

T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

皮蛋

Preserved egg

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江门市标准化协会 发 布

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。

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。

本文件由江门市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省江门市质量技术监督标准与编码所、开平市旭日蛋品有限公司、合丰行（香港）、源记蛋行（澳门）、佳英食品有限公司（澳门）、广东省食品检验所、江门海关技术中心、广东江门中医药职业学院、开平市维翔蛋品有限公司、开平市国腾食品有限公司、广州市盛洲德威粮油食品有限公司、佛山市南海红宝蛋类食品有限公司。

本文件主要起草人：

皮蛋

1 范围

本文件规定了皮蛋的术语和定义、技术要求、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求，描述了检验方法。

本文件适用于皮蛋的生产和经营。

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 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 9694 皮蛋
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 39947 食品包装选择及设计
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/GBAS 18 安全基础要求 鲜蛋
T/GBAS 30 预包装食品标签规范

3 语和定义

GB/T 9694-2014界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

黄皮蛋 yellow preserved egg

亦可称黄金皮蛋，是指以鲜鸭蛋为原料，以水、食盐、食品添加剂（氢氧化钠）等辅料，经配料、腌制加工而成的蛋白呈黄色的皮蛋。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜蛋

应符合GB 2749和T/GBAS 18的规定。

4.1.2 饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461精制盐一级或以上的规定。

4.1.4 氢氧化钠

应符合GB 1886.20的规定。

4.1.5 其他原辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 生产卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求
外观		包泥蛋的泥层和稻壳薄厚均匀，微湿润。涂膜蛋的涂膜均匀。真空包装蛋封口严密，不漏气。涂膜蛋、真空包装蛋及光头蛋无霉变，蛋壳应清洁完整
蛋内品质	形态	蛋体完整，有光泽，有明显振颤感，松花明显，不粘壳或不粘手
	颜色	皮蛋：蛋白呈半透明的青褐色或棕褐色，蛋黄呈墨绿色并有明显的多种色层 黄皮蛋：蛋白呈透明的金黄色，蛋黄呈黄色或墨绿色，色层明显
	气味与滋味	具有皮蛋应有的气味与滋味，无异味，不苦、不涩、不辣，回味绵长
破损率，% ≤		3

4.4 品质指标

应符合表2的规定。

表2 品质指标

项目	指标
pH (1: 15 稀释)	≥9.5

4.5 安全指标

4.5.1 微生物限量（仅适用于即食皮蛋）

应符合GB 2749的要求。

4.5.2 污染物限量

应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	限值/ (mg/kg)	来源
铅（以Pb计）	0.2	GB 2762
	0.5	香港特别行政区第132章附属法例V 澳门特别行政区第23/2018号行政法规
镉（以Cd计）	0.05	GB 2762 澳门特别行政区第23/2018号行政法规
总汞（以Hg计）	0.05	香港特别行政区第132章附属法例V 澳门特别行政区第23/2018号行政法规

4.6 食品添加剂使用要求

食品添加剂最大使用量应符合表4及附录A中表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。

表4 皮蛋食品添加剂最大使用量

序号	名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS号	INS号	来源	检验方法	备注
1	焦糖色Ⅱ—氨法	2	—	150C	澳门行政法规第5/2024号	—	
2	焦糖色Ⅳ—亚硫酸铵法	2	—	150d	澳门行政法规第5/2024号	—	
3	尼生素	0.00625	—	234	香港规例第132BD章	—	
4	月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	香港规例第132BD章	—	
5	磷酸、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸三钾、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢铵、磷酸氢二铵、磷酸二氢镁、磷酸氢镁、磷酸三镁、二磷酸二钠、二磷酸三钠、二磷酸四钠、二磷酸二氢镁、二磷酸四钾、二磷酸二钙、二磷酸二氢钙、三磷酸五钠、三磷酸五钾、聚磷酸钠、聚磷酸钾、聚磷酸钙钠、聚磷酸钙、聚磷酸铵、骨磷酸盐	1	—	338、339(i)、339(ii)、339(iii)、340(i)、340(ii)、340(iii)、341(i)、341(ii)、341(iii)、342(i)、342(ii)、343(i)、343(ii)、343(iii)、450(i)、450(ii)、450(iii)、450(iv)、450(v)、450(vi)、450(vii)、451(i)、451(ii)、452(i)、452(ii)、452(iii)、452(iv)、452(v)、542	香港规例第132BD章 澳门行政法规第5/2024号	GB 5009.256	以“磷”计
6	ε—聚赖氨酸盐酸盐	0.5	17.038	—	澳门行政法规第5/2024号	—	
7	红曲黄色素	GMP	08.152	—	澳门行政法规第5/2024号	—	

