

江门市标准化协会团体标准

《皮蛋》编制说明

《征求意见稿》

一、标准编制工作简况

（一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施<国家标准化发展纲要>行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。2025年6月份，由广东省江门市质量技术监督标准与编码所提出，并由江门市标准化协会于2025年6月26日下达《关于<咸鸭蛋>、<皮蛋>两项团体标准立项的公告》（江标协会〔2025〕5号）批准立项。

（二）起草单位

本标准起草单位包括广东省江门市质量技术监督标准与编码所、广东省食品检验所、江门海关技术中心、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。具体分工如下：

1. 牵头机构：广东省江门市质量技术监督标准与编码所。负责牵头和统筹组织相关工作，负责起草标准及编制说明；
2. 复核机构：广东省食品检验所、江门海关技术中心。负责对标准内容进行复核并提交复核报告。

3. 参与机构：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。负责协助解决标准在研制过程中遇到的问题、提供样品、标准文本的征求意见等。

二、标准立项的必要性

（一）立项的必要性

皮蛋又称松花蛋、变蛋等，是一种中国特有的食品，具特殊风味，能促进食欲，至今已有千余年的历史，备受消费者青睐。皮蛋在我国各地均有生产，而我国地域辽阔，各地加工皮蛋的方法有各所差异，且加工的皮蛋各具特色。据统计，2024 年我国皮蛋产量为 164.5 万吨，需求量为 163.7 万吨，市场规模为 352.4 亿元。2023 年，中国皮蛋的出口量达到约 30 万吨，同比增长 8%，主要出口市场包括东南亚、北美和欧洲等地。东南亚市场的出口量最大，达到约 15 万吨，占总出口量的 50%。预计到 2025 年，中国皮蛋的出口量将达到 35 万吨，年复合增长率约为 6.5%，皮蛋市场规模持续增长。传统皮蛋仍是市场主流，消费者对其口味和品质认可度高；随着消费者健康意识的提高，低盐、低钠等健康型皮蛋产品逐渐受到青睐。目前我国粗加工皮蛋技术门槛、行业壁垒较低，企业数量较多，产品质量参差不齐。《皮蛋》团体标准的制定，符合粤港澳三地的实际需求，对皮蛋应满足的安全指标和质量指标进行要求，对提升皮蛋产品品质，满足粤港澳三地市民对食品安全、高品质的要求，推动粤港澳三地皮蛋产品标准互联互通，促进湾区高质量发展，具有十分重要的作用。

（三）拟解决的问题。

蛋制品消费增加是膳食结构优化升级中重要一环，蛋制品成为人们补充营养的重要食物。研制《皮蛋》团体标准，围绕高品质食品的定义，结合皮蛋最优生产工艺，从原料、质量控制、品质指标、

追溯等方面对皮蛋品质提出更高的要求，通过标准引领促进蛋制品企业转型升级，加强原料管理，提升工艺水平，促进产业高质量发展。同时，大湾区属于一国两制三法域，食品法规要求不一致，本标准对标国际标准，技术要求同时满足粤、港、澳三地法规和食品安全标准的要求，推进三地食品法规的规则对接，助力构建大湾区市场一体化，让大湾区人民享用更多同线同标同质的优质安全食品。

三、标准编制原则、主要内容及其确定依据。

（一）标准编制原则

标准符合《中华人民共和国标准化法》，以及国家标准化管理委员会、民政部发布的《团体标准管理规定》，标准在编制过程中，主要遵循了科学性、可操作性、规范性的原则。

1、科学性。《皮蛋》标准的关键核心要素在于原辅料的质量控制、产品技术要求和标签标识，结合粤港澳三地饮食习惯，选取最科学、最可行的品质指标等技术要求。

2、可操作性。标准规定了《皮蛋》的术语和定义、技术要求、检验方法、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，标准语言表达力求准确、精炼，条理清晰。

3、规范性。编写格式符合 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》的要求。

（二）主要内容

本标准的框架包括范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求等 11 部分，详见表 1。

表 1 标准主要内容及其确定依据

章节	标题	技术内容	确定依据	备注
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围		
	术语和定义	明确皮蛋的术语和定义	参考 GB/T 9694《皮蛋》制定义	
2		规定了皮蛋生产过程中使用的原辅料的	参考 GB 2749《食品安全国家标准 蛋及蛋制品》、GB/T	选择 GB/T 9694 中的优级皮蛋

	技术要求	要求、生产卫生要求、感官要求、品质指标、安全指标、净含量等要求	9694《皮蛋》，并结合调研情况、实验验证等制定，安全指标选取粤港澳三地最严格要求	作为标准的基本要求，pH 指标严于 GB/T 9694 的要求
3	检验方法	规定感官要求、品质指标、安全指标、净含量的检验方法	参考 GB 2749《食品安全国家标准 蛋及蛋制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、	
4	检验规则	规定抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等要求		本标准的判定规则比其他标准更严格，为保证皮蛋的高品质要求，设定出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准时，判为不符合本文件的规定
5	标签标识	规定在内地、香港、澳门销售的产品的标签标识问题	参考 T/GBAS 30《预包装食品标签规范》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、香港《食物及药物(成分组合及标签)规例》、澳门《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》等标准法规的要求	——
6	包装	规定产品的包装要求	参考 GB/T 39947《食品包装选择及设计》制定	——
7	运输和贮存	规定产品运输和贮存的要求	——	——
8	产品追溯	规定产品从原料采购到产品销售的所有环节的追溯问题	——	为规范高品质产品的生产销售，在标准中新增的内容
9	管理体现要求	规定生产活动的管理体系认证资质要求	——	为规范高品质产品的生产销售，在标准中新增的内容

