中华人民共和国国家标准

GB 2760—2024

食品安全国家标准

食品添加剂使用标准

2024-02-08 发布　　2025-02-08 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局　发布

目　　次

前言 …… Ⅲ
1　范围 …… 1
2　术语和定义 …… 1
3　食品添加剂的使用原则 …… 1
4　食品分类系统 …… 2
5　食品添加剂的使用规定 …… 2
6　食品用香料 …… 2
7　食品工业用加工助剂 …… 2
8　食品添加剂的功能类别 …… 2
9　附录 A 中食品添加剂使用规定索引 …… 2
10　营养强化剂 …… 3
11　胶基糖果中基础剂物质 …… 3
附录 A　食品添加剂的使用规定 …… 4
附录 B　食品用香料使用规定 …… 148
附录 C　食品工业用加工助剂使用规定 …… 223
附录 D　食品添加剂功能类别 …… 240
附录 E　食品分类系统 …… 241
附录 F　附录 A 中食品添加剂使用规定索引 …… 252

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 …… 5
表 A.2　表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别 …… 146
表 B.1　不得添加食品用香料、香精的食品名单 …… 149
表 B.2　允许使用的食品用天然香料名单 …… 150
表 B.3　允许使用的食品用合成香料名单 …… 165
表 C.1　可在各类食品加工过程中使用，残留量不需限定的加工助剂名单（不含酶制剂） …… 223
表 C.2　需要规定功能和使用范围的加工助剂名单（不含酶制剂） …… 224
表 C.3　食品用酶制剂及其来源名单 …… 230
表 E.1　食品分类系统 …… 241

前　言

本标准代替 GB 2760—2014《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》。

本标准与 GB 2760—2014 相比，主要变化如下：

——增加了国家卫生健康委员会(原国家卫生和计划生育委员会)2015 年 1 号公告、2016 年 8 号公告、2016 年 9 号公告、2016 年 14 号公告、2017 年 1 号公告、2017 年 3 号公告、2017 年 8 号公告、2017 年 10 号公告、2017 年 13 号公告、2018 年 2 号公告、2018 年 8 号公告、2019 年 2 号公告、2019 年 4 号公告、2019 年 6 号公告、2020 年 4 号公告、2020 年 6 号公告、2020 年 8 号公告、2020 年 9 号公告、2021 年 2 号公告、2021 年 5 号公告、2021 年 6 号公告、2021 年 9 号公告、2022 年 1 号公告、2022 年 2 号公告、2022 年 5 号公告、2023 年 1 号公告、2023 年 3 号公告、2023 年 5 号公告的食品添加剂规定。

——修改了正文有关内容：

a) 修改了 2.1 食品添加剂的定义，增加了营养强化剂；

b) 将原标准中 2.5“国际编码系统(INS)”和 2.6“中国编码系统(CNS)”合并为 2.5“食品添加剂编码”，并修改其定义描述；

c) 删除了原标准中 4“食品分类系统”中“如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外”，将其在附录 A 中 A.3 体现；

d) 增加了第 8 章“食品添加剂的功能类别”和第 9 章“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”。

——修改了附录 A 食品添加剂的使用规定：

a) 修改了部分食品添加剂英文名称、INS 号、CNS 号；

b) 修改了附录 A 中食品添加剂使用规定的查询方式，将表 A.3 的内容在表 A.1 和 A.2 中体现，原表 A.2 合并入表 A.1 ；

c) 删除了附录 A 中消泡剂功能；

d) 修改部分食品添加剂的使用规定。

——修改了附录 B 食品用香料、香精的使用规定：

a) 修改了食品用香料、香精的使用原则中部分描述；

b) 修改了部分食品用香料的规定、中文名称、英文名称和编号。

——修改了附录 C 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)使用规定：

a) 将过氧化氢从表 C.1 放入表 C.2，并规定其使用功能和范围；

b) 修改部分加工助剂的名称和使用范围的描述。

——修改了附录 D 食品添加剂功能类别：

a) 增加了营养强化剂的编号和定义；

b) 修改了食品用香料的定义。

——修改了附录 E 食品分类系统：

a) 修改了 05.01.03、12.03、12.03.02、12.04.02、12.05、12.10.03.01 等的食品分类名称，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。

——修改了附录 F“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”：

a) 增加了食品添加剂的 INS 号。

食品安全国家标准

食品添加剂使用标准

1 范围

本标准规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

2 术语和定义

2.1 食品添加剂

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。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂、营养强化剂也包括在内。

2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

2.3 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。

2.4 食品工业用加工助剂

保证食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

2.5 食品添加剂编码

用于代替复杂的化学结构名称表述的编码，包括食品添加剂的国际编码系统（INS）[a] 和中国编码系统（CNS）。

3 食品添加剂的使用原则

3.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求：

a） 不应对人体产生任何健康危害；

b） 不应掩盖食品腐败变质；

c） 不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；

d） 不应降低食品本身的营养价值；

e） 在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

[a] INS 号是国际食品法典委员会（CAC）赋予食品添加剂的编号系统，当 CAC 的 INS 号发生变化时以 CAC 的 INS 号为准。

3.2 在下列情况下可使用食品添加剂：

a） 保持或提高食品本身的营养价值；

b） 作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；

c） 提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；

d） 便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

3.3 食品添加剂质量标准

按照本标准使用的食品添加剂应当符合相应的质量规格要求。

3.4 带入原则

3.4.1 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：

a） 根据本标准，食品配料中允许使用该食品添加剂；

b） 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；

c） 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；

d） 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。

3.4.2 当某食品配料作为特定终产品的原料时，批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中，同时该添加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

4 食品分类系统

食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围，只适用于本标准，见附录 E。

5 食品添加剂的使用规定

食品添加剂的使用应符合附录 A 的规定。

6 食品用香料

用于生产食品用香精的食品用香料的使用应符合附录 B 的规定。

7 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂的使用应符合附录 C 的规定。

8 食品添加剂的功能类别

食品添加剂的功能类别见附录 D。

9 附录 A 中食品添加剂使用规定索引

附录 A 中食品添加剂使用规定索引见附录 F。

10 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB 14880)和相关规定。

11 胶基糖果中基础剂物质

胶基糖果中基础剂物质及其配料的使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》(GB 1886.359)的规定。

附　录　A

食品添加剂的使用规定

A.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。

A.2　表 A.2 规定了表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别。

A.3　表 A.1 列出的食品添加剂按照规定的使用范围和最大使用量使用。如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外。下级食品类别中与上级食品类别中对于同一食品添加剂的最大使用量规定不一致的，应遵守下级食品类别的规定。

A.4　表 A.1 列出的同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、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。

A.5　表 A.1 未包括对食品用香料和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的有关规定。

A.6　表 A.1 中的“功能”栏为该食品添加剂的主要功能，供使用时参考。

表 A.1　食品添加剂的允许使用品种、使用范围[1]以及最大使用量或残留量

4-己基间苯二酚　　**4-hexylresorcinol**

CNS 号　04.013　　INS 号　586

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
09.01	鲜水产(仅限虾类)	按生产需要适量使用	残留量≤1 mg/kg

5′-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)　　**disodium 5′-ribonucleotide**

CNS 号　12.004　　INS 号　635

功能　增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—[2]	各类食品,表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

5′-肌苷酸二钠　　**disodium 5′-inosinate**

CNS 号　12.003　　INS 号　631

功能　增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

5′-鸟苷酸二钠　　**disodium 5′-guanylate**

CNS 号　12.002　　INS 号　627

功能　增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

D-甘露糖醇　　**D-mannitol**

CNS 号　19.017　　INS 号　421

功能　甜味剂、乳化剂、膨松剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	

[1] 在表 A.1 中使用范围以食品分类号和食品名称表示。

[2] 各类食品的食品分类号。

表 A.1（续）

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）

D-isoascorbic acid（erythorbic acid），sodium D-isoascorbate

CNS 号　04.004，04.018

INS 号　315，316

功能　抗氧化剂、护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～62、64～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
15.03.01	葡萄酒	0.15	以抗坏血酸计

DL-苹果酸

DL-malic acid

CNS 号　01.309

INS 号　296

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

DL-苹果酸钠

sodium DL-malate

CNS 号　01.314

INS 号　350(ii)

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

L-半胱氨酸盐酸盐

L-cysteine hydrochlorides sodium and potassium salts

CNS 号　13.003

INS 号　920

功能　面粉处理剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）（仅限拉面）	0.3	
06.03.02.03	发酵面制品	0.06	
06.08	冷冻米面制品	0.6	

L-丙氨酸

L-alanine

CNS 号　12.006

INS 号　—

功能　增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

L(＋)-酒石酸，*dl*-酒石酸　　**L(＋)-tartaric acid，*dl*-tartaric acid**

CNS 号　01.111，01.313　　INS 号　334，—

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	3.0 g/kg	以酒石酸计
05.02	糖果	30 g/kg	以酒石酸计
06.03.02.05	油炸面制品	10.0 g/kg	以酒石酸计
06.05.02.01	粉丝、粉条	2.0 g/kg	以酒石酸计
06.11	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	10.0 g/kg	以酒石酸计
12.10.01	固体复合调味料	10.0 g/kg	以酒石酸计
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物（类）饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	4.0 g/L	以酒石酸计

表 A.1（续）

L-苹果酸 **L-malic acid**

CNS 号 01.104 INS 号 —

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

L-苹果酸钠 **L-(-)-malic acid disodium salt**

CNS 号 01.315 INS 号 —

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

α-环状糊精 **alpha-cyclodextrin**

CNS 号 18.011 INS 号 457

功能 稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

β-阿朴-8′-胡萝卜素醛 **β-apo-8′-carotenal**

CNS 号 08.018 INS 号 160e

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.015	以 β-阿朴-8′-胡萝卜素醛计
01.06.04	再制干酪及干酪制品	0.018	以 β-阿朴-8′-胡萝卜素醛计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.020	以 β-阿朴-8′-胡萝卜素醛计
05.02	糖果	0.015	以 β-阿朴-8′-胡萝卜素醛计
07.0	焙烤食品	0.015	以 β-阿朴-8′-胡萝卜素醛计
12.10.02	半固体复合调味料	0.005	以 β-阿朴-8′-胡萝卜素醛计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.010	以 β-阿朴-8′-胡萝卜素醛计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

β-胡萝卜素 **beta-carotene synthetic，beta-carotene，*Blakeslea trispora*，beta-carotene，algal**

CNS 号　08.010　　INS 号　160a(i)，160a(iii)，160a(iv)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.0	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	1.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)	0.02	
01.06.01	非熟化干酪	0.6	
01.06.02	熟化干酪	1.0	
01.06.04	再制干酪及干酪制品	1.0	
01.06.05	干酪类似品	1.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	1.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	1.0	
02.04	脂肪类甜品	1.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	0.065	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	1.0	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)	0.5	
04.01.02.08	蜜饯	1.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
04.01.02.10	水果甜品，包括果味液体甜品	1.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.11	发酵的水果制品	0.2	
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.132	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	1.0	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	1.0	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.132	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.2	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品包括代可可脂巧克力及制品	0.1	
05.02	糖果	0.5	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	20.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	20.0	
06.03.02.05	油炸面制品	1.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	1.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.4	
06.07	方便米面制品	1.0	
06.08	冷冻米面制品	1.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	1.0	
06.10	粮食制品馅料	1.0	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	1.0	
07.0	焙烤食品	1.0	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调理料)	0.02	
08.03	熟肉制品	0.02	
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	5.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	1.0	
09.03	预制水产品(半成品)	1.0	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	
09.05	水产品罐头	0.5	
10.03	蛋制品(改变其物理性状)[10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	1.0	
10.04	其他蛋制品	0.15	
11.05	调味糖浆	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	1.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.6	
16.01	果冻	1.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	

表 A.1（续）

β-环状糊精 **beta-cyclodextrin**

CNS 号　20.024　　INS 号　459

功能　增稠剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
05.02.01	胶基糖果	20.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果(仅限压片糖果)	15.0	
06.07	方便米面制品	1.0	
08.02	预制肉制品	1.0	
08.03	熟肉制品	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.04	其他蛋白饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

γ-环状糊精 **gamma-cyclodextrin**

CNS 号　18.012　　INS 号　458

功能　稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

ε-聚赖氨酸 **ε-polylysine**

CNS 号　17.037　　INS 号　—

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
07.0	焙烤食品	0.15 g/kg	
08.03	熟肉制品	0.25 g/kg	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2 g/L	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

