 2760	—	仅限预制动物性水产干制品
8	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.3	19.016	955	GB 2760	GB 22255	仅限藻类干制品
9	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	—
10	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 5009.263	仅限藻类干制品

4.3 盐渍水产品

4.3.1 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 盐渍水产品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅(以Pb计)	1.0	GB 2762 澳门行政法规第23/2018号	GB 5009.12	水产制品(鱼类制品、海蜇制品除外)
	0.5	GB 2762		仅限鱼类制品
	2.0	GB 2762		仅限海蜇制品
镉(以Cd计)	0.1	GB 2762	GB 5009.15	其他鱼类制品
甲基汞 ^a (以Hg计)	0.5	GB 2762	GB 5009.17	水产动物及其制品(肉食性鱼类及其制品除外)

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
	1.0	GB 2762		肉食性鱼类制品(金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼制品除外)
	1.2	GB 2762		仅限金枪鱼制品
	1.5	GB 2762		仅限金目鲷制品
	1.7	GB 2762		仅限枪鱼制品
	1.6	GB 2762		仅限鲨鱼制品
无机砷 ^b (以 As 计)	0.5	GB 2762	GB 5009.11	水产动物及其制品(鱼类及其制品除外)
	0.1	GB 2762		仅限鱼类制品
铬(以 Cr 计)	2.0	GB 2762	GB 5009.123	—
N-二甲基亚硝胺	4.0 μg/kg	GB 2762	GB 5009.26	—
多氯联苯	20 μg/kg	GB 2762	GB 5009.190	以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计
锡 ^c (以 Sn 计)	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16	—
^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 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。				

4.3.2 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 盐渍水产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	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	GB 2760	—	仅限海蜇;铝的残留量 ≤500mg/kg, (以即食海蜇中 Al 计)
2	山梨酸及其钾盐	0.075	17.003, 17.004	200, 202	GB 2760	GB 5009.28	盐渍水产品;以山梨酸计
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	β -胡萝卜素	1.0	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	—
5	磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,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	—	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
6	普鲁兰多糖	30	14.011	1204	GB 2760	—	—
7	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	—

4.4 鱼糜及鱼糜制品

4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合表5的规定。

表5 鱼糜及鱼糜制品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅(以Pb计)	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009. 12	水产制品(鱼类制品、海蜇制品除外)
	0.5	GB 2762		鱼类制品
	2.0	GB 2762		海蜇制品
镉(以Cd计)	0.1	GB 2762	GB 5009. 15	其他鱼类制品
甲基汞 ^a (以Hg计)	0.5	GB 2762	GB 5009. 17	水产动物及其制品(肉食性鱼类及其制品除外)
	1.0	GB 2762		肉食性鱼类及其制品(金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼及以上鱼类的制品除外)
	1.2	GB 2762		金枪鱼及其制品
	1.5	GB 2762		金目鲷及其制品
	1.7	GB 2762		枪鱼及其制品
	1.6	GB 2762		鲨鱼及其制品

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
无机砷 ^b (以 As 计)	0.5	GB 2762	GB 5009.11	水产动物及其制品(鱼类及其制品除外)
	0.1	GB 2762		鱼类及其制品
铬(以 Cr 计)	2.0	GB 2762	GB 5009.123	—
N-二甲基亚硝胺 ($\mu\text{g/kg}$)	4.0	GB 2762	GB 5009.26	—
多氯联苯 ($\mu\text{g/kg}$)	20	GB 2762	GB 5009.190	以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计
锡 ^c (以 Sn 计)	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16	—
^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 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。				

4.4.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表6的规定。

表 6 鱼糜及鱼糜制品真菌毒素限量

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) ^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。			

4.4.3 微生物限量

微生物限量应符合表7的规定。

表 7 鱼糜及鱼糜制品微生物限量

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 或 25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	即食鱼糜及鱼糜制品
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

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 鱼糜及鱼糜制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	β -胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	仅限冷冻鱼糜制品
2	可得然胶	按生产需要 适量使用	20.042	424	GB 2760	—	仅限冷冻鱼糜制品
3	辣椒橙	按生产需要 适量使用	08.107	—	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规 第 30/2017 号	—	仅限冷冻鱼糜制品
4	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	—	仅限冷冻鱼糜制品
5	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，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	—	仅限冷冻鱼糜制品；可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
6	沙蒿胶	0.5	20.037	—	GB 2760	—	仅限冷冻鱼糜制品
7	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	仅限冷冻鱼糜制品
8	硫酸钙（又名石膏）	3.0	18.001	516	GB 2760	—	仅限冷冻鱼糜制品
9	番茄红	0.08	08.150	—	GB 2760	—	仅限冷冻鱼糜制品
10	富马酸一钠	按生产需要 适量使用	01.311	365	GB 2760	—	—
11	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	—

4.5 冷冻水产制品

4.5.1 污染物限量

污染物限量应符合表9的规定。

表 9 冷冻水产制品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12	冷冻水产制品（鱼类制品、海蜇制品除外）
	0.5	GB 2762		仅限鱼类制品
	2.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限海蜇制品
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	GB 5009.15	仅限其他鱼类制品
甲基汞 ^a （以 Hg 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.17	水产动物及其制品（肉食性鱼类及其制品除外）
	1.0	GB 2762		仅限肉食性制品（金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼的制品除外）
	1.2	GB 2762		仅限金枪鱼制品
	1.5	GB 2762		仅限金目鲷制品
	1.7	GB 2762		仅限枪鱼制品
	1.6	GB 2762		仅限鲨鱼制品
无机砷 ^b （以 As 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.11	水产制品（鱼类制品除外）
	0.1	GB 2762		仅限鱼类制品
锡 ^c （以 Sn 计）	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16	—
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	GB 5009.123	—
苯并[a]芘 /（μg/kg）	5.0	GB 2762	GB 5009.27	仅限冷冻熏、烤水产品
N-二甲基亚硝胺 /（μg/kg）	4.0	GB 2762	GB 5009.26	—
多氯联苯 /（μg/kg）	20	GB 2762	GB 5009.190	—
^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 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。				

4.5.2 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表10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 10 冷冻水产制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	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 12/2018 号	GB 5009.34	仅限海水虾蟹类及其制品; 最大使用量以二氧化硫残留量计
2	富马酸	按生产需要 适量使用	1.11	297	GB 2760	—	—
3	富马酸一钠	按生产需要 适量使用	1.311	365	GB 2760	—	—
4	乙酸钠 (又名醋酸钠)	按生产需要 适量使用	0.013	262i	GB 2760	—	—
5	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10	10.01	472e	GB 2760	—	—