4.7 净含量

预包装产品实际含量应准确反映其标注净含量，实际含量不应低于所标注的净含量。

5 检验方法

5.1 感官检验

按GB/T 9694规定的方法进行。

5.2 理化指标

pH按GB/T 5009.47规定的方法测定。

5.3 微生物限量

按GB 2749规定的方法测定。

5.4 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一配方、同一班次生产的产品为一批。

6.2 抽样

在每批产品中随机抽取，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品，抽样量应符合检测要求的最低量。

6.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、破损率、净含量、菌落总数、大肠菌群。

注：菌落总数、大肠菌群仅适用于即食皮蛋。

6.4 型式检验

型式检验项目包括4.3至4.7（不含4.6）的项目，正常情况下每半年进行1次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，工艺或原材料发生重大改变时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定。

7 标签标识

应符合T/GBAS 30的规定。

8 包装

包装应符合GB/T 39947的规定，包装材料应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.2 贮存

产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。产品应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通及物品搬运。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 管理体系要求

生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

附 录 A
(规范性)
可在皮蛋中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

皮蛋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 皮蛋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(包括 D-异抗坏血酸,D-异抗坏血酸钠)	04.004, 04.018	315, 316
5	DL-苹果酸	01.309	296
6	DL-苹果酸钠	01.314	350(ii)
7	L-苹果酸	01.104	—
8	L-苹果酸钠	01.315	—
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	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
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	428

表A.1 皮蛋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
43	木糖醇	19.007	967
44	柠檬酸	01.101	330
45	柠檬酸钾	01.304	332 (ii)
46	柠檬酸钠	01.303	331 (iii)
47	柠檬酸一钠	01.306	331 (i)
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
62	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	13.006	170 (i)
63	碳酸钾	01.301	501 (i)
64	碳酸钠	01.302	500 (i)
65	碳酸氢铵	06.002	503 (ii)
66	碳酸氢钾	01.307	501 (ii)
67	碳酸氢钠	06.001	500 (ii)
68	天然胡萝卜素	08.147	160a (ii)
69	甜菜红	08.101	162
70	微晶纤维素	02.005	460 (i)
71	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	1450
72	氧化淀粉	20.030	1404
73	氧化羟丙基淀粉	20.033	—
74	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	472a
75	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	1414
76	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	1422
注：本表中数据来源文件为：GB 2760。			
*生产菌株分别为 <i>Moniliellapollinis</i> 、 <i>Trichosporonidesmegachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candidalipolytica</i> 。			

附 录 B
(资料性)
中国内地皮蛋中食品添加剂的使用要求

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 中国内地皮蛋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(包括 D-异抗坏血酸,D-异抗坏血酸钠)	04.004, 04.018	315, 316
5	DL-苹果酸	01.309	296
6	DL-苹果酸钠	01.314	350(ii)
7	L-苹果酸	01.104	—
8	L-苹果酸钠	01.315	—
9	α -环状糊精	18.011	457
10	γ -环状糊精	18.012	458
11	阿拉伯胶	20.008	414
12	半乳甘露聚糖	00.014	—
13	冰乙酸(又名冰醋酸)	01.107	260
14	冰乙酸(低压羧基化法)	01.112	—
15	赤藓糖醇 ^a	19.018	968
16	醋酸酯淀粉	20.039	1420
17	单, 双甘油脂肪酸酯	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
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	428

表B.1 中国内地皮蛋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
43	木糖醇	19.007	967
44	柠檬酸	01.101	330
45	柠檬酸钾	01.304	332 (ii)
46	柠檬酸钠	01.303	331 (iii)
47	柠檬酸一钠	01.306	331 (i)
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
62	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	13.006	170 (i)
63	碳酸钾	01.301	501 (i)
64	碳酸钠	01.302	500 (i)
65	碳酸氢铵	06.002	503 (ii)
66	碳酸氢钾	01.307	501 (ii)
67	碳酸氢钠	06.001	500 (ii)
68	天然胡萝卜素	08.147	160a (ii)
69	甜菜红	08.101	162
70	微晶纤维素	02.005	460 (i)
71	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	1450
72	氧化淀粉	20.030	1404
73	氧化羟丙基淀粉	20.033	—
74	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	472a
75	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	1414
76	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	1422
注：本表中数据来源文件为：GB 2760。			
^a 生产菌株分别为 <i>Moniliella pollinis</i> 、 <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candida lipolytica</i> 。			

