

食品添加剂

食品添加剂使用标准内容讲解

四川省质检院 周晓群

食品添加剂

卫生部4月20日公告（卫生部公告2011年第12号）4项食品安全国家标准：

GB2760—2011 食品添加剂使用标准

GB2761—2011 食品中真菌毒素限量

GB7718—2011 预包装食品标签通则

GB14963—2011 蜂蜜

食品添加剂

□ 《食品添加剂使用标准》：

目前最大的食品安全标准，卫生部于2011年4月20日发布，6月20日实施。

这次《食品添加剂使用标准》包括了食品添加剂、食品用香料、食品用加工助剂等**2314个品种，涉及16大类食品、23个功能类别。**

介绍主要内容

- 一、与2007版标准的区别
 - 二、《食品添加剂使用标准》基本框架
 - 三、食品添加剂的使用原则
 - 四、标准文本中附录A部分的解释说明（包括使用规定和查找方式）
 - 五、标准文本中其他附录部分的解释说明（尤其是附录B食品用香料部分的新增规定和附录F该标准的食品分类系统）
-

一、与2007版标准的区别

- 1、修改了标准名称；
 - 2、增加了2007年至2010年第4号卫生部公告的食品添加剂规定（每年有增加或减少）；
 - 3、调整了部分食品添加剂的使用规定；
 - 4、删除了表A.2食品中允许使用的食品添加剂及使用量；
 - 5、调整了部分食品分类系统，并按照调整后的食品类别对食品添加剂使用规定进行了调整；
 - 6、增加了食品用香料、香精的使用原则，调整了食品用香料的分类；
 - 7、增加了食品工业用加工助剂的使用原则，调整了食品工业用加工助剂名单。
-

二、《食品添加剂使用标准》基本框架

- 前言
 - 正文
 - 范围、术语和定义
 - 食品添加剂使用原则
 - 食品分类系统
 - 食品添加剂的使用规定
 - 食品营养强化剂(GB14880)
 - 食品用香料
 - 食品工业用加工助剂
 - 胶基糖果中胶基物质及其配料
 - 附录（附录A、B、C、D、E、F）
-

二、《食品添加剂使用标准》基本框架

正文只有2页，只规定了一些基本原则。
主要内容，即食品添加剂品种、使用范围、
使用量等均在6个附录中。

二、《食品添加剂使用标准》基本框架

有关定义：

- 1、食品添加剂：食品添加剂是指：为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。营养强化剂、食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。
-

二、《食品添加剂使用标准》基本框架

- 2、**最大使用量**：食品添加剂使用时所允许使用的最大添加量。
 - 3、**最大残留量**：食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。如果按照标准检测方法检出食品添加剂的残留量超过《食品添加剂使用标准》规定的残留量水平则是违法的。
-

附录名单为：

- 附录A:食品添加剂的使用规定(P3-99页)
 - 附录B:食品用香料的使用规定(P100-161页)
 - 附录C:食品工业用加工助剂使用规定(P162-174页)
 - 附录D:胶基糖果中基础剂物质及其配料名单(P175-176页)
 - 附录E:食品添加剂功能类别(P177页)
 - 附录F:食品分类系统(P178-186页)
-

三、食品添加剂的使用原则(**带入原则:** **P2页**)

- 在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料（含食品添加剂）带入食品中：
 - 根据本标准，食品配料中允许使用该食品添加剂（如**P5页苯甲酸：酱油中允许，肉制品中不允许**）；
 - 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；
 - 应在正常生产工艺条件下使用这些配料，并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平；
 - 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平（**检验结果的判定应结合产品的配料表**）。
-

四、标准文本中附录A部分的解释说明

- 附录A为规范性附录(P3-100页)
 - 内容包括：**1.食品添加剂的使用规定**
 - **2.表A.1、A.2、A.3**
 - **表A.1**：食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量，共230余种（P4-94页）
 - **表A.2**：可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单，共77种（P95-98页）
 - **表A.3**：按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单，共39种（P99页）
-

表A.1的主要规定

- **标准条文：**A.1 表A.1以**食品添加剂名称汉语拼音**排序规定了食品添加剂的允许使用品种、允许使用的食品名称（种类）以及最大使用量（或残留量）。
 - **具体涵义：**（1）表A.1分类的依据是以添加剂的品种分类，排列顺序是按照食品添加剂**中文名称**的汉语拼音顺序排列。（2）该表规定三个部分的内容，即该表规定了我国允许使用的食品添加剂品种、每种食品添加剂允许使用的范围和每种食品添加剂在其规定的使用范围中允许的最大使用量或残留量。
-

每个添加剂品种规定的主要内容

- 食品添加剂的中文名称（规范全称，如P28页环己基氨基磺酸钠又名甜蜜素）；
 - 食品添加剂的英文名称；
 - 食品添加剂的CNS号（中国编码系统）；
 - 食品添加剂的INS号（国际编码系统）；
 - 食品添加剂的功能；
 - 食品添加剂的使用范围；
 - 食品添加剂的最大使用量（或残留量）
-