4.6 熟制水产品

4.6.1 污染物限量

污染物限量应符合表11的规定。

表 11 熟制水产品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅 (以 Pb 计)	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12	水产制品 (鱼类制品、海蜇制品除外)
	0.5	GB 2762		鱼类制品
	2.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		海蜇制品
	1.0	GB 2762		藻类及其制品 (螺旋藻及其制品除外)
	2.0 (干重计)	GB 2762		螺旋藻及其制品
镉 (以 Cd 计)	0.1	GB 2762	GB 5009.15	其他鱼类制品
甲基汞 ^a (以 Hg 计)	0.5	GB 2762	GB 5009.17	水产动物及其制品 (肉食性鱼类及其制品除外)
	1.0	GB 2762		肉食性鱼类及其制品 (金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼及以上鱼类的制品除外)
	1.2	GB 2762		金枪鱼及其制品
	1.5	GB 2762		金目鲷及其制品
	1.7	GB 2762		枪鱼及其制品
	1.6	GB 2762		鲨鱼及其制品
无机砷 ^b (以 As 计)	0.5	GB 2762	GB 5009.11	水产动物及其制品 (鱼类及其制品除外)
	0.1	GB 2762		仅限鱼类制品

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	GB 5009.123	—
苯并[a]芘 /（ $\mu\text{g/kg}$ ）	5.0	GB 2762	GB 5009.27	熏、烤水产品
N-二甲基亚硝胺 /（ $\mu\text{g/kg}$ ）	4.0	GB 2762	GB 5009.26	—
多氯联苯 /（ $\mu\text{g/kg}$ ）	20	GB 2762	GB 5009.190	以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计
锡 ^c （以 Sn 计）	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16	—
^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 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。				

4.6.2 微生物限量

微生物限量应符合表12的规定。

表 12 熟制水产品微生物限量

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			
霉菌/（CFU/g）	$\leq 3 \times 10^2$				GB 19643	GB 4789.15	即食藻类干制品
沙门氏菌/（/25g 或 25mL）	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	即食藻类制品或其他即食水产制品
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

4.6.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表13的规定。

表 13 熟制水产品真菌毒素限量

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） ^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。			

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14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 14 熟制水产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	β -胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760 香港规定第 132H 章 澳门行政法 规第 30/2017 号	—	熟制动物性水产 制品
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)	0.033	19.019	961	GB 2760 香港规定第 132U 章 澳门行政法 规第 12/2018 号	GB 5009.247	仅限经水煮或油 炸的藻类
3	富马酸	按生产需要 适量使用	01.110	297	GB 2760	—	仅限经烹调或油 炸的水产品和 熏、烤水产品
4	富马酸一钠	按生产需要 适量使用	01.311	365	GB 2760	—	熟制动物性水产 制品
5	辣椒红	按生产需要 适量使用	08.106	—	GB 2760 香港规定第 132H 章 澳门行政法 规第 30/2017 号	—	仅限经烹调或油 炸的水产品和 熏、烤水产品
6	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	—	熟制动物性水产 制品; 仅限焦磷 酸钠和六偏磷酸 钠。可单独或二 者混合使用,最 大使用量以磷酸 根 (PO_4^{3-}) 计
7	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	GB 2760 香港规例第 132BD 章	GB 5009.28	仅限熟制鱼糜制 品,熟干水产品; 仅限使用山梨糖 醇
8	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	—	仅限熟干水产 品、经烹调或油 炸的水产品和 熏、烤水产品

表 14 熟制水产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	适用范围及备注
9	双乙酰酒石酸单 双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	熟制水产品（经 水煮或油炸的藻 类除外）
		2.5					仅限经水煮或油 炸的藻类
10	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	熟制水产品（经 水煮或油炸的藻 类除外）
		1.0					仅限经水煮或油 炸的藻类
11	西红柿红	0.08	08.150	—	GB 2760	—	以西红柿红素计
12	乙酸钠（又名醋酸 钠）	按生产需要 适量使用	00.013	262i	GB 2760	GB 5009.277	仅限经烹调或油 炸的水产品和 熏、烤水产品

4.7 生食水产品

4.7.1 污染物限量

污染物限量应符合表15的规定。

表 15 生食水产品污染物限量

项目名称	限量(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12	仅限水产制品（鱼类制品、海蜇 制品除外）
	1.0（去除内 脏）	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限鲜、冻水产动物（鱼类、甲 壳类、双壳类除外）
	0.3	香港规例第 132V 章		仅限鱼类
	0.5	GB 2762		仅限鱼类制品
	0.5	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限甲壳类
	1.5	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限双壳贝类
	2.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限海蜇制品
	0.5	GB 2762		仅限新鲜藻类（螺旋藻除外）
	1.0	GB 2762		仅限藻类及其制品（螺旋藻及其 制品除外）
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.15	仅限鱼类

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
	0.5	GB 2762		仅限甲壳类（海蟹、虾姑除外）
	2.0	香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限海蟹、虾姑
	2.0（去除内脏）	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限双壳类、腹足类、头足类、棘皮类、干海参
	0.1	GB 2762		仅限其他鱼类制品
甲基汞 ^a （以 Hg 计）	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.17	仅限水产动物（鱼类除外）
	0.5（去除消化道）	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限鱼类（肉食性鱼类除外）
	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限肉食性鱼类
	1.0	GB 2762		仅限肉食性鱼类制品（金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼的制品除外）
	1.2	GB 2762		仅限金枪鱼制品
	1.5	GB 2762		仅限金目鲷制品
	1.7	GB 2762		仅限枪鱼制品
	1.6	GB 2762		仅限鲨鱼制品
总汞（以 Hg 计）	0.5	香港规例第 132V 章	GB 5009.17	仅限水产动物（鱼类除外）
无机砷 ^b （以 As 计）	0.5	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11	仅限水产动物（鱼类除外）
	0.5	GB 2762		仅限水产动物制品（鱼类制品除外）
	0.1	GB 2762		仅限鱼类制品
	0.1（去除消化道）	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限鱼类
	1	香港规例第 132V 章		仅限藻类
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	GB 5009.123	仅限水产动物（鱼类、蟹、明虾、小虾、蚝除外）
	1	香港规例第 132V 章		仅限鱼类、蟹、明虾、小虾、蚝
N-二甲基亚硝胺 /（ $\mu\text{g/kg}$ ）	4.0	GB 2762	GB 5009.26	—
多氯联苯 /（ $\mu\text{g/kg}$ ）	20	GB 2762	GB 5009.190	以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计
锡 ^c （以 Sn 计）	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16	—
锑	1	香港规例第 132V 章	GB 5009.137	仅限鱼类、蟹、明虾、小虾、蚝
^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。				