附 录 C
(资料性)
香港特别行政区皮蛋中食品添加剂的使用要求

香港特别行政区皮蛋食品中食品添加剂的使用应符合表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 香港特别行政区皮蛋中食品添加剂的最高准许含量

序号	名称	最高准许含量/ (g/kg)	INS号	备注
1	尼生素	0.00625	234	
2	月桂酰精氨酸乙酯	0.2	243	
3	磷酸盐	1	338、339(i)、339(ii)、339(iii)、340(i)、340(ii)、340(iii)、341(i)、341(ii)、341(iii)、342(i)、342(ii)、343(i)、343(ii)、343(iii)、450(i)、450(ii)、450(iii)、450(ix)、450(v)、450(vi)、450(vii)、451(i)、451(ii)、452(i)、452(ii)、452(iii)、452(iv)、452(v)、542	以“磷”计
注：本表数据来源文件为：香港规例第132BD章。				

表C.2 香港特别行政区皮蛋中允许按生产需要适量使用的着色剂名单

煤焦油色素			其他色素		
序号	色素常用名称	色素索引编号	序号	色素常用名称	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	4	氧化铁	77491
13	靛蓝（靛蓝洋红）	73015	5	二氧化钛	77891
14	鸡冠花红；苋菜红；蓝光酸性红	16185	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	—
15	丽春红 4R	16255	7	本表所列可溶于水的任何色素的铝盐或钙盐（色淀）	—
16	Allura 红 AC	16035			
注：本表数据来源文件为：香港规例第132H章。					

表C.3 香港特别行政区皮蛋中允许按生产需要适量使用的甜味剂名单

序号	甜味剂名称
1	醋磺内酯钾
2	缩二氮酸基酰胺
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。	

附录 D
(资料性)
澳门特别行政区皮蛋中食品添加剂的使用要求

澳门特别行政区皮蛋食品中食品添加剂的使用应符合表D.1、表D.2的规定，同时符合澳门特别行政区第5/2024号行政法规的规定。

表D.1 澳门特别行政区皮蛋中食品添加剂最大使用量

序号	名称	最大使用量/ (g/kg)	INS号	备注
1	焦糖色Ⅱ—氨法	2	150C	
2	焦糖色Ⅳ—亚硫酸铵法	2	150d	
3	磷酸、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸三钾、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢铵、磷酸氢二铵、磷酸二氢镁、磷酸氢镁、磷酸三镁、二磷酸二钠、二磷酸三钠、二磷酸四钠、二磷酸二氢镁、二磷酸四钾、二磷酸二钙、二磷酸二氢钙、三磷酸五钠、三磷酸五钾、聚磷酸钠、聚磷酸钾、聚磷酸钙钠、聚磷酸钙、聚磷酸铵、骨磷酸盐	1	338、339(i)、339(ii)、339(ii)、340(i)、340(ii)、340(iii)、341(i)、341(ii)、341(iii)、342(i)、342(ii)、343(i)、343(ii)、343(iii)、450(i)、450(ii)、450(iii)、450(ix)、450(v)、450(vi)、450(vii)、451(i)、451(ii)、452(i)、452(ii)、452(iii)、452(iv)、452(v)、542	以“磷”计
4	ε—聚赖氨酸盐酸盐	0.5	——	
5	红曲黄色素	GMP	——	
注：本表数据来源文件为：澳门行政法规第5/2024号。				

表D.2 澳门特别行政区皮蛋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	INS号
1	核黄素类	101
2	专利蓝V	131
3	螺旋藻提取物	134
4	叶绿素	140
5	绿S	142
6	焦糖色Ⅰ—普通法（苛性焦糖色）	150a
7	β-胡萝卜素，蔬菜类	160a(ii)
8	番茄红素（合成），番茄红素（三孢布拉霉来源）	160d(i)，160d(iii)
9	番茄红素	160d(ii)
10	叶黄素（万寿菊来源）	160b(i)
11	叶黄素酯（万寿菊来源）	160b(iii)
12	玉米黄质（合成）	160h(i)
13	甜菜红	162
14	碳酸钙	170(i)
15	二氧化钛	171
16	铝（金属）a	173
17	银（金属）a	174
18	金（金属）a	175
19	立索玉红BK	180
20	冰醋酸	260