ε-聚赖氨酸盐酸盐 **ε-polylysine hydrochloride**

CNS 号　17.038　　INS 号　—

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.0	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等(04.01.01 新鲜水果、04.01.02.04 水果罐头、04.02.01 新鲜蔬菜、04.02.02.01 冷冻蔬菜、04.02.02.04蔬菜罐头、04.02.02.06 发酵蔬菜制品、04.03.01 新鲜食用菌和藻类、04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类、04.03.02.04 食用菌和藻类罐头、04.05.02.03坚果与籽类罐头除外)	0.30	
06.02	大米及其制品	0.25	
06.03	小麦粉及其制品[06.03.01 小麦粉、06.03.02.01 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、06.03.02.02 生干面制品除外]	0.30	
06.04.02	杂粮制品(06.04.02.01 杂粮罐头除外)	0.40	
08.0	肉及肉制品(08.01 生、鲜肉、08.03.08 肉罐头类除外)	0.30	
10.02.01	卤蛋	0.50	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.50	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.20	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

阿拉伯胶 **arabic gum**

CNS 号 20.008 INS 号 414

功能 增稠剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～48，50～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

阿力甜（又名 L-α-天冬氨酰-N-（2，2，4，4-四甲基-3-硫化三亚甲基）-D-丙氨酰胺） **alitame**

CNS 号 19.013 INS 号 956

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.1	
04.01.02.08.04	话化类	0.3	
05.02.01	胶基糖果	0.3	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.1	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）[3] **aspartame**

CNS 号 19.004 INS 号 951

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.6	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	2.0	
01.05	稀奶油（淡奶油）及其类似品（01.05.01 稀奶油除外）	1.0	

[3] 添加该添加剂的食品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）或阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量。

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.01	非熟化干酪	1.0	
01.06.05	干酪类似品	1.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	1.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	1.0	
02.04	脂肪类甜品	1.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.01	冷冻水果	2.0	
04.01.02.02	水果干类	2.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	0.3	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.01.02.06	果泥	1.0	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)	1.0	
04.01.02.08	蜜饯	2.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	1.0	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	1.0	
04.01.02.11	发酵的水果制品	1.0	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	1.0	
04.02.02.01	冷冻蔬菜	1.0	
04.02.02.02	干制蔬菜	1.0	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	1.0	
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	2.5	
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	1.0	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	1.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	1.0	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	1.0	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品	3.0	
05.02.01	胶基糖果	10.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
05.04	装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁	1.0	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	1.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品（如米布丁、木薯布丁）	1.0	
07.01	面包	4.0	
07.02	糕点	1.7	
07.03	饼干	1.7	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
07.05	其他焙烤食品	1.7	
09.02.02	冷冻挂浆制品	0.3	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品（包括冷冻丸类产品等）	0.3	
09.03	预制水产品（半成品）	0.3	
09.04	熟制水产品（可直接食用）	0.3	
09.05	水产品罐头	0.3	
10.04	其他蛋制品	1.0	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	3.0	
12.03	食醋	3.0	
12.10.01	固体复合调味料	2.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10.02	半固体复合调味料	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.6	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.6	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.6	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.6	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.6	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	1.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

爱德万甜（又名 *N*-{*N*-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L-*α*-天冬氨酰}-L-苯丙氨酸-1-甲酯）

advantame（*N*-[*N*-[3-(3-hydroxy-4-methoxyphenyl) propyl]-L-*α*-aspartyl]-L-phenylalanine 1-methyl ester）

CNS 号　19.026

INS 号　969

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.006	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.000 5	
04.01.02	加工水果	0.12	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.000 5	
10.03	蛋制品(改变其物理性状)[10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	0.000 4	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.06	其他甜味料	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	0.000 5	
14.04	碳酸饮料	0.006	
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.003	
14.06	固体饮料	0.004	
16.01	果冻	0.000 4	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)[4)]　　**acesulfame potassium**

CNS 号　19.011　　INS 号　950

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.35	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)(仅限乳基甜品罐头)	0.3	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.3	
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	
04.03.02	加工食用菌和藻类(04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类除外)	0.3	
04.04.01.02	豆干类	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	3.0	
05.02	糖果	2.0	
05.02.01	胶基糖果	4.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.3	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限黑芝麻糊)	0.3	

[4)] 若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)，当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量。

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.8	
06.09	谷类和淀粉类甜品(仅限谷类甜品罐头)	0.3	
07.0	焙烤食品	0.3	
07.02	糕点	0.5	
07.03	饼干	0.6	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.5	
12.04	酱油	1.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.3	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.58	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.35	
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

氨基乙酸(又名甘氨酸)[5] **glycine**

CNS 号　12.007　　INS 号　640

功能　增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

[5] 包括氨基乙酸(羟基乙腈法)。

表 A.1（续）

铵磷脂 **ammonium phosphatide**

CNS 号　10.033　　INS 号　442

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	10.0	

巴西棕榈蜡 **carnauba wax**

CNS 号 14.008　　INS 号　903

功能　被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01	新鲜水果	0.000 4	以残留量计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.6	

白油(又名液体石蜡) **mineral oil, white (liquid paraffin)**

CNS 号　14.003　　INS 号　905a

功能　被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	5.0	
10.01	鲜蛋	5.0	

半乳甘露聚糖 **galactomannan**

CNS 号　00.014　　INS 号　—

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸，苯甲酸钠) **benzoic acid, sodium benzoate**

CNS 号　17.001，17.002　　INS 号　210，211

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.03	风味冰、冰棍类	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.05	果酱(罐头除外)	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.08	蜜饯	0.5	以苯甲酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以苯甲酸计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	1.5	以苯甲酸计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.8	以苯甲酸计
11.05	调味糖浆	1.0	以苯甲酸计
12.03	食醋	1.0	以苯甲酸计
12.04	酱油	1.0	以苯甲酸计
12.05	酿造酱	1.0	以苯甲酸计
12.10	复合调味料	0.6	以苯甲酸计
12.10.02	半固体复合调味料	1.0	以苯甲酸计
12.10.03	液体复合调味料	1.0	以苯甲酸计
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)	2.0	以苯甲酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	1.0	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	1.0	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.2	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.4	以苯甲酸计
15.03.03	果酒	0.8	以苯甲酸计

表 A.1（续）

冰结构蛋白 **ice structuring protein**

CNS 号　00.020　　INS 号　—

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	

冰乙酸(低压羰基化法) **acetic acid**

CNS 号　01.112　　INS 号　—

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品(12.03 食醋除外),表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

冰乙酸(又名冰醋酸) **acetic acid**

CNS 号　01.107　　INS 号　260

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品(12.03 食醋除外),表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

丙二醇 **propylene glycol**

CNS 号　18.004　　INS 号　1520

功能　稳定剂和凝固剂、抗结剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.5	
07.02	糕点	3.0	

丙二醇脂肪酸酯 **propylene glycol esters of fatty acids**

CNS 号　10.020　　INS 号　477

功能　乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外)	5.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	2.0	
06.03.02.05	油炸面制品	2.0	
07.02	糕点	3.0	
07.02.02	西式糕点	10.0	
12.10	复合调味料	20.0	
16.06	膨化食品	2.0	

丙酸及其钠盐、钙盐(包括丙酸,丙酸钠,丙酸钙) **propionic acid,sodium propionate,calcium propionate**

CNS 号　17.029,17.006,17.005　　INS 号　280,281,282

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	2.5	以丙酸计
06.01	原粮	1.8	以丙酸计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.25	以丙酸计
07.01	面包	2.5	以丙酸计
07.02	糕点	2.5	以丙酸计
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调理料)	3.0	以丙酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类	3.0	以丙酸计
12.03	食醋	2.5	以丙酸计
12.04	酱油	2.5	以丙酸计
12.10.03	液体复合调味料	2.5	以丙酸计

表 A.1（续）

茶多酚（又名维多酚，简称“TP”） **tea polyphenol（TP）**

CNS 号　04.005　　INS 号　—

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.4	以油脂中儿茶素计
04.01.02.05	果酱	0.5	以儿茶素计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	0.2	以油脂中儿茶素计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中儿茶素计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	0.2	以油脂中儿茶素计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中儿茶素计
07.02	糕点	0.4	以油脂中儿茶素计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限含油脂馅料）	0.4	以油脂中儿茶素计
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）	0.4	以油脂中儿茶素计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.02	熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等）	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.03	油炸肉类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.05	肉灌肠类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	以油脂中儿茶素计
09.03	预制水产品（半成品）	0.3	以油脂中儿茶素计
09.04	熟制水产品（可直接食用）	0.3	以油脂中儿茶素计
09.05	水产品罐头	0.3	以油脂中儿茶素计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以儿茶素计
12.10	复合调味料	0.1	以儿茶素计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以儿茶素计
14.06.02	蛋白固体饮料	0.8	以儿茶素计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中儿茶素计

表 A.1（续）

茶多酚棕榈酸酯 **tea polyphenol palmitate**

CNS 号　04.021　　INS 号　—

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.6	

茶黄素 **theaflavins**

CNS 号　04.023　　INS 号　—

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.4	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
07.0	焙烤食品	0.4	
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03	熟肉制品	0.3	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)(09.01 鲜水产除外)	0.3	
12.10	复合调味料	0.1	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	
14.04	碳酸饮料	0.2	
14.06	固体饮料	0.8	
14.07	特殊用途饮料	0.2	
14.08	风味饮料	0.2	
14.09	其他类饮料	0.2	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

赤藓红及其铝色淀(包括赤藓红，赤藓红铝色淀)　erythrosine，erythrosine aluminum lake

CNS 号　08.003　　INS 号　127

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.05	以赤藓红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以赤藓红计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.025	以赤藓红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)	0.05	以赤藓红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以赤藓红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以赤藓红计
08.03.08	肉罐头类	0.015	以赤藓红计
12.05	酿造酱	0.05	以赤藓红计
12.10	复合调味料	0.05	以赤藓红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以赤藓红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以赤藓红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以赤藓红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以赤藓红计
16.06	膨化食品	0.025	仅限使用赤藓红

表 A.1（续）

赤藓糖醇[6)]　　**erythritol**

CNS 号　19.018　　INS 号　968

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

刺梧桐胶　　**karaya gum**

CNS 号　18.010　　INS 号　416

功能　稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品（02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外）	按生产需要适量使用	

刺云实胶　　**tara gum**

CNS 号　20.041　　INS 号　417

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	8.0	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	5.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
07.0	焙烤食品	1.5	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	2.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

醋酸酯淀粉　　**starch acetate**

CNS 号　20.039　　INS 号　1420

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～30，32～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

[6)] 生产菌株分别为 *Moniliella pollinis*、*Trichosporonides megachiliensis* 和解脂假丝酵母 *Candida lipolytica*。

表 A.1（续）

达瓦树胶 **ghatti gum**

CNS 号　10.043　　INS 号　419

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.03	其他特殊膳食用食品(特殊医学用途配方食品,仅限 10 岁以上人群)	3.0	

单,双甘油脂肪酸酯 **mono- and diglycerides of fatty acids**

CNS 号　10.006　　INS 号　471

功能　乳化剂、被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～4、6～11、13～14、16～30、32～53、59～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	20.0	
06.03.02.02	生干面制品	30.0	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	6.0	
12.09	香辛料类	5.0	

单辛酸甘油酯 **capryl monoglyceride**

CNS 号　17.031　　INS 号　—

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.0	
07.02	糕点	1.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限豆馅)	1.0	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	

氮气(液氮) **nitrogen**

CNS 号 00.024　　INS 号　—

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

淀粉磷酸酯钠（又名淀粉磷酸酯，磷酸酯淀粉，单淀粉磷酸酯） **sodium starch phosphate（monostarch phosphate）**

CNS 号　20.013　　INS 号　1410

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
02.02.01	脂肪含量 80% 以上的乳化制品（02.02.01.01黄油和浓缩黄油除外）	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	按生产需要适量使用	

靛蓝及其铝色淀（包括靛蓝，靛蓝铝色淀） **indigotine，indigotine aluminum lake**

CNS 号　08.008　　INS 号　132

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.1	以靛蓝计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	以靛蓝计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	以靛蓝计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	0.05	以靛蓝计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果（05.01.01 可可制品除外）	0.1	以靛蓝计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以靛蓝计
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以靛蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.1	以靛蓝计
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.1	以靛蓝计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04	碳酸饮料	0.1	以靛蓝计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	以靛蓝计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.1	以靛蓝计
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用靛蓝