四、标准有何先进性或特色性

《皮蛋》是为了满足粤港澳大湾区食品行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商制定的高品质食品团体标准。其先进性和特色性如下：

- 1、原辅料方面：明确鲜鸭蛋应符合 GB 2749 和 T/GBAS 18 的规定；使用的食盐符合 GB/T 5461 精制盐一级或以上的规定；
- 2、品质指标方面：选择 GB/T 9694 中的优级皮蛋作为标准的基本要求，pH 指标严于 GB/T 9694 的要求；
- 3、安全指标以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物和食品添加剂，以及其他危害人体健康的物质；
- 4、出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定；
- 5、规定应建立产品信息化追溯系统，确保产品从原料采购到产品销售的所有环节都可以进行有效追溯；
- 6、在标准中提出生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证，确保高品质食品生产者主动提高生产过程的管理保证产品品质。

五、标准在粤港澳三地调研、研讨、征求意见及邀请三地专家审定的情况

（一）成立标准起草小组，制定工作方案

2025 年 6 月，成立标准起草小组，制定标准编制工作方案。

（二）收集相关资料，起草标准

2025 年 6 月-7 月，起草小组广泛收集皮蛋在内地、香港和澳门地区的标准化相关资料，并根据《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范》要求起草标准大纲，于 2025 年 7 月完成标准草案起草工作。随即开展标准调研及多轮内部讨论和修改工作。

（三）开展标准调研

先后与开平市旭日蛋品有限公司、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进行线上线下沟通调研，深入了解到皮蛋的生产情况，同时征求生产企业对标准初稿的意见，对标准指标设置进行多轮讨论。

（四）标准研讨过程

成立标准起草组后，根据整理分析的标准文献资料初步拟定本标准原辅料要求、品质指标的限值、体系认证、判定规则等内容，完成标准初稿的起草工作。根据高品质食品要求、企业意见和数据检测情况，起草组召开多次研讨会，商讨相关品质指标的取舍及限量，一是原料要求；二是品质指标，现有国家标准中 GB/T 9694 对皮蛋进行分级，选取优级皮蛋要求作为产品基本要求，pH 指标严于 GB/T 9694 的要求。

六、重大分歧意见处理情况

暂无

七、技术指标设置的依据和标准技术内容对比情况

1、术语和定义

GB/T 9694-2014 界定的术语和定义适用于本文件。

黄皮蛋：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。

2、原辅料要求

鲜蛋：应符合 GB 2749 和 T/GBAS 18 的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 精制盐一级或以上的规定。

氢氧化钠：应符合 GB 1886.20 的规定。

3、感官要求

选取国家标准中 GB/T 9694 优级皮蛋的感官要求作为产品基本要求，同时增加“黄皮蛋”的感官要求

4、品质指标

品质指标是高品质食品标准的核心指标，为确保该指标设定合理，项目组做了充分的资料收集、标准比对、实地调研及实验检测等工作。参考国内皮蛋国家标准 GB/T 9694 的理化指标要求，结合企业调研及实验结果，pH 指标值确定为 ≥ 9.5 。

5、安全指标

该标准以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖微生物限量、污染物限量和食品添加剂要求。

5.1 微生物限量（仅适用于即食皮蛋）应符合 GB 2749 的要求。

5.2 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

5.3 食品添加剂使用要求

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	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)、	香港规例第132BD章 澳门行政法规第5/2024号	GB 5009.256	以“磷”计

序号	名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS号	INS号	来源	检验方法	备注
	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			452 (iii)、452(iv)、452(v)、542			
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	—	

皮蛋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

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
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
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—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 Moniliellapollinis、Trichosporonidesmegachiliensis和解脂假丝酵母Candidalipolytica。			

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

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
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
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

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
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 Moniliellapollinis、Trichosporonidesmegachiliensis和解脂假丝酵母Candidalipolytica。			

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。				

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：	
4	赤藓红（BS）	45430			
5	亮蓝 FCF（亮蓝FD及C第1号）	42090			

煤焦油色素			其他色素		
6	酒石黄	19140		(a) 胭脂树橙	75120
7	专利蓝 V	42051		(b) 木炭	—
8	淡红	14720		(c) 胡萝卜素	75130
9	棕 FK	—		(d) β -衍-8'-胡萝卜素醛	40820
10	黑 PN (亮黑BN)	28440		(e) β -衍-8'-胡萝卜素酸乙酯	40825
11	绿 S	44090		(f) 叶绿素及叶绿酸 包括铜的络合物	75810 75815
12	酸性喹啉黄	47005		(g) 藏花	75100
				(h) 姜黄 (姜黄素)	75300
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	本表所列可溶于水的任何色素的 铝盐或钙盐 (色淀)	—
注: 本表数据来源文件为: 香港规例第132H章。					

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	缩二氨基酸基酰胺
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。	

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。				

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
21	冰醋酸（低压碳化法）	—

序号	食品添加剂名称	INS号
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

序号	食品添加剂名称	INS号
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
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、钾盐和铜盐	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

序号	食品添加剂名称	INS号
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
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

序号	食品添加剂名称	INS号
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
174	氧化淀粉	1404
175	酶处理淀粉	1405
176	单淀粉磷酸酯	1410
177	磷酸酯双淀粉	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	—

序号	食品添加剂名称	INS号
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。）		

八、涉及专利的有关说明

无

九、标准信息变更说明

暂无

十、其他说明事项

暂无

《皮蛋》团体标准起草工作组

2025 年 9 月 28 日