表D.2 澳门特别行政区皮蛋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	INS号
21	冰醋酸（低压羧基化法）	—
22	醋酸钾	261（i）
23	醋酸钠	262（i）
24	醋酸钙	263
25	D-, L-和DL-乳酸	270
26	丙酸，丙酸钠，丙酸钙	280, 281, 282
27	丙酸钾	283
28	二氧化碳	290
29	DL-苹果酸	296
30	富马酸	297
31	L-抗坏血酸	300
32	抗坏血酸钠	301
33	抗坏血酸钙	302
34	异抗坏血酸，异抗坏血酸钠	315, 316
35	卵磷脂	322
36	乳酸钠	325
37	乳酸钾	326
38	乳酸钙	327
39	DL-乳酸镁	329
40	柠檬酸，柠檬酸三钠，柠檬酸三钾	330, 331（iii），332（ii）
41	柠檬酸二氢钠	331（i）
42	柠檬酸二氢钾	332（i）
43	柠檬酸三钙	333（iii）
44	DL-苹果酸氢钠	350（i）
45	DL-苹果酸钠	350（ii）
46	DL-苹果酸钙	352（ii）
47	富马酸钠	365
48	柠檬酸三铵	380
49	海藻酸	400
50	海藻酸钠	401
51	海藻酸钾	402
52	海藻酸铵	403
53	海藻酸钙	404
54	琼脂	406
55	卡拉胶	407
56	加工琼脂属海藻胶（PES）	407a
57	刺槐豆胶	410
58	瓜尔胶	412
59	黄蓍胶	413
60	阿拉伯胶	414
61	黄原胶	415
62	刺梧桐胶	416
63	刺云实胶	417
64	结冷胶	418
65	印度树胶	419
66	山梨糖醇，山梨糖醇液	420（i），420（ii）
67	D-甘露糖醇	421
68	甘油	422
69	辛烯基琥珀酸改性阿拉伯胶	423
70	可得然胶	424
71	决明胶	427

表D.2 澳门特别行政区皮蛋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	INS号
72	明胶	428
73	罗望子种子多糖	437
74	果胶	440
75	α -环状糊精	457
76	γ -环状糊精	458
77	微晶纤维素	460(i)
78	粉状纤维素	460(ii)
79	甲基纤维素	461
80	乙基纤维素	462
81	羟丙基纤维素	463
82	羟丙基甲基纤维素	464
83	甲基乙基纤维素	465
84	羧甲基纤维素钠(又名纤维素胶)	466
85	乙基羟乙基纤维素	467
86	交联羟甲基纤维素钠(又名交联纤维素胶)	468
87	羧甲基纤维素钠, 酶水解(又名纤维素胶, 酶水解)	469
88	肉豆蔻, 棕酸和硬脂酸的氨盐、钙盐、钾盐和钠盐	470(i)
89	油酸的钙盐、钾盐和锅盐	470(ii)
90	硬脂酸镁	470(iii)
91	脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471
92	乙酸和脂肪酸酯甘油酯	472a
93	乳酸脂肪酸甘油酯	472b
94	柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c
95	碳酸钠	500(i)
96	碳酸氢钠	500(ii)
97	倍半碳酸钠	500(iii)
98	碳酸钾	501(i)
99	碳酸氢钾	501(ii)
100	碳酸铵	503(i)
101	碳酸氢铵	503(ii)
102	碳酸镁	504(i)
103	碳酸氢氧化镁	504(ii)
104	盐酸	507
105	氯化钾	508
106	氯化钙	509
107	氯化铵	510
108	氯化镁	511
109	硫酸钠	514(i)
110	硫酸氢钠	514(ii)
111	硫酸钾	515(i)
112	硫酸钙	516
113	硫酸镁	518
114	氢氧化钠	524
115	氢氧化钾	525
116	氢氧化钙	526
117	氢氧化铵	527
118	氢氧化镁	528
119	氧化钙	529
120	氧化镁	530
121	二氧化硅(无定型)	551
122	硅酸钙	552