丁基羟基茴香醚(简称“BHA”)　　**butylated hydroxyanisole(BHA)**

CNS 号　04.001　　INS 号　320

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.04.01	杂粮粉	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
12.10.01	固体复合调味料(仅限鸡肉粉)	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1（续）

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（包括对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯，对羟基苯甲酸乙酯钠）　　***p*-hydroxy benzoates and its salts（sodium methyl *p*-hydroxy benzoate，ethyl *p*-hydroxy benzoate，sodium ethyl *p*-hydroxy benzoate）**

CNS 号　17.032，17.007，17.036　　INS 号　219，214，215

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.012	以对羟基苯甲酸计
04.01.02.05	果酱（罐头除外）	0.25	以对羟基苯甲酸计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.012	以对羟基苯甲酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限糕点馅）	0.5	以对羟基苯甲酸计
10.03.02	热凝固蛋制品（如蛋黄酪、皮蛋肠）	0.2	以对羟基苯甲酸计
12.03	食醋	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.04	酱油	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.05	酿造酱	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.10.02.02	调味酱	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.10.03	液体复合调味料	0.25	以对羟基苯甲酸计
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.25	以对羟基苯甲酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	以对羟基苯甲酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.25	以对羟基苯甲酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

二丁基羟基甲苯（简称“BHT”）　　**butylated hydroxytoluene（BHT）**

CNS 号　04.002　　INS 号　321

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品（02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外）	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制品)	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

二甲基二碳酸盐(又名维果灵) **dimethyl dicarbonate**

CNS 号　17.033　　INS 号　242

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.09	其他饮料类(仅限麦芽汁发酵的非酒精饮料)	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

二氧化硅 **silicon dioxide**

CNS 号　02.004　　INS 号　551

功能　抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	15.0	
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)(仅限奶片)	15.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	15.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
04.04.03	其他豆制品(仅限豆腐花粉、大豆蛋白粉和调配大豆蛋白粉)	15.0	
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	15.0	
06.01	原粮	1.2	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	20.0	
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)	15.0	
11.06	其他甜味料(仅限糖粉)	15.0	
12.01	盐及代盐制品	20.0	
12.09	香辛料类	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	
13.03	其他特殊膳食用食品(仅限 1～10 岁特殊医学用途配方食品)	10.0	
14.06	固体饮料	15.0	

二氧化硫及亚硫酸盐(包括二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠)

sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite

CNS 号　05.001,05.002,05.003,05.004,05.005,05.006

INS 号　220,224,223,221,222,—

功能　漂白剂、防腐剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.02	水果干类	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.05	果酱	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯	0.35 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.04	蔬菜罐头(仅限银条菜)	0.2 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.02	干制的食用菌和藻类	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头(仅限蘑菇罐头)	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)	0.2 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面)	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制品)	0.4 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.05.01	食用淀粉	0.03 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
07.03	饼干	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
07.05	其他焙烤食品(仅限风味派)	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
09.01	鲜水产(仅限于海水虾蟹类)	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
09.02	冷冻水产品及其制品(仅限于海水虾蟹类及其制品)	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖	0.03 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.02	淀粉糖(食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)	0.04 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.05	调味糖浆	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
12.10.02	半固体复合调味料	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.05 g/kg	以即饮状态计,最大使用量以二氧化硫残留量计,浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05 g/kg	以即饮状态计,最大使用量以二氧化硫残留量计,浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25 g/L	最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.01	葡萄酒	0.25 g/L	甜型葡萄酒最大使用量为0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.03	果酒	0.25 g/L	甜型果酒最大使用量为0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.01 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计

二氧化钛 **titanium dioxide**

CNS 号　08.011　　INS 号　171

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	10.0	
04.01.02.08.04	话化类	10.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	2.0	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	10.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	5.0	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制品)	0.5	
11.05	调味糖浆	5.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.5	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	10.0	
16.07	其他(仅限魔芋凝胶制品)	2.5	

二氧化碳 **carbon dioxide**

CNS 号　17.014　　INS 号　290

功能　防腐剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01.02 饮用纯净水、14.01.03 其他类饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

番茄红 **tomato red**

CNS 号　08.150　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.006	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.25	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	0.08	以番茄红素计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.08	以番茄红素计
12.10.02	半固体复合调味料	0.125	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.006	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

番茄红素 **lycopene, synthetic; lycopene, *Blakeslea trispora***

CNS 号　08.017　　INS 号　160d(i),160d(iii)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.015	以纯番茄红素计
01.02.02	风味发酵乳	0.015	以纯番茄红素计
05.02	糖果	0.06	以纯番茄红素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.05	以纯番茄红素计
07.0	焙烤食品	0.05	以纯番茄红素计
12.10.01.01	固体汤料	0.39	以纯番茄红素计
12.10.02	半固体复合调味料	0.04	以纯番茄红素计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.015	以纯番茄红素计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.05	以纯番茄红素计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1（续）

蜂蜡 **beeswax**

CNS 号　14.013　　INS 号　901

功能　被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

富马酸 **fumaric acid**

CNS 号　01.110　　INS 号　297

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	8.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.6	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	2.0	
07.05	其他焙烤食品	2.0	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	按生产需要适量使用	
08.03.03	油炸肉类	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
09.02.02	冷冻挂浆制品	按生产需要适量使用	
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	按生产需要适量使用	
09.04.03	熏、烤水产品	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.3	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

富马酸一钠 **monosodium fumarate**

CNS 号　01.311　　INS 号　365

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02.01	胶基糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.0	肉及肉制品（08.01 生、鲜肉除外）	按生产需要适量使用	
09.0	水产及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等）[09.01 鲜水产、09.03 预制水产品（半成品）除外]	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	按生产需要适量使用	

改性大豆磷脂 **modified soybean phospholipid**

CNS 号　10.019　　INS 号　—

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

甘草抗氧化物 **antioxidant of glycyrrhiza**

CNS 号　04.008　　INS 号　—

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	以甘草酸计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	0.2	以甘草酸计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以甘草酸计
06.07	方便米面制品	0.2	以甘草酸计
07.03	饼干	0.2	以甘草酸计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）	0.2	以甘草酸计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	以甘草酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等）	0.2	以甘草酸计
08.03.03	油炸肉类	0.2	以甘草酸计
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	0.2	以甘草酸计
08.03.05	肉灌肠类	0.2	以甘草酸计
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	以甘草酸计
09.03.02	腌制水产品	0.2	以甘草酸计
16.06	膨化食品	0.2	以甘草酸计

甘草酸盐（包括甘草酸铵，甘草酸一钾，甘草酸三钾） **ammonium glycyrrhizinate，monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate**

CNS 号　19.012，19.010，19.025　　INS 号　958

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.08	蜜饯	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
08.03.08	肉罐头类	按生产需要适量使用	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	按生产需要适量使用	

甘油（又名丙三醇） **glycerine（glycerol）**

CNS 号　15.014　　INS 号　422

功能　水分保持剂、乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

柑橘黄 **orange yellow**

CNS 号　08.143　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～31、33～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

高粱红 **sorghum red**

CNS 号　08.115　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

高锰酸钾 **potassium permanganate**

CNS 号　00.001　　INS 号　—

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.05.01	食用淀粉	0.5	

谷氨酸钠 **monosodium glutamate**

CNS 号　12.001　　INS 号　621

功能　增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

谷氨酰胺转氨酶 **glutamine transaminase**

CNS 号　18.013　　INS 号　—

功能　稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.3	来源同表 C.3
01.06.01	非熟化干酪	0.3	来源同表 C.3
04.04	豆类制品	0.25	来源同表 C.3

表 A.1（续）

瓜尔胶 **guar gum**

CNS 号　20.025　　INS 号　412

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
01.05.01	稀奶油	1.0 g/kg	
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0 g/L	以即食状态计

硅酸钙 **calcium silicate**

CNS 号　02.009　　INS 号　552

功能　抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品（01.03.01 乳粉和奶油粉除外）	按生产需要适量使用	
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	按生产需要适量使用	
05.01.01	可可制品（包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等）	按生产需要适量使用	
06.05	淀粉及淀粉类制品	按生产需要适量使用	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.01	盐及代盐制品	按生产需要适量使用	
12.09.01	香辛料及粉	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
16.04	酵母及酵母类制品	按生产需要适量使用	

果胶 **pectins**

CNS 号　20.006　　INS 号　440

功能　乳化剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6～9、11～30、33～46、48～49、54～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
14.02.01	果蔬汁（浆）	3.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

海藻酸丙二醇酯 **propylene glycol alginate**

CNS 号　20.010　　INS 号　405

功能　增稠剂、乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外)	3.0	
01.01.03	调制乳	4.0	
01.02.02	风味发酵乳	4.0	
01.04.01	淡炼乳(原味)	5.0	
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	1.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	5.0	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	
06.03.02.02	生干面制品	5.0	
06.03.02.03	发酵面制品	5.0	
06.07	方便米面制品	5.0	
06.08	冷冻米面制品	5.0	
07.01	面包	5.0	
07.02	糕点	5.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	5.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.05	其他焙烤食品	5.0	
11.05	调味糖浆	5.0	
12.10.02	半固体复合调味料	8.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.3	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	4.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	3.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.3	

海藻酸钙(又名褐藻酸钙) **calcium alginate**

CNS 号　20.046　　INS 号　404

功能　增稠剂、稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02	小麦粉制品[06.03.02.01 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、06.03.02.02 生干面制品除外]	5.0	
07.01	面包	5.0	

海藻酸钾(又名褐藻酸钾) **potassium alginate**

CNS 号　20.005　　INS 号　402

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

海藻酸钠（又名褐藻酸钠） **sodium alginate**

CNS 号　20.004　　INS 号　401

功能　增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6～9、11～30、33～49、54～61、63～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	10.0	
13.03	其他特殊膳食用食品（仅限 13 月龄～10 岁特殊医学用途配方食品中氨基酸代谢障碍配方产品）	1.0	适用于 13 月龄～36 月龄幼儿的产品
		按生产需要适量使用	适用于 37 月龄～10 岁人群的产品

核黄素 **riboflavin**

CNS 号　08.148　　INS 号　101(i)，101(iii)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.04.02.02	其他杂粮制品（仅限脱水马铃薯制品）	0.3	
06.07	方便米面制品	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	0.05	

黑豆红 **black bean red**

CNS 号　08.114　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.8	
07.02.04	糕点上彩装	0.8	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.8	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.8	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.8	

表 A.1（续）

黑加仑红 **black currant red**

CNS 号　08.122　　INS 号　163(iii)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	0.3	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	按生产需要适量使用	

红花黄 **carthamins yellow**

CNS 号　08.103　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
04.01.02.04	水果罐头	0.2	
04.01.02.08	蜜饯	0.2	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
05.02	糖果	0.2	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.2	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.5	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04	碳酸饮料	0.2	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.2	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

红米红 **red rice red**

CNS 号　08.111　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

红曲黄色素 **monascus yellow pigment**

CNS 号　08.152　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
10.02.01	卤蛋	按生产需要适量使用	
12.10.01.02	鸡精、鸡粉	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.08	风味饮料	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉

红曲米，红曲红 **red kojic rice，monascus red**

CNS 号　08.119，08.120　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	0.8	
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱)，番茄沙司除外	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
04.04.02.01	腐乳类	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果(如工艺造型，或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
10.03	蛋制品(改变其物理性状)[10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	按生产需要适量使用	
10.04	其他蛋制品	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

琥珀酸单甘油酯 **succinylated monoglycerides**

CNS 号　10.038　　INS 号　472g

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	5.0	
01.06.05	干酪类似品	10.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	5.0	
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	10.0	
07.0	焙烤食品	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	2.0	
14.03	蛋白饮料	2.0	
14.03.01	含乳饮料	5.0	
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	2.0	
14.06	固体饮料	20.0	按稀释 10 倍计算

表 A.1（续）

琥珀酸二钠 **disodium succinate**

CNS 号　12.005　　INS 号　364(ii)

功能　增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	20.0	

花生衣红 **peanut skin red**

CNS 号　08.134　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.4	
07.03	饼干	0.4	
08.03.05	肉灌肠类	0.4	
14.04	碳酸饮料	0.1	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