每个添加剂品种规定的主要内容（续）

□ 食品添加剂的CNS号

- 由食品添加剂的主要功能类别（附录E，P177页）代码和在本功能类别中的顺序号两部分组成，中间以“.”作为分割符分隔
 - 如：氨基乙酸（又名甘氨酸）（增味剂）
12.007
-

每个添加剂品种规定的主要内容（续）

□ 食品添加剂的INS号：

- 参考CAC（食品法规委员会）的《食品添加剂分类名称和编码系统》
- 我国所特有的一些食品添加剂则没有INS编号：黑豆红、竹叶抗氧化物

□ 食品添加剂的功能：

- 继承原GB2760-1996规定的食品添加剂功能
 - 参照CAC对添加剂功能类别的规定进行补充
 - 具体生产实践中根据其发挥的实际作用确定其实际功能
 - 如：D-甘露糖醇（P20）甜味剂、乳化剂、膨松剂、稳定剂、增稠剂
-

每个添加剂品种规定的主要内容（续）

□ 食品添加剂的使用范围：

- 分类、分级的食品分类系统
- 除外：该类别中特定的食品亚类或食品品种不适用本条规定
- 仅限：仅该类别中的特定食品亚类或食品品种适用本规定

如：柠檬黄(P55)

- 03.0 冷冻饮品（03.04 食用冰除外）
 - 07.04焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派馅料）
 - 07.04焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心和蛋糕夹心）
-

每个添加剂品种规定的主要内容（续）

□ 食品添加剂的最大使用量（或残留量）：

- 标准中主要规定的是食品添加剂的最大使用量，只是部分品种规定了在使用范围中的残留量。如P49页硫酸铝钾规定了铝的残留量
 - 食品添加剂的最大允许使用量的涵义包括：
 - 在使用具体的食品添加剂时，其使用量不一定达到最大使用量，而应该按照食品添加剂的使用原则，在达到其使用目的的条件下尽可能减少在食品中的使用量
 - 在具体食品类别中的使用量不能超过最大使用量
-

表A.2的主要规定

□ **标准条文：**表A.2规定了可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（P95-98页）

□ **本条的涵义包括：**

■ 该表中的食品添加剂使用范围为除表A.3以外的食品类别

■ 表A.3中的食品类别原则上不能使用该表中规定的食品添加剂，**如果需要使用则需要**在表A.1中进行规定。

示例：果胶：在表A.2中有，应该除表A.3的食品，是否表A.3的全部食品都不能用，应查表A.1（P22页）有8种能用。

表A.3的主要规定

- 标准条文：表A.3规定了按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单（P99页）。
 - 本条款是对表A.3内容的规定，是表A.2中食品添加剂使用范围的例外，原则上该表中的食品类别不能使用表A.2中的食品添加剂，如果需要使用则需要表A.1中进行规定。
-

四、标准文本中附录A部分的解释说明

□ 附录A食品添加剂使用规定（P3页）

1.表A.1规定了食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量。

2.表A.1列出的同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

3.表A.2规定了可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂（P95页）。

食品添加剂

- 4.表A.3规定了表A.2所例外的食品类别，这些食品类别使用添加剂时应符合表A.1的规定。同时，这些食品类别不得使用表A.1规定的其**上级食品类别**中允许使用的食品添加剂。
 - 5.表A.1、表A.2未包括对食品用香料、胶基糖果中基础物质和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的有关规定。
 - 6.上述各表中的“功能”栏为该添加剂的主要功能，供使用时参考。
-

同一功能的食品添加剂混合使用时的规定

- **标准条文：**表A.1列出的同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。
 - **说明：**
 - 该条文是对标准中列出的具有同一功能和共同使用范围的着色剂、防腐剂、抗氧化剂在其共同的使用范围内混合使用时如何确定各自使用量的规定。
 - 不具有同一功能食品添加剂不受本条约束；
 - 其中着色剂要求具有同一色泽，如同是红色或蓝色，如果一种添加剂是红色，一种添加剂是蓝色，即使其具有相同的使用范围，在使用时也不受本条的约束。
 - 按照该条要求各自的实际用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。
-

同一功能的食品添加剂混合使用时的规定（续）

□ 公式表示：

- 假设A和B是同一功能有共同使用范围C的两种食品添加剂，A添加剂在C中的实际使用量为a,标准规定A在C中的最大使用量为a'，B在C中的实际使用量为b，标准规定B在C中的最大使用量为b',该条款用公式表示为， $a/a'+b/b'\leq 1$ 。

□ 示例

- GB2760规定果蔬汁饮料中新红（P76页）和胭脂红（P80页）的最大使用量均为0.05g/kg，如果这两种着色剂在果蔬汁饮料中同时使用且其实际使用量分别为a和 b，则应符合 $(a+b)/0.05\leq 1$
- GB2760规定碳酸饮料中防腐剂苯甲酸钠（P5页）和二甲基二碳酸盐（P13页）的最大使用量分别为0.2g/kg和0.25g/kg，如果这两种防腐剂在碳酸饮料中同时使用且其实际使用量分别为a和 b，则应满足 $a/0.2+b/0.25\leq 1$

□如何在标准文本中查找一个食品添加剂的使用规定

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/936103004114010122>