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
^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 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。				

4.7.2 微生物限量

微生物限量应符合表16的规定。

表 16 生食水产品微生物限量

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			
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	5×10^4	10^5	GB 10136	GB 4789. 2	即食生制动物性水产制品
	5	2	3×10^4	10^5	GB 19643		仅限于即食藻类制品
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 10136	GB 4789. 3 平板计数法	即食生制动物性水产制品
	5	1	20	30	GB 19643		仅限于即食藻类制品
沙门氏菌/ (/25g 或 25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789. 4	即食藻类制品或其他即食水产制品
副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	100	1000	GB 29921	GB 4789. 7	即食生制动物性水产制品
单核细胞增生李斯特氏菌/ (CFU/g)	5	1	100	—	GB 29921	GB 4789. 30	即食生制动物性水产制品
^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。							

4.7.3 寄生虫指标

寄生虫指标应符合表 17 的规定。

表 17 生食水产品的寄生虫指标

项目名称	限量	来源	检验方法	适用范围
吸虫囊蚴	不得检出	GB 10136	GB 10136 附录 A	即食生制动物性水产制品
线虫幼虫	不得检出			
绦虫裂头蚴	不得检出			

4.7.4 生物毒素限量

生物毒素限量应符合表18的规定。

4.8 其他水产品

4.8.1 污染物限量

污染物限量应符合表20的规定。

表 20 其他水产品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12	冷冻水产制品（鱼类制品、海蜇制品除外）
	0.5	GB 2762		仅限鱼类制品
	2.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		仅限海蜇制品
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	GB 5009.15	仅限其他鱼类制品
甲基汞 ^a （以 Hg 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.17	水产动物及其制品（肉食性鱼类及其制品除外）
	1.0	GB 2762		仅限肉食性制品（金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼的制品除外）
	1.2	GB 2762		仅限金枪鱼制品
	1.5	GB 2762		仅限金目鲷制品
	1.7	GB 2762		仅限枪鱼制品
	1.6	GB 2762		仅限鲨鱼制品
无机砷 ^b （以 As 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.11	水产制品（鱼类制品除外）
	0.1	GB 2762		仅限鱼类制品
锡 ^c （以 Sn 计）	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16	—
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	GB 5009.123	—
苯并[a]芘 /（μg/kg）	5.0	GB 2762	GB 5009.27	仅限冷冻熏、烤水产品
N-二甲基亚硝胺 /（μg/kg）	4.0	GB 2762	GB 5009.26	—
多氯联苯 /（μg/kg）	20	GB 2762	GB 5009.190	—
^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 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。				

4.8.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表21的规定。

表 21 其他水产品真菌毒素限量

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） ^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。			

4.8.3 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表22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 22 其他水产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	富马酸一钠	按生产需要 适量使用	01.311	365	GB 2760	—	—
2	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	—

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)

可在水产制品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

水产制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 水产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	醋酸酯淀粉	20.039	1420
2	单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸）	10.006	471
3	柑橘黄	08.143	—
4	瓜尔胶	20.025	412
5	果胶	20.006	440
6	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）	20.004	401
7	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	20.023	410
8	黄原胶（又名汉生胶）	20.009	415
9	卡拉胶	20.007	407
10	抗坏血酸（又名维生素C）	04.014	300
11	抗坏血酸钠	04.015	301
12	抗坏血酸钙	04.009	302
13	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	10.002	—
14	磷脂	04.010	322
15	氯化钾	00.008	508
16	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	472c
17	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	1442
18	乳酸	01.102	270
19	乳酸钠	15.012	325
20	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
21	乳糖醇（又名4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇）	19.014	966
22	羧甲基纤维素钠	20.003	466
23	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	13.006	170i
24	碳酸钾	01.301	501i

表 A.1 水产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
25	碳酸钠	01.302	500i
26	碳酸氢铵	06.002	503 ii
27	碳酸氢钾	01.307	501ii
28	碳酸氢钠	06.001	500ii
29	微晶纤维素	02.005	460i
30	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	1450
31	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004, 04.018	315, 316
32	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	12.004	635
33	5'-肌苷酸二钠	12.003	631
34	5'-鸟苷酸二钠	12.002	627
35	DL-苹果酸钠	01.309	—
36	L-苹果酸	01.104	—
37	DL-苹果酸	01.309	—
38	α -环状糊精	18.011	457
39	γ -环状糊精	18.012	458
40	阿拉伯胶	20.008	414
41	半乳甘露聚糖	00.014	—
42	冰乙酸（又名冰醋酸）	01.107	260
43	冰乙酸（低压羧基化法）	01.112	—
44	赤藓糖醇 ^a	19.018	968
45	改性大豆磷脂	10.019	—
46	甘油（又名丙三醇）	15.014	422
47	高粱红	08.115	—
48	谷氨酸钠	12.001	621
49	海藻酸钾（又名褐藻酸钾）	20.005	402
50	甲基纤维素	20.043	461
51	结冷胶	20.027	418
52	聚丙烯酸钠	20.036	—
53	碳酸钠	01.302	500i
54	碳酸氢铵	06.002	503 ii

表 A.1 水产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
55	磷酸酯双淀粉	20.034	1412
56	乳酸钾	15.011	326
57	罗汉果甜苷	19.015	—
58	酶解大豆磷脂	10.040	—
59	明胶	20.002	—
60	木糖醇	19.007	967
61	柠檬酸	01.101	330
62	柠檬酸钾	01.304	332ii
63	柠檬酸钠	01.303	331iii
64	柠檬酸一钠	01.306	331i
65	葡萄糖酸- δ -内酯	18.007	575
66	葡萄糖酸钠	01.312	576
67	羟丙基淀粉	20.014	1440
68	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	20.028	464
69	琼脂	20.001	406
70	乳酸钾	15.011	326
71	酸处理淀粉	20.032	1401
72	天然胡萝卜素	08.147	—
73	甜菜红	08.101	162
74	氧化淀粉	20.030	1404
75	氧化羟丙基淀粉	20.033	—
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)