槐豆胶(又名刺槐豆胶) **carob bean gum**

CNS 号　20.023　　INS 号　410

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	7.0	以即食状态计

黄原胶(又名汉生胶) **xanthan gum**

CNS 号　20.009　　INS 号　415

功能　稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6～49、54～61、63～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	5.0	
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	9.0	使用量仅限粉状产品，液态产品按照稀释倍数折算

表 A.1（续）

己二酸 **adipic acid**

CNS 号　01.109　　INS 号　355

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	4.0	
14.06	固体饮料	0.01	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

甲基纤维素 **methyl cellulose**

CNS 号　20.043　　INS 号　461

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

甲壳素（又名几丁质） **chitin**

CNS 号　20.018　　INS 号　—

功能　增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	2.0	
02.05	其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）	2.0	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	2.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	2.0	
12.03	食醋	1.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.4	

表 A.1（续）

姜黄 **turmeric**

CNS 号　08.102　　INS 号　100(ii)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.4	以姜黄素计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	按生产需要适量使用	
04.01.02.09	装饰性果蔬	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	以姜黄素计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
06.05.02.04	粉圆	1.2	以姜黄素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.03	以姜黄素计
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.25	以姜黄素计
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	0.2	以姜黄素计

表 A.1（续）

姜黄素 **curcumin**

CNS 号　08.132　　INS 号　100(i)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.01	
05.02	糖果	0.7	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	0.5	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	
11.05	调味糖浆	0.5	
12.10	复合调味料	0.1	
14.04	碳酸饮料	0.01	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.01	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

焦糖色(加氨生产) **caramel colour classⅢ-ammonia process**

CNS 号　08.110　　INS 号　150c

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	2.0 g/kg	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0 g/kg	
04.01.02.05	果酱	1.5 g/kg	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.05.02.04	粉圆	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	按生产需要适量使用	
06.11	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	12.0 g/kg	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.03	食醋	1.0 g/kg	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03.01	含乳饮料	2.0 g/kg	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	5.0 g/kg	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01.03	白兰地	50.0 g/L	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.01.07	其他蒸馏酒（仅限龙舌兰酒）	1.0g/L	
15.02	配制酒	50.0 g/L	
15.03.01.03	调香葡萄酒	50.0 g/L	
15.03.02	黄酒	30.0 g/L	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	50.0 g/L	
16.01	果冻	50.0 g/kg	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

焦糖色（苛性硫酸盐法） **caramel colour classⅡ-caustic sulfite**

CNS 号　08.151　　INS 号　150b

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
15.01.03	白兰地	6.0	
15.01.04	威士忌	6.0	
15.01.06	朗姆酒	6.0	
15.02	配制酒	6.0	

表 A.1（续）

焦糖色（普通法） **caramel colour class Ⅰ-plain**

CNS 号　08.108　　INS 号　150a

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.04.02	调制炼乳（包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等）	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	1.5 g/kg	
04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	按生产需要适量使用	
06.11	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派馅料）	按生产需要适量使用	
08.02.01	调理肉制品（生肉添加调理料）	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.03	食醋	按生产需要适量使用	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03.04	其他蛋白饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.01.03	白兰地	按生产需要适量使用	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.01.07	其他蒸馏酒（仅限龙舌兰酒）	1.0 g/L	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
15.03.01.03	调香葡萄酒	按生产需要适量使用	
15.03.02	黄酒	按生产需要适量使用	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	2.5 g/kg	

焦糖色（亚硫酸铵法） **caramel colour class Ⅳ-ammonia sulphite process**

CNS 号　08.109　　INS 号　150d

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.04.02	调制炼乳（包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等）	1.0 g/kg	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	2.0 g/kg	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	2.5 g/kg	
06.11	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	2.5 g/kg	
07.03	饼干	50.0 g/kg	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派馅料）	7.5 g/kg	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	10.0 g/kg	
12.07	料酒及制品	10.0 g/kg	
12.10	复合调味料	50.0 g/kg	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	按生产需要适量使用	
14.03.01	含乳饮料	2.0 g/kg	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.05.01	茶（类）饮料	10.0 g/kg	
14.05.02	咖啡（类）饮料	0.1 g/kg	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.05.03	植物饮料	0.1 g/kg	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
15.01.03	白兰地	50 .0 g/L	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.01.07	其他蒸馏酒(仅限龙舌兰酒)	1.0 g/L	
15.02	配制酒	50.0 g/L	
15.03.01.03	调香葡萄酒	50.0 g/L	
15.03.02	黄酒	30.0 g/L	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	50.0 g/L	

结冷胶 **gellan gum**

CNS 号　20.027　　INS 号　418

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

金樱子棕 **rose laevigata michx brown**

CNS 号　08.131　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.9	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.04	碳酸饮料	1.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

酒石酸氢钾 **potassium bitartrate**

CNS 号　06.007　　INS 号　336

功能　膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03	小麦粉及其制品[06.03.01 小麦粉、06.03.02.01 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、06.03.02.02 生干面制品除外]	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

酒石酸铁 **iron tartrate**

CNS 号　02.011　　INS 号　—

功能　抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.106	最大使用量以酒石酸铁含量计

菊花黄浸膏 **coreopsis yellow**

CNS 号　08.113　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	
07.02.04	糕点上彩装	0.3	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.3	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.3	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

聚丙烯酸钠 **sodium polyacrylate**

CNS 号　20.036　　INS 号　—

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

聚二甲基硅氧烷及其乳液(包括聚二甲基硅氧烷，聚二甲基硅氧烷乳液) **polydimethyl siloxane and emulsion**

CNS 号　03.007　　INS 号　900a

功能　被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.000 9	以聚二甲基硅氧烷计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.000 9	以聚二甲基硅氧烷计

表 A.1（续）

聚甘油蓖麻醇酸酯（简称“PGPR”） **polyglycerol polyricinoleate（polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid）（PGPR）**

CNS 号　10.029　　INS 号　476

功能　乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品（02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外）	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品	5.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	5.0	
05.04	装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁（仅限巧克力涂层）	5.0	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	

聚甘油脂肪酸酯 **polyglycerol esters of fatty acids（polyglycerol fatty acid esters）**

CNS 号　10.022　　INS 号　475

功能　乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	10.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	10.0	
01.05	稀奶油（淡奶油）及其类似品（01.05.01 稀奶油除外）	10.0	
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品（02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外）	20.0	
02.01.01.01	植物油（仅限煎炸用油）	10.0	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	10.0	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品	10.0	
05.02	糖果	5.0	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	10.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.07	方便米面制品	10.0	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	10.0	
07.0	焙烤食品	10.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)(仅限用于膨化食品的调味料)	10.0	
12.10.01	固体复合调味料	10.0	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	10.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	10.0	

聚葡萄糖 **polydextroses**

CNS 号　20.022　　INS 号　1200

功能　增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉

表 A.1（续）

聚天冬氨酸钾 **potassium polyaspartate**

CNS 号　18.014　　INS 号　456

功能　稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
15.03.01	葡萄酒	0.3 g/L	

聚乙二醇 **polyethylene glycol**

CNS 号　14.012　　INS 号　1521

功能　被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

聚乙烯醇 **polyvinyl alcohol**

CNS 号　14.010　　INS 号　1203

功能　被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	18.0	

决明胶 **cassia gum**

CNS 号　20.045　　INS 号　427

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	2.5	
01.05.01	稀奶油	2.5	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	2.5	
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.5	
06.03.02	小麦粉制品[06.03.02.01 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、06.03.02.02 生干面制品除外]	3.0	
06.07	方便米面制品	2.5	
07.0	焙烤食品	2.5	
08.03.05	肉灌肠类	1.5	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10.02	半固体复合调味料	2.5	
12.10.03	液体复合调味料	2.5	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

咖啡因 **caffeine**

CNS 号　00.007　　INS 号　—

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	0.15	以即饮状态计

卡拉胶 **carrageenan**

CNS 号　20.007　　INS 号　407

功能　乳化剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6～9、11～30、32～49、54～61、63～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	8.0 g/kg	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	5.0 g/kg	
13.01	婴幼儿配方食品	0.3 g/L	以即食状态计

抗坏血酸（又名维生素 C） **ascorbic acid（vitamin C）**

CNS 号　04.014　　INS 号　300

功能　面粉处理剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～5、10～62、68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	5.0	
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	5.0	
06.03.01	小麦粉	0.2	
14.02.01	果蔬汁（浆）	1.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

抗坏血酸钙 **calcium ascorbate**

CNS 号　04.009　　INS 号　302

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～62、64～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	1.0	以抗坏血酸钙残留量计
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	1.0	以抗坏血酸钙残留量计

抗坏血酸钠 **sodium ascorbate**

CNS 号　04.015　　INS 号　301

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～62、68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

抗坏血酸棕榈酸酯 **ascorbyl palmitate**

CNS 号　04.011　　INS 号　304

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	0.2	以油脂中抗坏血酸计
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.01	面包	0.2	以油脂中的含量计
13.01	婴幼儿配方食品	0.05	以油脂中抗坏血酸计
13.02	婴幼儿辅助食品	0.05	以油脂中抗坏血酸计
14.05.01	茶(类)饮料	0.2	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

抗坏血酸棕榈酸酯（酶法） **ascorbyl palmitate（enzymatic）**

CNS 号　04.024　　INS 号　304

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品（02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外）	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	

可得然胶 **curdlan**

CNS 号　20.042　　INS 号　424

功能　稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.01	冰淇淋、雪糕类	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.04.01.01	豆腐类	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）	按生产需要适量使用	
05.02.01	胶基糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	
06.05.02.04	粉圆	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
08.02.01	调理肉制品（生肉添加调理料）	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品（包括冷冻丸类产品等）	按生产需要适量使用	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	
14.03.02	植物蛋白饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.06.03	速溶咖啡	按生产需要适量使用	
14.06.04	其他固体饮料	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.07	其他(仅限人造海鲜产品,如人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(仅限魔芋凝胶制品)	按生产需要适量使用	

可可壳色 **cocao husk pigment**

CNS 号　08.118　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.04	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	3.0	
07.01	面包	0.5	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
07.03	饼干	0.04	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

可溶性大豆多糖 **soluble soybean polysaccharide**

CNS 号　20.044　　INS 号　—

功能　增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	6.0	
02.04	脂肪类甜品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
06.02.02	大米制品	10.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02	小麦粉制品[06.03.02.01 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）、06.03.02.02 生干面制品除外]	10.0	
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	5.0	
06.05.02	淀粉制品	10.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	
07.0	焙烤食品	10.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	10.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	5.0	

喹啉黄及其铝色淀（包括喹啉黄，喹啉黄铝色淀） **quinoline yellow，quinoline yellow aluminum lake**

CNS 号　08.016　　INS 号　104

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣（仅限糖果包衣）	0.3	以喹啉黄计
15.02	配制酒	0.1	

辣椒橙 **paprika orange**

CNS 号　08.107　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	按生产需要适量使用	
12.10.02	半固体复合调味料	按生产需要适量使用	

辣椒红 **paprika red**

CNS 号　08.106　　INS 号　160 c(ii)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	按生产需要适量使用	
04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	
04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.08	冷冻米面制品	2.0	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调理料)	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品（包括冷冻丸类产品等）	按生产需要适量使用	
09.04	熟制水产品（可直接食用）	按生产需要适量使用	
12.0	调味品[12.01 盐及代盐制品、12.09.01 香辛料及粉、12.09.03 香辛料酱（如芥末酱、青芥酱）、12.09.04 其他香辛料加工品类除外]	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	
16.07	其他（仅限魔芋凝胶制品）	按生产需要适量使用	

辣椒油树脂 **paprika oleoresin**

CNS 号　00.012　　INS 号　160c(i)

功能　增味剂、着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.04	再制干酪及干酪制品	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	按生产需要适量使用	
04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	
04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）	按生产需要适量使用	
08.02.01	调理肉制品（生肉添加调理料）	按生产需要适量使用	
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）	按生产需要适量使用	
08.03.01.02	酱卤肉类	按生产需要适量使用	
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.09.02	香辛料油	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	
16.07	其他(仅限魔芋凝胶制品)	按生产需要适量使用	

蓝锭果红 **uguisukagura red**

CNS 号　08.136　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
05.02	糖果	2.0	
07.02	糕点	2.0	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠) **sodium caseinate**