表D.2 澳门特别行政区皮蛋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	INS号
123	硅酸镁(合成)	553(i)
124	滑石粉	553(iii)
125	葡萄糖酸- δ -内酯	575
126	葡萄糖酸钠	576
127	葡萄糖酸钾	577
128	葡萄糖酸钙	578
129	葡萄糖酸镁	580
130	L(+)-谷氨酸	620
131	L-谷氨酸一钠	621
132	L-谷氨酸一钾	622
133	谷氨酸钙	623
134	L-谷氨酸一铵	624
135	谷氨酸镁	625
136	5'-鸟苷酸	626
137	5'-鸟苷酸二钠	627
138	5'-鸟苷酸二钾	628
139	5'-鸟苷酸钙	629
140	5'-肌苷酸	630
141	5'-肌苷酸二钠	631
142	5'-肌苷酸二钾	632
143	5'-肌苷酸钙	633
144	5'-核苷酸钙	634
145	5'-核苷酸二钠	635
146	氮	941
147	一氧化二氮	942
148	异麦芽糖醇(又名氢化异麦芽糖)	953
149	索马甜	957
150	聚葡萄糖醇液	964
151	麦芽糖醇、麦芽糖醇液	965(i), 965(ii)
152	乳糖醇(又名4- β -D吡喃半乳糖-D-山梨醇)	966
153	木糖醇	967
154	赤藓糖醇	968
155	α -淀粉酶(米曲霉变种来源)	1100(i)
156	α -淀粉酶(嗜热脂肪芽孢杆菌来源)	1100(ii)
157	α -淀粉酶(枯草芽孢杆菌来源)	1100(iii)
158	α -淀粉酶(枯草芽孢杆菌表达的巨大芽孢杆菌来源)	1100(iv)
159	α -淀粉酶(枯草芽孢杆菌表达的嗜热脂肪芽孢杆菌来源)	1100(v)
160	淀粉酶(地衣芽孢杆菌来源(糖化酶))	1100(vi)
161	蛋白酶(米曲霉来源)	1101(i)
162	木瓜蛋白酶	1101(ii)
163	菠萝蛋白酶	1101(iii)
164	葡糖氧化酶	1102
165	脂肪酶	1104
166	聚葡萄糖	1200
167	聚乙烯吡咯烷酮(不溶)	1202
168	普鲁兰多糖	1204
169	碱性甲基丙烯酸共聚物(BMC)	1205
170	糊精, 焙炒淀粉	1400
171	酸处理淀粉	1401
172	碱处理淀粉	1402
173	漂白淀粉	1403

表D.2 澳门特别行政区皮蛋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	INS号
174	氧化淀粉	1404
175	酶处理淀粉	1405
176	单淀粉磷酸酯	1410
177	磷酸酯雙淀粉	1412
178	磷酸化二淀粉磷酸酯	1413
179	乙酰化二淀粉磷酸酯	1414
180	醋酸酯淀粉	1420
181	乙酰化双淀粉己二酸酯	1422
182	羟丙基淀粉	1440
183	羟丙基二淀粉磷酸酯	1442
184	辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450
185	乙酰化氧化淀粉	1451
186	环四葡萄糖	1504(i)
187	环四葡萄糖浆	1504(ii)
188	三乙酸甘油酯	1518
189	酶解大豆磷脂	—
190	半乳甘露聚糖	—
191	L-苹果酸钠	—
192	L-苹果酸	—
193	罗汉果甜苷	—
194	改性大豆磷脂	—
195	柑橘黄	—
196	氧化羟丙基淀粉	—
197	酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	—
198	聚丙烯酸钠	—
199	高粱红	—
注：本表数据来源文件为：澳门行政法规第5/2024号。		
*（仅供食品外用染色或装饰用的箔状或粉状的金属铝、银、金，方可在食品中使用。）		

参 考 文 献

[1] 香港特别行政区第132章附属法例V 食物搀杂（金属杂质含量）规例
[2] 香港特别行政区第132章附属法例CM 食物内除害剂残余规例
[3] 香港特别行政区第132章附属法例AF 食物内有害物质规例
[4] 香港特别行政区第132章附属法例BD 食物内防腐剂规例
[5] 香港特别行政区第132章附属法例H 食物内染色剂规例
[6] 香港特别行政区第132章附属法例U 食物内甜味剂规例
[7] 香港特别行政区第132章附属法例W 食物及药物(成分组合及标签)规例
[8] 澳门特别行政区第23/2018号行政法规 食品中重金属污染物最高限量
[9] 澳门特别行政区第11/2020号行政法规 食品中农药最高残留限量
[10] 澳门特别行政区第13/2013号行政法规 食品中兽药最高残留限量
[11] 澳门特别行政区第2/2023号行政法规 修改第11/2020号行政法规《食品中农药最高残留限量》
[12] 澳门特别行政区第5/2024号行政法规 食品中食品添加剂使用标准
[13] 澳门特别行政区第50/92/M号法令 供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件
[14] 国家市场监督管理总局令（2023）第70号 定量包装商品计量监督管理方法