中国内地水产制品中食品添加剂的使用要求

B.1 干制水产品

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 中国内地干制水产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	丁基羟基茴香醚（BHA）	0.2	04.001	320	以油脂中的含量计
2	二丁基羟基甲苯（BHT）	0.2	04.002	321	以油脂中的含量计
3	没食子酸丙酯（PG）	0.1	04.003	310	以油脂中的含量计
4	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
5	特丁基对苯二酚(TBHQ)	0.2	04.007	319	以油脂中的含量计
6	茶多酚（又名维多酚）	0.3	04.005	—	以油脂中儿茶素计
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	—
8	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	—
9	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)	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（P043-）计
10	普鲁兰多糖	30.0	14.011	1204	—
11	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	—
12	茶黄素	0.3	—	—	—
13	丁基羟基茴香醚（BHA）	0.2	04.001	320	以油脂中的含量计
14	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, —	仅限干制藻类，最大使用量以二氧化硫残留量计
15	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.3	19.016	955	仅限干制藻类
16	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003, 17.004	200, 202	仅限干制藻类，以山梨酸计
17	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	仅限干制藻类

表 B.1 中国内地干制水产品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
18	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	仅限干制藻类
19	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.3	17.038	—	仅限干制藻类
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

表 B.2 中国内地水产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	醋酸酯淀粉	20.039	1420
2	单, 双甘油脂肪酸酯 (油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	10.006	471
3	柑橘黄	08.143	—
4	瓜尔胶	20.025	412
5	果胶	20.006	440
6	海藻酸钠 (又名褐藻酸钠)	20.004	401
7	槐豆胶 (又名刺槐豆胶)	20.023	410
8	黄原胶 (又名汉生胶)	20.009	415
9	卡拉胶	20.007	407
10	抗坏血酸 (又名维生素 C)	04.014	300
11	抗坏血酸钠	04.015	301
12	抗坏血酸钙	04.009	302
13	酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠)	10.002	—
14	磷脂	04.010	322
15	氯化钾	00.008	508
16	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	472c
17	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	1442
18	乳酸	01.102	270
19	乳酸钠	15.012	325
20	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
21	乳糖醇 (又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	19.014	966
22	羧甲基纤维素钠	20.003	466
23	碳酸钙 (包括轻质和重质碳酸钙)	13.006	170i
24	碳酸钾	01.301	501i
25	碳酸钠	01.302	500i
26	碳酸氢铵	06.002	503 ii
27	碳酸氢钾	01.307	501ii
28	碳酸氢钠	06.001	500ii

表 B.2 中国内地水产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
29	微晶纤维素	02.005	460i
30	辛烯基琥珀酸淀粉钠	010.03	1450
31	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004, 04.018	315, 316
32	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	12.004	635
33	5'-肌苷酸二钠	12.003	631
34	5'-鸟苷酸二钠	12.002	627
35	DL-苹果酸钠	01.309	—
36	L-苹果酸	01.104	—
37	DL-苹果酸	01.309	—
38	α -环状糊精	18.011	457
39	γ -环状糊精	18.012	458
40	阿拉伯胶	20.008	414
41	半乳甘露聚糖	00.014	—
42	冰乙酸（又名冰醋酸）	01.107	260
43	冰乙酸（低压羰基化法）	01.112	—
44	赤藓糖醇 ^a	19.018	968
45	改性大豆磷脂	10.019	—
46	甘油（又名丙三醇）	15.014	422
47	高粱红	08.115	—
48	谷氨酸钠	12.001	621
49	海藻酸钾（又名褐藻酸钾）	20.005	402
50	甲基纤维素	20.043	461
51	结冷胶	20.027	418
52	聚丙烯酸钠	20.036	—
53	磷酸酯双淀粉	20.034	1412
54	乳酸钾	15.011	326
54	罗汉果甜苷	19.015	—
55	酶解大豆磷脂	10.040	—

表 B.2 中国内地水产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
56	明胶	20.002	—
57	木糖醇	19.007	967
58	柠檬酸	01.101	330
59	柠檬酸钾	01.304	332ii
60	柠檬酸钠	01.303	331iii
61	柠檬酸一钠	01.306	331i
62	葡萄糖酸- δ -内酯	18.007	575
63	葡萄糖酸钠	01.312	576
64	羟丙基淀粉	20.014	1440
65	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	20.028	464
66	琼脂	20.001	406
67	乳酸钾	15.011	326
68	酸处理淀粉	20.032	1401
69	天然胡萝卜素	08.147	—
70	甜菜红	08.101	162
71	氧化淀粉	20.030	1404
72	氧化羟丙基淀粉	20.033	—
73	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	472a
74	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	1414
75	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 盐渍水产品

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 中国内地盐渍水产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
----	------	------------------	-------	-------	----

序号	项目名称	最大使用量 /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	甘草抗氧化物	0.2	04.008	—	盐渍水产品（盐渍藻类除外），以甘草酸计
2	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	盐渍水产品（盐渍藻类除外），仅限海蜇。铝的残留量 $\leq 500\text{mg/kg}$, (以即食海蜇中 Al 计)
3	山梨酸及其钾盐	0.075	17.003, 17.004	200, 202	盐渍水产品（盐渍藻类除外），以山梨酸计
4	茶多酚（又名维多酚）	0.3	04.005	—	盐渍水产品（盐渍藻类除外），以油脂中儿茶素计
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	—
6	β -胡萝卜素	1.0	08.010	160a	盐渍水产品（盐渍藻类除外）
		0.132			盐渍藻类
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)	盐渍水产品（盐渍藻类除外），可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
8	普鲁兰多糖	30.0	14.011	1204	盐渍水产品（盐渍藻类除外）
9	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	—
10	茶黄素	0.3	—	—	盐渍水产品（盐渍藻类除外）
11	辣椒油树脂	按生产需要适量使用	00.012	160c	仅限盐渍藻类
12	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2.5	10.010	472e	仅限盐渍藻类
13	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	仅限盐渍藻类，以脱氢乙酸计
14	乙二胺四乙酸二钠	0.2	18.005	386	仅限盐渍藻类，仅限用作抗氧化剂时
15	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	仅限盐渍藻类
16	亮蓝及其铝色淀	0.025	08.007	133	仅限盐渍藻类，仅限亮蓝，以亮蓝计
17	柠檬黄及其铝色淀	0.1	08.005	102	仅限盐渍藻类，仅限柠檬黄，以柠檬黄计
18	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.3	19.016	955	仅限盐渍藻类
19	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003, 17.004	200, 202	仅限盐渍藻类，以山梨酸计