CNS 号　10.002　　INS 号　—

功能　乳化剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	以即食状态计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0	以即食状态计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体

联苯醚(又名二苯谜) **diphenyl ether (diphenyl oxide)**

CNS 号　17.022　　INS 号　—

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)	3.0	残留量≤12 mg/kg

表 A.1（续）

亮蓝及其铝色淀（包括亮蓝，亮蓝铝色淀）　brilliant blue，brilliant blue aluminum lake

CNS 号　08.007　　INS 号　133

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.025	以亮蓝计
01.04.02	调制炼乳（包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等）	0.025	以亮蓝计
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.025	以亮蓝计
04.01.02.05	果酱	0.5	以亮蓝计
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.025	以亮蓝计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以亮蓝计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.025	以亮蓝计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.025	以亮蓝计
04.04.01.06	熟制豆类	0.025	以亮蓝计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	以亮蓝计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	0.05	以亮蓝计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	0.3	以亮蓝计
06.05.02.02	虾味片	0.025	以亮蓝计
06.05.02 .04	粉圆	0.1	以亮蓝计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）（仅限可可玉米片）	0.015	以亮蓝计
07.02.04	糕点上彩装	0.025	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.025	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派馅料）	0.05	仅限使用亮蓝
09.03.03	鱼子制品	0.2	仅限使用亮蓝
11.05	调味糖浆	0.025	以亮蓝计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以亮蓝计
12.09.01	香辛料及粉	0.01	以亮蓝计
12.09.03	香辛料酱（如芥末酱、青芥酱）	0.01	以亮蓝计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以亮蓝计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.02	以亮蓝计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.025	以亮蓝计
14.03.01	含乳饮料	0.025	以亮蓝计
14.04	碳酸饮料	0.025	以亮蓝计
14.06	固体饮料	0.2	以亮蓝计
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.025	以亮蓝计
15.02	配制酒	0.025	以亮蓝计
16.01	果冻	0.025	以亮蓝计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用亮蓝

磷酸化二淀粉磷酸酯 **phosphated distarch phosphate**

CNS 号　20.017　　INS 号　1413

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	1.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
14.06	固体饮料	0.5	

磷酸及磷酸盐[包括磷酸[7]，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，多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠)，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]

phosphoric acid，disodium dihydrogen pyrophosphate，tetrasodium pyrophosphate，calcium dihydrogen phosphate，potassium dihydrogen phosphate，diammonium hydrogen phosphate，dipotassium hydrogen phosphate，calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate)，tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)，tripotassium orthophosphate，trisodium orthophosphate，sodium polyphosphate，sodium tripolyphosphate，sodium dihydrogen phosphate，disodium hydrogen phosphate，tetrapotassium pyrophosphate，trisodium monohydrogen diphosphate，potassium polymetaphosphate，calcium acid pyrophosphate

[7] 包括磷酸(湿法)，磷酸湿法仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料，最大使用量为 5.0 g/kg(以即饮状态计，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计。

CNS 号　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

INS 号　338，450（i），450（iii），341（i），340（i），342（ii），340（ii），341（ii），341（iii），340（iii），339（iii），452（i），451(i)，339(i)，339(ii)，450(v)，450(ii)，452(ii)，450(vii)

功能　水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳和 01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
01.03.01	乳粉和奶油粉	10.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
01.06.04	再制干酪及干酪制品	14.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	20.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
04.02.02.04	蔬菜罐头	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	2.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)	1.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03	小麦粉及其制品(06.03.02.02 生干面制品除外)	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.04.01	杂粮粉	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限冷冻薯类制品)	1.5	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.05.01	食用淀粉	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.07	方便米面制品	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.08	冷冻米面制品	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)(仅限谷类甜品罐头)	1.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计，可按涂裹率增加使用量
07.0	焙烤食品	15.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
08.02	预制肉制品	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
08.03	熟肉制品	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.02.01	冷冻水产品	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.03	预制水产品(半成品)	1.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.05	水产品罐头	1.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、皮蛋肠)	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
11.05	调味糖浆	10.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
12.10	复合调味料	20.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10.01.03	其他固体复合调味料(仅限方便湿面调味料包)	80.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	1.0	以即食状态计,仅限使用磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
13.02	婴幼儿辅助食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
16.01	果冻	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

磷酸酯双淀粉 **distarch phosphate**

CNS 号　20.034　　INS 号　1412

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

磷脂 **phospholipid**

CNS 号　04.010　　INS 号　322

功能　抗氧化剂、乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6、8～53、59～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

硫代二丙酸二月桂酯 **dilauryl thiodipropionate**

CNS 号　04.012　　INS 号　389

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.2	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

硫磺 **sulfur（sulphur）**

CNS 号　05.007　　INS 号　—

功能　漂白剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.02	水果干类	0.1	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯	0.35	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类	0.4	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖	0.03	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	0.1	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.09.01	香辛料及粉(仅限八角)	0.15	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
16.07	其他(仅限魔芋粉)	0.9	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计

硫酸钙(又名石膏) **calcium sulfate**

CNS 号　18.001　　INS 号　516

功能　稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
06.03.02	小麦粉制品[06.03.02.01 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、06.03.02.02 生干面制品除外]	1.5	
06.05.02	淀粉制品	10.0	
07.01	面包	10.0	
07.02	糕点	10.0	
07.03	饼干	10.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	10.0	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调理料)	5.0	
08.02.02	腌腊肉制品(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)(仅限腊肠)	5.0	
08.03.05	肉灌肠类	3.0	
08.03.09	其他熟肉制品	5.0	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	3.0	
12.10.02.04	其他半固体复合调味料	10.0	
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

表 A.1（续）

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾） **aluminium potassium sulfate，aluminium ammonium sulfate**

CNS 号　06.004，06.005　　INS 号　522，523

功能　膨松剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	铝的残留量≤100 mg/kg（干样品，以 Al 计）
06.03.02.05	油炸面制品	按生产需要适量使用	铝的残留量≤100 mg/kg（干样品，以 Al 计）
06.05.02.01	粉丝、粉条	按生产需要适量使用	铝的残留量≤200 mg/kg（干样品，以 Al 计）
06.05.02.02	虾味片	按生产需要适量使用	铝的残留量≤100 mg/kg（干样品，以 Al 计）
06.11	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	铝的残留量≤100 mg/kg（干样品，以 Al 计）
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	铝的残留量≤100 mg/kg（干样品，以 Al 计）
09.03.02	腌制水产品（仅限海蜇）	按生产需要适量使用	铝的残留量≤500 mg/kg（以即食海蜇中 Al 计）

硫酸镁 **magnesium sulfate**

CNS 号　00.021　　INS 号　518

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
14.01.03	其他类饮用水（自然来源饮用水除外）	0.05	

硫酸锌 **zinc sulfate**

CNS 号　00.018　　INS 号　—

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
14.01.03	其他类饮用水（自然来源饮用水除外）	0.006	以 Zn 计 2.4 mg/L

硫酸亚铁 **ferrous sulfate**

CNS 号　00.022　　INS 号　—

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
04.04.02	发酵豆制品（仅限臭豆腐）	0.15	以 $FeSO_4$ 计

表 A.1（续）

罗汉果甜苷 **lo-han-kuo extract**

CNS 号　19.015　　INS 号　—

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

罗望子多糖胶 **tamarind polysaccharide gum**

CNS 号　20.011　　INS 号　—

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.01.02.08.05	果糕类	20.0	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	7.0	
12.10.03	液体复合调味料	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	2.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

萝卜红 **radish red**

CNS 号　08.117　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
12.03	食醋	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉

氯化钙 **calcium chloride**

CNS 号　18.002　　INS 号　509

功能　稳定剂和凝固剂、增稠剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
01.05.03	调制稀奶油	按生产需要适量使用	
04.01.02.04	水果罐头	1.0 g/kg	
04.01.02.05	果酱	1.0 g/kg	
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0 g/kg	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁	0.4 g/kg	
11.05	调味糖浆	0.4 g/kg	
14.01.03	其他类饮用水（自然来源饮用水除外）	0.1 g/L	以 Ca 计 36 mg/L
16.07	其他（仅限畜禽血制品）	0.5 g/kg	

氯化钾 **potassium chloride**

CNS 号　00.008　　INS 号　508

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～60、62～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	自然来源类饮用水不能使用
12.01	盐及代盐制品	350	

氯化镁 **magnesium chloride**

CNS 号　18.003　　INS 号　511

功能　稳定剂和凝固剂、增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.08	冷冻米面制品	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

吗啉脂肪酸盐果蜡 **morpholine fatty acid salt(fruit wax)**

CNS 号　14.004　　INS 号　—

功能　被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	

麦芽糖醇，麦芽糖醇液 **maltitol and maltitol syrup**

CNS 号　19.005，19.022　　INS 号　965(i)，965(ii)

功能　甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
01.05.04	稀奶油类似品	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
04.05.02	加工坚果与籽类	按生产需要适量使用	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	0.5	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.02	淀粉糖(食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.10.02	半固体复合调味料	按生产需要适量使用	
12.10.03	液体复合调味料	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉

没食子酸丙酯(简称“PG”) **propyl gallate(PG)**

CNS 号　04.003　　INS 号　310

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.1	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.1	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.1	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.1	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.1	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.1	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.1	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.1	以油脂中的含量计
12.10.01	固体复合调味料(仅限鸡肉粉)	0.1	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.1	以油脂中的含量计

玫瑰茄红 **roselle red**

CNS 号　08.125　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

酶解大豆磷脂 **enzymatically decomposed soybean phospholipid**

CNS 号　10.040　　INS 号　—

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

迷迭香提取物[8)] **rosemary extract**

CNS 号　04.017　　INS 号　392

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01	植物油脂	0.7	
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)	0.3	
02.02.01	脂肪含量 80%以上的乳化制品	0.7	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	0.7	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.3	
06.03.02.05	油炸面制品	0.3	
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.3	
08.03.03	油炸肉类	0.3	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	
08.03.05	肉灌肠类	0.3	
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	
12.10.01	固体复合调味料	0.7	
12.10.02	半固体复合调味料	0.3	
12.10.03	液体复合调味料	0.3	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.15	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.3	

[8)] 包括迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)。

表 A.1（续）

明胶 **gelatin**

CNS 号　20.002　INS 号　428

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

木松香甘油酯 **glycerol ester of wood rosin**

CNS 号　10.041　INS 号　445(iii)

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.32	

木糖醇 **xylitol**

CNS 号　19.007　INS 号　967

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

木糖醇酐单硬脂酸酯 **xylitan monostearate**

CNS 号　10.007　INS 号　—

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
05.02	糖果	5.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	

纳他霉素 **natamycin**

CNS 号　17.030　INS 号　235

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	0.3 g/kg	表面使用，残留量＜10 mg/kg
07.02	糕点	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量＜10 mg/kg

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量<10 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等）	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量<10 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量<10 mg/kg
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量<10 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量<10 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量<10 mg/kg
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.02 g/kg	残留量≤10 mg/kg
15.03	发酵酒（15.03.01 葡萄酒除外）	0.01 g/L	

柠檬黄及其铝色淀（包括柠檬黄，柠檬黄铝色淀）　tartrazine，tartrazine aluminum lake

CNS 号　08.005　　INS 号　102

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以柠檬黄计
01.04.02	调制炼乳（包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等）	0.05	以柠檬黄计
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.05	以柠檬黄计
04.01.02.05	果酱	0.5	以柠檬黄计
04.01.02.08	蜜饯	0.1	以柠檬黄计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以柠檬黄计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1	以柠檬黄计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.1	以柠檬黄计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以柠檬黄计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以柠檬黄计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 除外)	0.1	以柠檬黄计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以柠檬黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以柠檬黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以柠檬黄计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.08	以柠檬黄计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.06	以柠檬黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	以柠檬黄计
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以柠檬黄计
07.03.03	蛋卷	0.04	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用柠檬黄
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.05	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点用馅料及表面用挂浆)	0.3	以柠檬黄计
09.03.03	鱼子制品	0.15	仅限使用柠檬黄
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以柠檬黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以柠檬黄计
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.1	以柠檬黄计
12.10.01	固体复合调味料	0.2	以柠檬黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以柠檬黄计
12.10.03	液体复合调味料	0.15	以柠檬黄计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.1	以柠檬黄计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.1	以柠檬黄计
16.01	果冻	0.05	以柠檬黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用柠檬黄

表 A.1（续）

柠檬酸 **citric acid**

CNS 号　01.101　　INS 号　330

功能　酸度调节剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～15、17～53、59～62、64～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

柠檬酸钾 **tripotassium citrate**

CNS 号　01.304　　INS 号　332(ii)

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～53、59～62、64～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

柠檬酸钠 **trisodium citrate**

CNS 号　01.303　　INS 号　331(iii)

功能　酸度调节剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～53、59～62、64～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

柠檬酸铁铵 **ferric ammonium citrate**

CNS 号　02.010　　INS 号　381

功能　抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.025	

柠檬酸亚锡二钠 **disodium stannous citrate**

CNS 号　18.006　　INS 号　—

功能　稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.3	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.3	

表 A.1（续）

柠檬酸一钠 **sodium dihydrogen citrate**

CNS 号　01.306　　INS 号　331(i)

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～53、59～62、64～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

柠檬酸脂肪酸甘油酯 **citric and fatty acid esters of glycerol**

CNS 号　10.032　　INS 号　472c

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	24.0	

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） **neotame**

CNS 号　19.019　　INS 号　961

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.02	
01.02.02	风味发酵乳	0.1	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.065	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)	0.033	
01.06.05	干酪类似品	0.033	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	0.1	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	0.01	
02.04	脂肪类甜品	0.1	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.01	冷冻水果	0.1	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.02	水果干类	0.1	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	0.1	
04.01.02.04	水果罐头	0.033	
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.06	果泥	0.07	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)	0.07	
04.01.02.08	蜜饯	0.3	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	0.1	
04.01.02.11	发酵的水果制品	0.065	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.065	
04.02.02	加工蔬菜(04.02.02.01 冷冻蔬菜和 04.02.02.06 发酵蔬菜制品除外)	0.033	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.01	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.033	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	0.033	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	0.033	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.032	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	0.033	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.02 糖果除外)	0.1	
05.02.01	胶基糖果	1.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.33	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.16	
06.07	方便米面制品	0.06	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.033	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.0	焙烤食品	0.08	
07.04	焙烤食品馅料及其表面用挂浆	0.1	
09.03	预制水产品(半成品)	0.01	
09.05	水产品罐头	0.01	
10.04	其他蛋制品	0.1	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	0.07	
12.03	食醋	0.012	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.012	
12.10	复合调味料	0.07	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.02	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.05	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	0.02	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.033	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.032	

表 A.1（续）

偏酒石酸 **metatartaric acid**

CNS 号　01.105　INS 号　353

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.04	水果罐头	按生产需要适量使用	

葡萄皮红 **grape skin extract**

CNS 号　08.135　INS 号　163(ii)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.5	
05.02	糖果	2.0	
07.0	焙烤食品	2.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	2.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

葡萄糖酸-δ-内酯 **glucono delta-lactone**

CNS 号　18.007　INS 号　575

功能　稳定和凝固剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

葡萄糖酸钠 **sodium gluconate**

CNS 号　01.312　INS 号　576

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

葡萄糖酸亚铁 **ferrous gluconate**

CNS 号　09.005　INS 号　579

功能　护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜(仅限橄榄)	0.15	以铁计

表 A.1（续）

普鲁兰多糖 **pullulan**

CNS 号　14.011　　INS 号　1204

功能　被膜剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
05.02	糖果	50.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	50.0	
09.03	预制水产品(半成品)	30.0	
12.10	复合调味料	50.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	50.0	
16.07	其他(仅限膜片)	按生产需要适量使用	

羟丙基淀粉 **hydroxypropyl starch**

CNS 号　20.014　　INS 号　1440

功能　增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

羟丙基二淀粉磷酸酯 **hydroxypropyl distarch phosphate**

CNS 号　20.016　　INS 号　1442

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～4、6～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

羟丙基甲基纤维素(简称“HPMC”) **hydroxypropyl methyl cellulose**

CNS 号　20.028　　INS 号　464

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

羟基硬脂精(又名氧化硬脂精) **oxystearin**

CNS 号　00.017　　INS 号　387

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.5	

氢化松香甘油酯 **glycerol ester of hydrogenated rosin**

CNS 号　10.013　　INS 号　—

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

氢氧化钙 **calcium hydroxide**

CNS 号　01.202　　INS 号　526

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01乳粉和奶油粉除外)	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

氢氧化钾 **potassium hydroxide**

CNS 号　01.203　　INS 号　525

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

琼脂 **agar**

CNS 号　20.001　　INS 号　406

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

日落黄及其铝色淀（包括日落黄，日落黄铝色淀） **sunset yellow，sunset yellow aluminum lake**

CNS 号　08.006　　INS 号　110

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以日落黄计
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以日落黄计
01.04.02	调制炼乳（包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等）	0.05	以日落黄计
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.09	以日落黄计
04.01.02.04	水果罐头（仅限西瓜酱罐头）	0.1	以日落黄计
04.01.02.05	果酱	0.5	以日落黄计
04.01.02.08	蜜饯	0.1	以日落黄计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	以日落黄计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以日落黄计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以日落黄计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果（05.01.01、05.04 除外）	0.1	以日落黄计
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	0.3	以日落黄计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以日落黄计
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.3	以日落黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以日落黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以日落黄计
06.09	谷类和淀粉类甜品（如米布丁、木薯布丁）	0.02	以日落黄计，如用于布丁粉，按冲调倍数增加使用量

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.11	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	0.3	以日落黄计
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限布丁、糕点用馅料及表面用挂浆）	0.3	以日落黄计
09.03.03	鱼子制品	0.2	仅限使用日落黄
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以日落黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以日落黄计
12.10	复合调味料	0.2	以日落黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以日落黄计
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.1	以日落黄计
14.03.01	含乳饮料	0.05	以日落黄计
14.03.01.03	乳酸菌饮料	0.1	以日落黄计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以日落黄计
14.04	碳酸饮料	0.1	以日落黄计
14.06	固体饮料	0.6	以日落黄计
14.07	特殊用途饮料	0.1	以日落黄计
14.08	风味饮料	0.1	以日落黄计
15.02	配制酒	0.1	以日落黄计
16.01	果冻	0.025	以日落黄计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用日落黄

溶菌酶 **lysozyme**

CNS 号　17.035　　INS 号　1105

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	按生产需要适量使用	
15.03	发酵酒（15.03.01 葡萄酒除外）	0.5	

肉桂醛 **clnnamaldehyde**

CNS 号 17.012　　INS 号　—

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	残留量≤0.3 mg/kg

表 A.1（续）

乳酸 **lactic acid**

CNS 号　01.102　　INS 号　270

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6～53、57～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乳酸钙 **calcium lactate**

CNS 号　01.310　　INS 号　327

功能　酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.04	蔬菜罐头(仅限酸黄瓜产品)	1.5	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料(仅限油炸薯类调味料)	10.0	
14.06	固体饮料	21.6	
16.01	果冻	6.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	1.0	

乳酸钾 **potassium lactate**

CNS 号　15.011　　INS 号　326

功能　水分保持剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乳酸链球菌素 **nisin**

CNS 号　17.019　　INS 号　234

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外)	0.5	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.03.02	加工食用菌和藻类(04.03.02.04 食用菌和藻类罐头除外)	0.5	
04.04.01.03.02	卤制豆干	0.5	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)	0.25	
06.07	方便米面制品(仅限方便湿面制品)	0.25	
06.07	方便米面制品(仅限米面灌肠制品)	0.25	
07.01	面包	0.3	
07.02	糕点	0.3	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	0.5	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.5	
10.03	蛋制品(改变其物理性状)[10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	0.25	
12.03	食醋	0.15	
12.04	酱油	0.2	
12.05	酿造酱	0.2	
12.10	复合调味料	0.2	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

乳酸钠 **sodium lactate**

CNS 号　15.012　　INS 号　325

功能　水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.4	

表 A.1（续）

乳酸脂肪酸甘油酯 **lactic and fatty acid esters of glycerol**

CNS 号　10.031　　INS 号　472b

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
01.05.01	稀奶油	5.0	

乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇） **lactitol**

CNS 号　19.014　　INS 号　966

功能　乳化剂、稳定剂、增稠剂、甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6～49、54～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乳糖酶 **lactase**

CNS 号　00.023　　INS 号　—

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.04.02	调制炼乳（包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等）	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.05	稀奶油（淡奶油）及其类似品（01.05.01 稀奶油除外）	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3

三氯蔗糖（又名蔗糖素） **sucralose**

CNS 号　19.016　　INS 号　955

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.3	
01.02.02	风味发酵乳	0.3	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	1.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.04	再制干酪	0.2	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.25	
04.01.02.02	水果干类	0.15	
04.01.02.04	水果罐头	0.25	
04.01.02.05	果酱	0.45	
04.01.02.08	蜜饯	1.5	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.15	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25	
04.03.02	加工食用菌和藻类(04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类除外)	0.3	
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	0.4	
04.04.02.01	腐乳类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
05.02	糖果	1.5	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.25	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限微波爆米花)	5.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	1.0	
06.07	方便米面制品	0.6	
07.0	焙烤食品	0.25	
08.03.05	肉灌肠类	0.35	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.03	食醋	0.25	
12.04	酱油	0.25	
12.05	酿造酱	0.25	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.4	
12.10	复合调味料	0.25	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	1.25	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.25	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.65	
16.01	果冻	0.45	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

三赞胶 **sanzan gum**

CNS 号　20.047　　INS 号　—

功能　增稠剂、稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.05	肉灌肠类	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)饮料	1.4	以即饮状态计，相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	1.3	以即饮状态计，相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量

桑椹红 **mulberry red**

CNS 号　08.129　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.05	果糕类	5.0	
05.02	糖果	2.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	1.5	
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

表 A.1（续）

沙蒿胶 **rtemisia gum(sa-hao seed gum)**

CNS 号 20.037 INS 号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	0.3	
06.03.02.02	生干面制品(仅限挂面)	0.3	
06.04.02	杂粮制品	0.3	
06.07	方便米面制品(仅限方便面)	0.3	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	0.5	

沙棘黄 **hippophae rhamnoides yellow**

CNS 号 08.124 INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	1.0	
07.02.04	糕点上彩装	1.5	

山梨酸及其钾盐(包括山梨酸,山梨酸钾) **sorbic acid,potassium sorbate**

CNS 号 17.003,17.004 INS 号 200,202

功能 防腐剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	1.0 g/kg	以山梨酸计
02.01.01.02	氢化植物油	1.0 g/kg	以山梨酸计
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	1.0 g/kg	以山梨酸计
02.02.02	脂肪含量 80%以下的乳化制品	1.0 g/kg	以山梨酸计
03.03	风味冰、冰棍类	0.5 g/kg	以山梨酸计
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.5 g/kg	以山梨酸计
04.01.02.05	果酱(罐头除外)	1.0 g/kg	以山梨酸计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.08	蜜饯	0.5 g/kg	以山梨酸计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.5 g/kg	以山梨酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0 g/kg	以山梨酸计
04.03.02	加工食用菌和藻类(04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类、04.03.02.04 食用菌和藻类罐头除外)	0.5 g/kg	以山梨酸计
04.04.01.03	豆干再制品	1.0 g/kg	以山梨酸计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	1.0 g/kg	以山梨酸计
05.02.01	胶基糖果	1.5 g/kg	以山梨酸计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	1.0 g/kg	以山梨酸计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)	1.5 g/kg	以山梨酸计
06.07	方便米面制品(仅限米面灌肠制品)	1.5 g/kg	以山梨酸计
07.01	面包	1.0 g/kg	以山梨酸计
07.02	糕点	1.0 g/kg	以山梨酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0 g/kg	以山梨酸计
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	0.075 g/kg	以山梨酸计
08.03.05	肉灌肠类	1.5 g/kg	以山梨酸计
09.03	预制水产品(半成品)	0.075 g/kg	以山梨酸计
09.03.02	腌制水产品(仅限即食海蜇)	1.0 g/kg	以山梨酸计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	1.0 g/kg	以山梨酸计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0 g/kg	以山梨酸计
09.06	其他水产品及其制品	1.0 g/kg	以山梨酸计
10.03	蛋制品(改变其物理性状)[10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	1.5 g/kg	以山梨酸计
11.05	调味糖浆	1.0 g/kg	以山梨酸计
12.03	食醋	1.0 g/kg	以山梨酸计
12.04	酱油	1.0 g/kg	以山梨酸计
12.05	酿造酱	0.5 g/kg	以山梨酸计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
12.10	复合调味料	1.0 g/kg	以山梨酸计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)除外]	0.5 g/kg	以山梨酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)	2.0 g/kg	以山梨酸计
14.03.01.03	乳酸菌饮料	1.0 g/kg	以山梨酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.4 g/kg	以山梨酸计
15.02	配制酒(仅限青稞干酒)	0.6 g/L	以山梨酸计
15.03.01	葡萄酒	0.2 g/kg	以山梨酸计
15.03.03	果酒	0.6 g/kg	以山梨酸计
16.01	果冻	0.5 g/kg	以山梨酸计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.5 g/kg	以山梨酸计