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
20	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	仅限盐渍藻类
21	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	仅限盐渍藻类
22	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.3	17.038	—	仅限盐渍藻类
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

B.3 鱼糜及鱼糜制品

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 中国内地鱼糜及鱼糜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	β -胡萝卜素	1.0	08.010	160a	—
2	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	—
3	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	—
4	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	—
5	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，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
6	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	0.5	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)	—
7	沙蒿胶	0.5	20.037	—	—
8	山梨糖醇和山梨糖醇液	0.5	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)	仅当水分保持剂使用时，其最大使用量调整为20g/kg。
9	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	—
10	硫酸钙（又名石膏）	3.0	18.001	516	—
11	番茄红	0.08	08.150	—	以番茄红素计
12	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, —	仅限于海水虾蟹类及其制品。仅限焦亚硫酸钠用作抗氧化剂、防腐剂时，

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
					最大使用量以二氧化硫残留量计
13	茶黄素	0.3	—	—	—
14	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	—
15	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	—
16	竹叶抗氧化物	0.5	04.019	—	—
17	稳定态二氧化氯	0.05	17.028	926	—
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

B.4 冷冻水产制品

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 中国内地冷冻水产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	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜)	0.3	19.004	951	—
2	富马酸	按生产需要适量使用	01.110	297	—
3	乙酸钠(又名醋酸钠)	按生产需要适量使用	00.013	262i	—
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, —	仅限于海水虾蟹类及其制品。仅限焦亚硫酸钠用作抗氧化剂、防腐剂时,最大使用量以二氧化硫残留量计
5	茶黄素	0.3	—	—	—
6	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	—
7	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	—
8	竹叶抗氧化物	0.5	04.019	—	—
9	稳定态二氧化氯	0.05	17.028	926	—
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

B.5 熟制水产品

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 中国内地熟制水产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	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)	仅限熟干水产品、经烹调或油炸的水产品和熏、烤水产品；仅限使用山梨糖醇
2	辣椒油树脂	按生产需要适量使用	00.012	160c	仅限经烹调或油炸的水产品
3	富马酸	按生产需要适量使用	01.110	297	仅限经烹调或油炸的水产品和熏、烤水产品
4	乙酸钠（又名醋酸钠）	按生产需要适量使用	00.013	262i	仅限经烹调或油炸的水产品和熏、烤水产品
5	茶多酚（又名维多酚）	0.3	04.005	—	以油脂中儿茶素计
6	β -胡萝卜素	1.0	08.010	160a	—
7	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	—
8	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
9	双乙酸钠（又名二醋酸钠）	1.0	17.013	262ii	—
10	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	—
11	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)	仅限焦磷酸钠和六偏磷酸钠。可单独或二者混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
12	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	—
13	番茄红	0.08	08.150	—	以番茄红素计
14	茶黄素	0.3	—	—	—
15	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	—
16	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	—
17	竹叶抗氧化物	0.5	04.019	—	—
18	稳定态二氧化氯	0.05	17.028	926	—
19	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	仅限经水煮或油炸的藻类

序号	项目名称	最大使用量 /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
20	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2.5	10.010	472e	仅限经水煮或油炸的藻类
21	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	1.0	19.004	951	仅限经水煮或油炸的藻类
22	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.3	19.016	955	仅限经水煮或油炸的藻类
23	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003, 17.004	200, 202	仅限经水煮或油炸的藻类，以山梨酸计
24	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	仅限经水煮或油炸的藻类
25	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	仅限经水煮或油炸的藻类
26	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.3	17.038	—	仅限经水煮或油炸的藻类
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

B.6 生食水产品

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 中国内地生食水产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	甘草抗氧化物	0.2	04.008	—	腌制生食动物性水产品，以甘草酸计
2	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	醋渍或肉冻状水产品 和腌制水产品，仅限 海蜇。铝的残留量 $\leq$ 500mg/kg, (以即食海 蜇中 Al 计)
3	山梨酸及其钾盐	0.075	17.003, 17.004	200, 202	醋渍或肉冻状水产品 和腌制水产品，以山 梨酸计
4	茶多酚（又名维多酚）	0.3	04.005	—	醋渍或肉冻状水产品 和腌制水产品，以油 脂中儿茶素计
5	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	腌制生食动物性水产品
		0.033			腌制生食藻类制品
6	β -胡萝卜素	1.0	08.010	160a	腌制生食水产品
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，	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,	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii),	醋渍或肉冻状水产品 和腌制水产品，可单 独或混合使用，最大 使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
	焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙		15. 006, 15. 017, 15. 013, 15. 015, 15. 016	452(ii), 450(vii)	
8	普鲁兰多糖	30. 0	14. 011	1204	醋渍或肉冻状水产品 和腌制水产品
9	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	0. 3	19. 004	951	腌制生食动物性水产品
		1. 0			腌制生食藻类制品
10	茶黄素	0. 3	—	—	醋渍或肉冻状水产品 和腌制水产品
11	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2. 5	10. 010	472e	腌制生食藻类制品
12	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0. 3	19. 016	955	腌制生食藻类制品
13	山梨酸及其钾盐	0. 5	17. 003, 17. 004	200, 202	腌制生食藻类制品; 以山梨酸计
14	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0. 3	19. 011	950	腌制生食藻类制品
15	乳酸链球菌素	0. 5	17. 019	234	腌制生食藻类制品
16	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0. 3	17. 038	—	腌制生食藻类制品
注: 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。					

B. 7 其他水产品

食品添加剂最大使用量应符合表B. 8及表B. 2的规定, 同时符合GB 2760的规定。

表 B. 8 中国内地其他水产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	山梨酸及其钾盐	1. 0	17. 003, 17. 004	200, 202	以山梨酸计
2	茶黄素	0. 3	—	—	—
3	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01. 311	365	—
4	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10. 0	10. 010	472e	—
5	竹叶抗氧化物	0. 5	04. 019	—	—
6	稳定态二氧化氯	0. 05	17. 028	926	—
注: 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。					

附录 C

(资料性)

香港特别行政区水产制品中食品添加剂的使用要求

C.1 干制水产品

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 香港特别行政区干制水产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
脱水海藻	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	0.5	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220–228, 539, —	按二氧化硫残留 计算
脱水的鱼及 鱼制品, 包括 软件类、甲壳 类及棘皮类 动物	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、 苯甲酸钙	0.2	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	0.03	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220–228, 539, —	按二氧化硫残留 计算
	丙基倍酸盐 ^a	0.1	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 ^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
干鱼丝, 包括 软体类、甲壳 类及棘皮类 动物	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、 山梨酸钙 ^b	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、 苯甲酸钙 ^b	0.2	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯 甲酸乙酯钠 ^b	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 ^b	0.2	—, 17.032	218, 219	—
	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	0.03	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220–228, 539, —	—
	丙基倍酸盐 ^a	0.1	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 ^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
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、丙基倍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。 ^b 可视乎情况适当而混合使用苯甲酸、对羟基苯甲酸乙酯、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。					

表 C.2 香港特别行政区水产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 香港特别行政区水产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 — 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 盐渍水产品

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 香港特别行政区盐渍水产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
以醋、油、 盐水或豉 油腌制的 海藻	山梨酸、山梨酸钠、山梨 酸钾、山梨酸钙 ^a	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲 酸钾、苯甲酸钙 ^a	2.0	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟 基苯甲酸乙酯钠 ^a	0.25	17.007, 17.036	214, 215	—
	对羟基苯甲酸甲酯、对羟 基苯甲酸甲酯钠 ^a	0.25	—, 17.032	218, 219	—
	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	0.1	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	0.25	18.005, 04.020	386, 385	以无水乙二胺四乙酸 二钠钙计
盐腌的鱼 及预制品， 包括软体 类、甲壳类 及棘皮类 动物	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲 酸钾、苯甲酸钙	0.2	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	0.03	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220–228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	丙基倍酸盐 ^a	0.1	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 ^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
咸鱼	山梨酸、山梨酸钠、山梨 酸钾、山梨酸钙	0.2	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 20 3	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲 酸钾、苯甲酸钙	0.2	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	0.03	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220–228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	丙基倍酸盐 ^b	0.1	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 ^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
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、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。					

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
^b 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基倍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 鱼糜及鱼糜制品

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 香港特别行政区鱼糜及鱼糜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
冷冻（包括新鲜及半熟）的鱼、鱼柳及鱼制品，包括软体类、甲壳类及棘皮类动物（例如冷冻的鱼浆）	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
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.075	18.005, 04.020	386, 385	以无水乙二胺四乙酸二钠钙计
半防腐的鱼及鱼制品，包括软体类、甲壳类及棘皮类动物（例如传统的东方鱼糊），不包括属食物分类 9.3.1 至 9.3.3 及其细分类(如适用的话)的制品	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	以苯甲酸计
	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
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、丙基倍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.4 冷冻水产制品

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 香港特别行政区冷冻水产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
冷冻（包括新鲜及半熟）的鱼、鱼柳及鱼制品，包括软件类、甲壳类及棘皮类动物（例如冷冻的蜆、冷冻的鳕鱼柳、冷冻的蟹、冷冻的鲭鱼、冷冻的龙虾、	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
	乙二胺四乙酸二钠、乙二	0.075	18.005,	386, 385	以无水乙二胺四乙

冷冻的虾、冷冻的鱼子及冷冻的鱼浆)	胺四乙酸二钠钙		04.020		酸二钠钙计
半防腐的鱼及鱼制品，包括软体类、甲壳类及棘皮类动物（例如传统的东方鱼糊），不包括属食物分类 9.3.1 至 9.3.3 及其细分类（如适用的话）的制品	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
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.075	18.005, 04.020	386, 385	以无水乙二胺四乙酸二钠钙计
	硫代二丙酸、硫代二丙酸二月桂酯 ^a	0.2	—, 04.012	388, 389	—
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、丙基倍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.5 熟制水产品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C7、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 香港特别行政区熟制水产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
已烹煮或煎炸的海藻	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
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.25	18.005, 04.020	386, 385	以无水乙二胺四乙酸二钠钙计
即食脱水蔬菜	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	0.5	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	以 SO ₂ 残留量计
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.2	18.005, 04.020	386, 385	以无水乙二胺四乙酸二钠钙计
煮熟(不包括煎炸)的鱼及鱼制品，包括熟鱼浆、熟鱼糊及熟鱼子	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.05	18.005, 04.020	386, 385	以无水乙二胺四乙酸二钠钙计
煮熟(不包括煎炸)的鱼丸及鱼饼	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙 ^a	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙 ^a	1.0	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠 ^a	1.0	17.007, 17.036	214, 215	以对羟基苯甲酸乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠 ^a	1.0	—, 17.032	218, 219	以对羟基苯甲酸甲酯计
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.05	18.005, 04.020	386, 385	以无水乙二胺四乙酸二钠钙计

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
煮熟（不包括煎炸）的软体类、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, —	以 SO ₂ 残留量计
煮熟（不包括煎炸）的软体类、甲壳类及棘皮类动物的丸及饼	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙 ^a	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙 ^a	1.0	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠 ^a	1.0	17.007, 17.036	214, 215	以对羟基苯甲酸乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠 ^a	1.0	—, 17.032	218, 219	以对羟基苯甲酸甲酯计
	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	0.15	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	以 SO ₂ 残留量计
煮熟（不包括煎炸）的虾	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	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	0.15	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	以 SO ₂ 残留量计
煮熟（不包括煎炸）的褐虾	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	6.0	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	0.15	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	以 SO ₂ 残留量计
煎炸鱼丸及鱼饼，包括软体类、甲壳类及棘皮类动物	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙 ^a	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙 ^a	1.0	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠 ^a	1.0	17.007, 17.036	214, 215	以对羟基苯甲酸乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠 ^a	1.0	—, 17.032	218, 219	以对羟基苯甲酸甲酯计
烟熏、脱水、发酵及 / 或盐腌的鱼及鱼制品，包括软体类、甲壳类及棘皮类动物	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	0.2	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	0.03	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	按二氧化硫残留量计算

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
	丙基栲酸盐 ^b	0.1	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 ^b	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 ^b	0.2	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算
干鱼丝, 包括软体类、甲壳类及棘皮类动物	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙 ^a	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙 ^a	0.2	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	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	以对羟基苯甲酸乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠 ^a	0.2	—, 17.032	218, 219	以对羟基苯甲酸甲酯计
	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	0.03	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220–228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	丙基栲酸盐 ^b	0.1	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 ^b	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 ^b	0.2	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算
发酵鱼制品	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	0.03	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220–228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	丙基栲酸盐 ^b	0.1	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 ^b	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 ^b	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。					
^a 可视乎情况适当而混合使用苯甲酸、对羟基苯甲酸乙酯、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。 ^b 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. 6 生食水产品