山梨糖醇，山梨糖醇液 **sorbitol and sorbitol syrup**

CNS 号　19.006，19.023　　INS 号　420(i)，420(ii)

功能　甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品(仅限植脂奶油)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.01.02	巧克力和巧克力制品，除 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	30.0	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限焙烤食品馅料）	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品（包括冷冻丸类产品等）	20.0	
09.04.01	熟干水产品	按生产需要适量使用	
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	按生产需要适量使用	
09.04.03	熏、烤水产品	按生产需要适量使用	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.02	淀粉糖（食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等）	按生产需要适量使用	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

双乙酸钠（又名二醋酸钠） **sodium diacetate**

CNS 号　17.013　　INS 号　262(ii)

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04.01.02	豆干类	1.0	
04.04.01.03	豆干再制品	1.0	
06.01	原粮	1.0	
06.05.02.04	粉圆	4.0	
07.02	糕点	4.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	3.0	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	2.5	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称“DATEM”)　　**diacetyle tartaric acid esters of mono (di) glycerides (DATEM)**

CNS 号　10.010　　INS 号　472e

功能　乳化剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	5.0	
01.02.02	风味发酵乳	10.0	
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	10.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	6.0	
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	10.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	10.0	
02.04	脂肪类甜品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	5.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
04.01.02.02	水果干类	10.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	1.0	
04.01.02.06	果泥	2.5	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)	5.0	
04.01.02.08	蜜饯	1.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	2.5	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	2.5	
04.01.02.11	发酵的水果制品	2.5	
04.02.02.02	干制蔬菜	10.0	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	2.5	
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	2.5	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	2.5	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	2.5	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	2.5	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	2.5	
04.04.01.06	熟制豆类	2.5	
05.02.01	胶基糖果	50.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	10.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	10.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	10.0	
06.03.02.05	油炸面制品	10.0	
06.04.01	杂粮粉	3.0	
06.05.01	食用淀粉	3.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	5.0	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.0	焙烤食品	20.0	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)[09.01 鲜水产、09.03 预制水产品(半成品)除外]	10.0	
10.02.05	其他再制蛋	5.0	
10.04	其他蛋制品	5.0	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	5.0	
12.09	香辛料类	0.001	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
12.10.03	液体复合调味料	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	10.0	
15.03.03	果酒	5.0	
16.01	果冻	2.5	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	20.0	

表 A.1（续）

司盘类[包括山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)]

sorbitan esters of fatty acids sorbitan monolaurate,sorbitan monopalmitate,sorbitan monostearate,sorbitan tristearate,sorbitan monooleate

CNS 号　10.024,10.008,10.003,10.004,10.005

INS 号　493,495,491,492,494

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)	10.0	
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品[02.01.01.01 植物油、02.01.02 动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)、02.01.03无水黄油、无水乳脂、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外]	15.0	
02.01.01.02	氢化植物油	10.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	3.0	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	3.0	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	3.0	
04.04	豆类制品	1.6	以每千克豆类的使用量计
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	10.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	6.0	
14.06	固体饮料(速溶咖啡除外)	3.0	
14.06.03	速溶咖啡	10.0	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.5	
16.04.01	干酵母	10.0	

表 A.1（续）

松香季戊四醇酯 **pentaerythritol ester of wood rosin**

CNS 号　14.005　　INS 号　—

功能　被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.09	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.09	

酸处理淀粉 **acid treated starch**

CNS 号　20.032　　INS 号　1401

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

酸性红（又名偶氮玉红） **carmoisine（azorubine）**

CNS 号　08.013　　INS 号　122

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.05	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	0.05	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.05	

羧甲基淀粉钠 **sodium carboxy methyl starch**

CNS 号　20.012　　INS 号　—

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.06	
04.01.02.05	果酱	0.1	
06.07	方便米面制品	15.0	
07.01	面包	0.02	
12.05	酿造酱	0.1	
12.10.02.02	调味酱	0.1	

表 A.1（续）

羧甲基纤维素钠 **sodium carboxy methyl cellulose**

CNS 号　20.003　　INS 号　466

功能　增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

索马甜 **thaumatin**

CNS 号　19.020　　INS 号　957

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.025	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	
07.0	焙烤食品	0.025	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.025	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

碳酸铵 **ammonium carbonate**

CNS 号　06.009　　INS 号　503(i)

功能　膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

碳酸钙(包括轻质碳酸钙，重质碳酸钙) **calcium carbonate(light and heavy)**

CNS 号　13.006　　INS 号　170(i)

功能　膨松剂、面粉处理剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.01	小麦粉	0.03	

表 A.1（续）

碳酸钾 **potassium carbonate**

CNS 号　01.301　INS 号　501(i)

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～31、33～53、57～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	60.0	

碳酸镁（包括轻质碳酸镁，重质碳酸镁） **magnesium carbonate**

CNS 号　13.005　INS 号　504(i)

功能　面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	1.5	
14.06	固体饮料	10.0	

碳酸钠 **sodium carbonate**

CNS 号　01.302　INS 号　500(i)

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～30、33～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.02.02	大米制品（仅限发酵大米制品）	按生产需要适量使用	

碳酸氢铵 **ammonium hydrogen carbonate**

CNS 号　06.002　INS 号　503(ii)

功能　膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～56、58～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

碳酸氢钾 **potassium hydrogen carbonate**

CNS 号　01.307　INS 号　501(ii)

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～53、57～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

碳酸氢钠 **sodium hydrogen carbonate**

CNS 号　06.001　　INS 号　500(ii)

功能　膨松剂、酸度调节剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～56、58～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.02.02	大米制品(仅限发酵大米制品)	按生产需要适量使用	

碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠) **sodium sesquicarbonate**

CNS 号　01.305　　INS 号　500(iii)

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外)	按生产需要适量使用	仅限羊奶
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

糖精钠 **sodium saccharin**

CNS 号　19.001　　INS 号　954(iv)

功能　甜味剂、增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	以糖精计
04.01.02.02	水果干类(仅限芒果干、无花果干)	5.0	以糖精计
04.01.02.05	果酱	0.2	以糖精计
04.01.02.08	蜜饯	1.0	以糖精计
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	5.0	以糖精计
04.01.02.08.04	话化类	5.0	以糖精计
04.01.02.08.05	果糕类	5.0	以糖精计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.15	以糖精计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	1.0	以糖精计
04.04.01.06	熟制豆类	1.0	以糖精计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	1.2	以糖精计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	1.0	以糖精计
12.10	复合调味料	0.15	以糖精计
15.02	配制酒	0.15	以糖精计

特丁基对苯二酚（简称“TBHQ”） **tertiary butylhydroquinone（TBHQ）**

CNS 号　04.007　　INS 号　319

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品（02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外）	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.02	糕点	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸[9] **aspartame-acesulfame salt**

CNS 号　19.021　　INS 号　962

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.79	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.68	

[9] 添加该添加剂的食品应标明：“天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（含苯丙氨酸）”。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜，混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。（天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量，最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量）。

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.04	水果罐头	0.35	
04.01.02.05	果酱	0.68	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.35	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.20	
05.02	糖果	4.5	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.35	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	1.13	
12.04	酱油	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	2.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.68	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

天然胡萝卜素 **natural carotene**

CNS 号　08.147　　INS 号　160a(ii)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

天然苋菜红 **natural amaranthus red**

CNS 号　08.130　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08	蜜饯	0.25	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.25	
05.02	糖果	0.25	
07.02.04	糕点上彩装	0.25	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04	碳酸饮料	0.25	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.25	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
16.01	果冻	0.25	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

田菁胶 **sesbania gum**

CNS 号　20.021　　INS 号　—

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	5.0	
06.03.02.02	生干面制品	2.0	
06.07	方便米面制品	2.0	
07.01	面包	2.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	以即饮状态计，相应的固体按饮料稀释倍数增加使用量

甜菜红 **beet red**

CNS 号　08.101　　INS 号　162

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

甜菊糖苷 **steviol glycosides**

CNS 号　19.008　　INS 号　960a

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.18	以甜菊醇当量计
01.02.02	风味发酵乳	0.2	以甜菊醇当量计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	以甜菊醇当量计
04.01.02.04	水果罐头	0.27	以甜菊醇当量计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.22	以甜菊醇当量计
04.01.02.08	蜜饯	3.3	以甜菊醇当量计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.23	以甜菊醇当量计
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	0.20	以甜菊醇当量计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	0.09	以甜菊醇当量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	1.0	以甜菊醇当量计
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	0.83	以甜菊醇当量计
05.02	糖果	3.5	以甜菊醇当量计
06.04.02.01	杂粮罐头	0.17	以甜菊醇当量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.17	以甜菊醇当量计
07.02	糕点	0.33	以甜菊醇当量计
07.03	饼干	0.43	以甜菊醇当量计
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	以甜菊醇当量计
11.05	调味糖浆	0.91	以甜菊醇当量计
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.35	以甜菊醇当量计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.2	以甜菊醇当量计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.21	以甜菊醇当量计
16.01	果冻	0.5	以甜菊醇当量计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶类)	10.0	以甜菊醇当量计
16.06	膨化食品	0.17	以甜菊醇当量计

表 A.1（续）

甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠），环己基氨基磺酸钙 **sodium cyclamate，calcium cyclamate**

CNS 号　19.002，19.024　　INS 号　952(iv)，952(ii)

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.04	水果罐头	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.05	果酱	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08	蜜饯	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.04	话化类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.05	果糕类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.04.01.06	熟制豆类	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.04.02.01	腐乳类	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	6.0	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	1.2	以环己基氨基磺酸计
06.07	方便米面制品（仅限调味面制品）	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.01	面包	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.02	糕点	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.03	饼干	0.65	以环己基氨基磺酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限焙烤食品馅料）	2.0	以环乙基氨基酸磺酸计
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	0.65	以环己基氨基磺酸计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.65	以环己基氨基磺酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.65	以环己基氨基磺酸计
16.01	果冻	0.65	以环己基氨基磺酸计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以环乙基氨基磺酸计

表 A.1（续）

吐温类[包括聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)]

polysorbates polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate

CNS 号　10.025,10.026,10.015,10.016　　INS 号　432,434,435,433

功能　乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.5	
01.05.01	稀奶油	1.0	
01.05.03	调制稀奶油	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.5	
07.01	面包	2.5	
07.02	糕点	2.0	
12.10.01	固体复合调味料	4.5	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)、14.06 固体饮料除外]	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.75	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

脱氢乙酸及其钠盐（包括脱氢乙酸，脱氢乙酸钠） **dehydroacetic acid，sodium dehydroacetate**

CNS 号　17.009(i)，17.009 (ii)　　INS 号　265，266

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	以脱氢乙酸计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	以脱氢乙酸计
04.04.02	发酵豆制品	0.3	以脱氢乙酸计
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	0.5	以脱氢乙酸计
12.10	复合调味料	0.5	以脱氢乙酸计

脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖） **deacetylated chitin（chitosan）**

CNS 号　20.026　　INS 号　—

功能　增稠剂、被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	6.0	
08.03.05	肉灌肠类	6.0	

微晶纤维素 **microcrystallin cellulose**

CNS 号　02.005　　INS 号　460(i)

功能　抗结剂、增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

维生素 E（包括 *dl*-α-生育酚，*d*-α-生育酚，混合生育酚浓缩物） **vitamine E（*dl*-α-tocopherol，*d*-α-tocopherol，mixed tocopherol concentrate）**

CNS 号　04.016　　INS 号　307

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	按生产需要适量使用	
02.02	水油状脂肪乳化制品	0.5	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.085	
06.07	方便米面制品	0.2	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.2	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.2	
14.04.02	其他型碳酸饮料	0.2	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.2	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	0.2	
14.07	特殊用途饮料	0.2	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.2	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