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 香港特别行政区生食水产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
以醋或酒浸泡及 / 或以胶冻配制的鱼及鱼制品，包括软件类、甲壳类及棘皮类动物	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙 ^a	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙 ^a	2.0	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠 ^a	0.25	17.007, 17.036	214, 215	以对羟基苯甲酸乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠 ^a	0.25	—, 17.032	218, 219	以对羟基苯甲酸甲酯计
	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	0.1	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 ^b	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 ^b	0.2	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算
腌渍及 / 或以盐水浸泡的鱼及鱼制品，包括软件类、甲壳类及棘皮类动物	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙 ^a	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙 ^a	2.0	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠 ^a	0.25	17.007, 17.036	214, 215	以对羟基苯甲酸乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠 ^a	0.25	—, 17.032	218, 219	以对羟基苯甲酸甲酯计
	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	0.1	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 ^b	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 ^b	0.2	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.075	18.005, 04.020	386, 385	以无水乙二胺四乙酸二钠钙计
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、丙基倍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。 ^b 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基倍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。					

附录 D

(资料性)

澳门特别行政区水产制品中食品添加剂的使用要求

D.1 干制水产品

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 澳门特别行政区干制水产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	适用范围及备注
1	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	澳门行政法规第 7/2019号	仅限预制冷动物性水产干制品；以山梨酸计
2	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	5.0	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	澳门行政法规第 7/2019号	预制冷动物性水产干制品；以苯甲酸计
		1.0				干制海藻；以苯甲酸计
3	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	0.03	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	预制冷动物性水产干制品；以SO ₂ 残留量计
		0.05				干制海藻；以SO ₂ 残留量计
4	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
5	月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	澳门行政法规第 7/2019号	—
6	冰醋酸	GMP	01.107	260	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	醋酸钾	GMP	—	261i	澳门行政法规第 7/2019号	仅限干制海藻
9	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019号	仅限干制海藻
10	丙酸及其钠盐、钙盐	GMP	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282, 283	澳门行政法规第 7/2019号	仅限干制海藻；以丙酸计
11	没食子酸丙酯	0.1	04.003	310	澳门行政法规第 7/2019号	预制冷动物性水产干制品；按食品中的脂肪或油的重量计算
		0.05				干制海藻；按食品中的脂肪或油的重量计算
12	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
13	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
14	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
15	乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二钠	0.2	18.005	386	澳门行政法规第 7/2019号	仅限干制海藻；以无水乙二胺四乙酸二钠钙计

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	适用范围及备注
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	仅限干制海藻
18	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第7/2019号	仅限干制海藻
19	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.58	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	仅限干制海藻
20	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	仅限干制海藻
21	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	1.0	19.004	951	澳门行政法规第12/2018号	仅限干制海藻
22	糖精钠	0.5	19.001	954	澳门行政法规第12/2018号	仅限干制海藻
23	甜菊糖苷	0.04	19.008	960	澳门行政法规第12/2018号	仅限干制海藻
24	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	仅限干制海藻
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 澳门特别行政区水产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：鲜水产及其制品、加工的水产及其制品不适用，但允许使用D-甘露糖醇。	

表 D.3 澳门特别行政区水产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 盐渍水产品

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。

D.4 澳门特别行政区盐渍水产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	来源	适用范围及备注
山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	澳门行政法规第 7/2019号	盐渍水产品（盐渍藻除外）；以山梨酸计
苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	5.0	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	澳门行政法规第 7/2019号	盐渍水产品（盐渍藻除外）；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、低亚硫酸钠、硫磺	0.03	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	盐渍水产品（盐渍藻除外）；以SO ₂ 残留量计
乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	澳门行政法规第 7/2019号	盐渍水产品（盐渍藻除外）；以乳酸链球菌素计
月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	澳门行政法规第 7/2019号	盐渍水产品（盐渍藻除外）
冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019号	盐渍水产品（盐渍藻除外）
醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第 7/2019号	盐渍水产品（盐渍藻除外）
没食子酸丙酯	0.1	04.003	310	澳门行政法规第 7/2019号	盐渍水产品（盐渍藻除外）；按食品中的脂肪或油的重量计算
叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第 7/2019号	盐渍水产品（盐渍藻除外）；按食品中的脂肪或油的重量计算
二丁基羟基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第 7/2019号	盐渍水产品（盐渍藻除外）；按食品中的脂肪或油的重量计算
柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019号	盐渍水产品（盐渍藻除外）
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	盐渍水产品（盐渍藻除外）；以无水乙二胺四醋酸二钠钙计
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	仅限盐渍海藻
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.2	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018号	仅限盐渍海藻
环己基氨基磺酸	1.0	19.002	952	澳门行政法规第 12/2018号	仅限盐渍海藻

项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	适用范围及备注
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	仅限盐渍海藻
蔗糖素（又名三氯蔗糖）	0.4	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	仅限盐渍海藻
甜菊糖苷	0.33	19.008	960	澳门行政法规第12/2018号	仅限盐渍海藻
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）	0.010	19.019	961	澳门行政法规第12/2018号	仅限盐渍海藻

D.3 鱼糜及鱼糜制品

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。

D.5 澳门特别行政区鱼糜及鱼糜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	来源	适用范围及备注
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, 05.004, 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 ₂ 残留量计
冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019号	—
醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第7/2019号	—
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
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
柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	—	—
乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	0.075	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
一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第7/2019号	—
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	—
甜菊糖苷	0.2	19.008	960	澳门行政法规第12/2018号	—
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.2	19.011	950	澳门行政法规第12/2018号	—
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	澳门行政法规第12/2018号	—
蔗糖素（又名三氯蔗糖）	0.4	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	—

D.4 冷冻水产制品

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。

D.6 澳门特别行政区冷冻水产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	来源	适用范围及备注
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, 05.004, 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 ₂ 残留量计
冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019号	—
醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第7/2019号	—
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
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
柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	—	—
乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	0.075	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
一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第7/2019号	—
硫代二丙酸、硫代二丙酸二月桂酯	0.2	—	388, 389	澳门行政法规第7/2019号	—
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.2	19.011	950	澳门行政法规第12/2018号	—
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	澳门行政法规第12/2018号	—
蔗糖素（又名三氯蔗糖）	0.4	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	—

D.5 熟制水产品

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。

D.7 澳门特别行政区熟制水产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	来源	适用范围及备注
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	澳门特别行政区第7/2019号行政法规	经烹调的软体动物、甲壳类和棘皮类动物；以苯甲酸计
	5.0				经烟熏、干制、发酵和/或腌制的水产及其制品；以苯甲酸计
	1.0				熟制或油炸的海藻；以苯甲酸计

项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	适用范围及备注
冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门特别行政区第 7/2019 号 行政法规	经烹调的软体动物、甲壳类和棘 皮类动物；经烟熏、干制、发酵 和/或腌制的水产及其制品；熟 制或油炸的海藻
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	熟制或油炸的海藻；以丙酸计
醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	熟制或油炸的海藻
醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	熟制或油炸的海藻
醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	经烹调和/油炸的水产及其制 品；经烟熏、干制、发酵和/或 腌制的水产及其制品；熟制或油 炸的海藻
二醋酸钠	1.0	17.013	262(ii)	澳门行政法规第 7/2019 号	经烹调和/油炸的水产及其制 品；经烟熏、干制、发酵和/或 腌制的水产及其制品
二丁基基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第 7/2019 号	经烟熏、干制、发酵和/或腌制 的水产及其制品
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 0.03	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —, 05.006, 05.0 07	220–228, 539, —, —, —	澳门行政法规第 7/2019 号	经烹调的软体动物、甲壳类和棘 皮类动物；以 SO ₂ 残留量计 经烟熏、干制、发酵和/或腌制 的水产及其制品；以 SO ₂ 残留量 计
环己基氨基磺酸盐	1.0	19.002	952	澳门行政法规第 12/2018 号	熟制或油炸的海藻
没食子酸丙酯	0.1	04.003	310	澳门行政法规第 7/2019 号	经烟熏、干制、发酵和/或腌制 的水产及其制品；按食品中的脂 肪或油的重量计算
柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	熟制或油炸的海藻
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	熟制或油炸的海藻
葡萄糖氧化酶	GMP	—	1,102	澳门行政法规第 7/2019 号	熟制或油炸的海藻
乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	澳门行政法规第 7/2019 号	经烹调和/油炸的水产及其制 品；经烟熏、干制、发酵和/或 腌制的水产及其制品；以乳酸链 球菌素计
山梨酸、山梨酸钠、山 梨酸钾、山梨酸钙	2.0 1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	澳门特别行政区第 7/2019 号 行政法规	经烹调的鱼及其制品；经烹调的 软体动物、甲壳类和棘皮类动 物；用于虾（褐虾和普通褐虾） 时最大使用量为 6000 mg/kg 以 山梨酸计 经油炸的水产及其制品；经烟 熏、干制、发酵和/或腌制的水 产及其制品；熟制或油炸的海 藻；以山梨酸计
叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第 7/2019 号	经烟熏、干制、发酵和/或腌制 的水产及其制品；按食品中的脂

项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	适用范围及备注
					肪或油的重量计算
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	熟制或油炸的海藻
特丁基对苯二酚	0.2	04.007	319	澳门行政法规第 7/2019 号	经烟熏、干制、发酵和/或腌制的水产及其制品
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜)	0.3	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	加工的水产及其制品
	1.0				熟制或油炸的海藻
甜菊糖苷	0.04	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	熟制或油炸的海藻
一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	熟制或油炸的海藻
乙二胺四醋酸二钠钙、 乙二胺四醋酸二钠	0.05	04.020, 18.005	385, 386	澳门行政法规第 7/2019 号	加工的水产及其制品
	0.25				熟制或油炸的海藻
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.2	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	加工的水产及其制品
	0.3				熟制或油炸的海藻
月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	澳门行政法规第 7/2019 号	经烹调的鱼及其制品; 经烹调的软体动物、甲壳类和棘皮类动物; 经油炸的水产及其制品; 经烟熏、干制、发酵和/或腌制的水产及其制品
蔗糖素(又名三氯蔗糖)	GMP	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	加工的水产及其制品
	0.3				熟制或油炸的海藻

D.6 生食水产品

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。

D.8 澳门特别行政区生食水产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	来源	适用范围及备注
4-己基间苯二酚	GMP	04.013	586	澳门行政法规第 7/2019 号	鲜的软体动物、甲壳类和棘皮类水产(仅限虾类)
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	半防腐的水产及其制品
冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	半防腐的水产及其制品
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	半防腐的水产及其制品; 以丙酸计
醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	半防腐的水产及其制品
醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	半防腐的水产及其制品

项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	适用范围及备注
醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第7/2019号	半防腐的水产及其制品
对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠	1.0	17.007, 17.036, —, 17.032	214, 215, 218, 219	澳门行政法规第7/2019号	半防腐的水产及其制品；以对羟基苯甲酸计
二丁基羟甲基苯	0.2		321	澳门行政法规第7/2019号	冷冻的水产及其制品；半防腐的水产及其制品；按食品中的脂肪或油的重量计算
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, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —, 05.006, 05.007	220–228, 539, —, —, —	澳门行政法规第7/2019号	鲜的软体动物、甲壳类和棘皮类水产；冷冻的水产及其制品（仅限软体动物、甲壳动物和棘皮动物）；以SO ₂ 残留量计
柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第7/2019号	鲜的软体动物、甲壳类和棘皮类水产；冷冻的水产及其制品；半防腐的水产及其制品
葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第7/2019号	半防腐的水产及其制品
山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	1.0	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	澳门行政法规第7/2019号	半防腐的水产及其制品；以山梨酸计
叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019号	冷冻的水产及其制品；半防腐的水产及其制品；按食品中的脂肪或油的重量计算
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	浸泡的和/或胶冻的水产及其制品；以糖精计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	澳门行政法规第12/2018号	加工的水产及其制品
甜菊糖苷	0.2	19.008	960	澳门行政法规第12/2018号	浸泡的和/或胶冻的水产及其制品
一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第7/2019号	鲜的软体动物、甲壳类和棘皮类水产；冷冻的水产及其制品（仅限生的软体动物）；半防腐的水产及其制品
乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	0.075 0.25	04.020, 18.005	385, 386	澳门行政法规第7/2019号	冷冻的水产及其制品；以无水乙二胺四醋酸二钠钙计 腌渍和/或盐水渍的水产及其制品；以无水乙二胺四醋酸二钠钙计
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.2	19.011	950	澳门行政法规第12/2018号	加工的水产及其制品
月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	澳门行政法规第7/2019号	半防腐的水产及其制品
蔗糖素（又名三氯蔗糖）	GMP	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	加工的水产及其制品

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
 - [5] GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 - [6] GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 - [7] GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 - [8] GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
 - [9] 水产品生产许可证审查细则（2006版）
 - [10] 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）
 - [11] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
 - [12] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
 - [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）
 - [16] 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）
-