稳定态二氧化氯 **stabilized chlorine dioxide**

CNS 号　17.028　　INS 号　926

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.01	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.01	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品)[09.01 鲜水产、09.03 预制水产品(半成品)、09.05 水产品罐头除外](仅限鱼类加工)	0.05	

表 A.1（续）

纤维素 **cellulose**

CNS 号　02.012　　INS 号　460

功能　抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	按生产需要适量使用	
06.11	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	按生产需要适量使用	
12.09.03	香辛料酱（如芥末酱、青芥酱）	按生产需要适量使用	
12.10.02.02	调味酱	按生产需要适量使用	
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	

苋菜红及其铝色淀（包括苋菜红，苋菜红铝色淀） **amaranth，amaranth aluminum lake**

CNS 号　08.001　　INS 号　123

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.025	以苋菜红计
04.01.02.05	果酱	0.3	以苋菜红计
04.01.02.08	蜜饯	0.05	以苋菜红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以苋菜红计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.05	以苋菜红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	0.05	以苋菜红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以苋菜红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.05	以苋菜红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.3	以苋菜红计
12.10.01.01	固体汤料	0.2	以苋菜红计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以苋菜红计
14.04	碳酸饮料	0.05	以苋菜红计
14.06	固体饮料	0.05	以苋菜红计，最大使用量为按稀释倍数稀释后液体中的量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以苋菜红计
15.02	配制酒	0.05	以苋菜红计
16.01	果冻	0.05	以苋菜红计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

橡子壳棕 **acorn shell brown**

CNS 号　08.126　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	1.0	以即饮状态计
15.02	配制酒	0.3	

硝酸钠，硝酸钾 **sodium nitrate，potassium nitrate**

CNS 号　09.001，09.003　　INS 号　251，252

功能　护色剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.5	以亚硝酸钠(钾)计，残留量≤30 mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计，残留量≤30 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.5	以亚硝酸钠(钾)计，残留量≤30 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计，残留量≤30 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计，残留量≤30 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计，残留量≤30 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计，残留量≤30 mg/kg

表 A.1（续）

辛，癸酸甘油酯 **octyl and decyl glycerate**

CNS 号　10.018　　INS 号　—

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品（01.03.01 乳粉和奶油粉除外）	按生产需要适量使用	
02.01.01.02	氢化植物油	按生产需要适量使用	
03.01	冰淇淋、雪糕类	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	按生产需要适量使用	

辛烯基琥珀酸淀粉钠 **starch sodium octenyl succinate**

CNS 号　10.030　　INS 号　1450

功能　乳化剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～4、6～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01.01	婴儿配方食品	1.0 g/L	以即食状态计，作为花生四烯酸（ARA）和二十二碳六烯酸（DHA）载体
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	50.0 g/L	以即食状态计，作为花生四烯酸（ARA）和二十二碳六烯酸（DHA）载体
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	150.0 g/kg	使用量仅限粉状产品，液态产品按照稀释倍数折算

新红及其铝色淀（包括新红，新红铝色淀） **new red，new red aluminum lake**

CNS 号　08.004　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以新红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果（05.01.01 可可制品除外）	0.05	以新红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以新红计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以新红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以新红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以新红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以新红计

亚麻籽胶(又名富兰克胶) **linseed gum**

CNS 号　20.020　　INS 号　—

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.3	
06.03.02.02	生干面制品	1.5	
08.03	熟肉制品	5.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	5.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

亚铁氰化钾，亚铁氰化钠 **potassium ferrocyanide，sodium ferrocyanide**

CNS 号　02.001，02.008　　INS 号　536，535

功能　抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.01	以亚铁氰根计

亚硝酸钠，亚硝酸钾 **sodium nitrite，potassium nitrite**

CNS 号　09.002，09.004　　INS 号　250，249

功能　护色剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.15	以亚硝酸钠计，残留量≤30 mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.15	以亚硝酸钠计，残留量≤30 mg/kg

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.15	以亚硝酸钠计，残留量≤30 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.15	以亚硝酸钠计，残留量≤30 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.15	以亚硝酸钠计，残留量≤70 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.15	以亚硝酸钠计，残留量≤30 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.15	以亚硝酸钠计，残留量≤30 mg/kg
08.03.08	肉罐头类	0.15	以亚硝酸钠计，残留量≤50 mg/kg

胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红，胭脂虫红铝色淀)　**carmine cochineal，carmine cochineal aluminum lake**

CNS 号　08.145　　INS 号　120

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以胭脂红酸计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.6	以胭脂红酸计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.15	以胭脂红酸计
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	0.1	以胭脂红酸计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	以胭脂红酸计
04.01.02.05	果酱	0.6	以胭脂红酸计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.1	以胭脂红酸计
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品	0.3	以胭脂红酸计
05.02	糖果	0.3	以胭脂红酸计
06.05.02.04	粉圆	1.0	以胭脂红酸计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.2	以胭脂红酸计
06.07	方便米面制品	0.3	以胭脂红酸计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.11	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	0.5	以胭脂红酸计
07.0	焙烤食品	0.6	以胭脂红酸计
08.02.01	调理肉制品（生肉添加调理料）	0.08	以胭脂红酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以胭脂红酸计
12.10	复合调味料	1.0	以胭脂红酸计
12.10.02	半固体复合调味料	0.05	以胭脂红酸计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.6	以胭脂红酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	以胭脂红酸计
16.01	果冻	0.05	以胭脂红酸计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用胭脂虫红，以胭脂红酸计

胭脂红及其铝色淀（包括胭脂红，胭脂红铝色淀）　ponceau 4R，ponceau 4R aluminum lake

CNS 号　08.002　　INS 号　124

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以胭脂红计
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以胭脂红计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.15	以胭脂红计
01.04.02	调制炼乳（包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等）	0.05	以胭脂红计
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.05	以胭脂红计
04.01.02.04	水果罐头	0.1	以胭脂红计
04.01.02.05	果酱	0.5	以胭脂红计
04.01.02.08	蜜饯	0.05	以胭脂红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以胭脂红计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.05	以胭脂红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外)	0.05	以胭脂红计
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.1	以胭脂红计
06.05.02.02	虾味片	0.05	以胭脂红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以胭脂红计
07.03.03	蛋卷	0.01	以胭脂红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心、糕点用馅料及表面用挂浆)	0.05	以胭脂红计
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.025	以胭脂红计
09.03.03	鱼子制品	0.16	仅限使用胭脂红
11.05	调味糖浆	0.2	以胭脂红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以胭脂红计
12.10.02	半固体复合调味料(12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)	0.5	以胭脂红计
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.2	以胭脂红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以胭脂红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.05	以胭脂红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.025	以胭脂红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以胭脂红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以胭脂红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以胭脂红计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.01	果冻	0.05	以胭脂红计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.025	以胭脂红计
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用胭脂红

胭脂树橙（又名红木素，降红木素） **annatto extracts**

CNS 号　08.144　　INS 号　160b

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.02	熟化干酪	0.6	
01.06.04	再制干酪及干酪制品	0.6	
02.02.01.02	人造黄油（人造奶油）及其类似制品（如黄油和人造黄油混合品）	0.05	
02.05	其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）	0.02	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.6	
04.01.02.05	果酱	0.6	
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	0.025	
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品	0.6	
05.02	糖果	0.6	
06.05.02.04	粉圆	0.15	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	0.07	
06.07	方便米面制品	0.012	
06.11	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	0.01	
07.0	焙烤食品	0.6	
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	0.025	
08.03.05	肉灌肠类	0.025	
12.10	复合调味料	0.1	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.6	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.01	果冻	0.6	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	0.01	

盐酸 **hydrochloric acid**

CNS 号　01.108　　INS 号　507

功能　酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	

杨梅红 **mynica red**

CNS 号　08.149　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.2	
05.02	糖果	0.2	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.1	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒(仅限配制果酒)	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

氧化淀粉 **oxidized starch**

CNS 号　20.030　　INS 号　1404

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

氧化羟丙基淀粉 **oxidized hydroxypropyl starch**

CNS 号　20.033　　INS 号　—

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

氧化铁黑，氧化铁红 **iron oxide black，iron oxide red**

CNS 号　08.014，08.015　　INS 号　172(i)，172(ii)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.02	

叶黄素 **lutein**

CNS 号　08.146　　INS 号　161b(i)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	
01.02.02	风味发酵乳	0.05	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品（不包括冰淇淋和风味发酵乳）	0.05	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.1	
04.01.02.05	果酱	0.05	
05.02	糖果	0.15	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.05	
06.07	方便米面制品	0.15	
06.08	冷冻米面制品	0.1	
06.09	谷物和淀粉类甜品（仅限谷类甜品罐头）	0.05	
07.0	焙烤食品	0.15	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.05	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.05	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

表 A.1（续）

叶绿素铜 **copper chlorophyll**

CNS 号　08.153　　INS 号　141(i)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 **chlorophyllin copper complex，sodium and potassium salts**

CNS 号　08.009，08.155　　INS 号　141(ii)

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.5	
04.04.01.06	熟制豆类	0.5	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.02	糖果	0.5	
06.05.02.04	粉圆	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.5	仅限使用叶绿素铜钠盐，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.02	配制酒	0.5	
16.01	果冻	0.5	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

液体二氧化碳(煤气化法) **carbon dioxide**

CNS 号　17.034　　INS 号　—

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

乙二胺四乙酸二钠 **disodium ethylene-diamine-tetra-acetate**

CNS 号　18.005　　INS 号　386

功能　稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.08.03	果脯类(仅限地瓜果脯)	0.25	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.25	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	0.07	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.2	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.25	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.25	
12.10	复合调味料	0.075	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.03	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

乙二胺四乙酸二钠钙 **calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate**

CNS 号　04.020　　INS 号　385

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10	复合调味料	0.075	

乙酸钠(又名醋酸钠) **sodium acetate**

CNS 号　00.013　　INS 号　262(i)

功能　酸度调节剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	按生产需要适量使用	
08.03.03	油炸肉类	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
09.02.02	冷冻挂浆制品	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	按生产需要适量使用	
09.04.03	熏、烤水产品	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

乙酰化单、双甘油脂肪酸酯 **acetylated mono- and diglyceride（acetic and fatty acid esters of glycerol）**

CNS 号　10.027　　INS 号　472a

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乙酰化二淀粉磷酸酯 **acetylated distarch phosphate**

CNS 号　20.015　　INS 号　1414

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乙酰化双淀粉己二酸酯 **acetylated distarch adipate**

CNS 号　20.031　　INS 号　1422

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1～68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乙氧基喹 **ethoxy quin**

CNS 号　17.010　　INS 号　324

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	残留量≤1 mg/kg

表 A.1（续）

异构化乳糖 **isomerized lactose**

CNS 号　00.003　　INS 号　—

功能　其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	15.0	
07.03	饼干	2.0	
13.01	婴幼儿配方食品	15.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	1.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

异麦芽酮糖 **isomaltulose（palatinose）**

CNS 号　19.003　　INS 号　—

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.04	水果罐头	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08	蜜饯	按生产需要适量使用	
05.01.02	巧克力与巧克力制品，除 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	
06.04.02.02	其他杂粮制品	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

硬脂酸(又名十八烷酸) **stearic acid (octadecanoic acid)**

CNS 号　14.009　　INS 号　570

功能　被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	1.2	

硬脂酸钙 **calcium stearate**

CNS 号　10.039　　INS 号　—

功能　乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.09.01	香辛料及粉	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	

硬脂酸钾 **potassium stearate**

CNS 号　10.028　　INS 号　—

功能　乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.18	
12.09.01	香辛料及粉	20.0	

硬脂酸镁 **magnesium stearate**

CNS 号　02.006　　INS 号　470(iii)

功能　乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08	蜜饯	0.8	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙 **sodium stearoyl lactylate，calcium stearoyl lactylate**

CNS 号　10.011，10.009　　INS 号　481(i)，482(i)

功能　乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	2.0	
01.02.02	风味发酵乳	2.0	
01.05.01	稀奶油	5.0	
01.05.03	调制稀奶油	5.0	
01.05.04	稀奶油类似品	5.0	
02.01.01	植物油脂	0.3	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	10.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限粉末油脂)	2.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.0	
04.01.02.05	果酱	2.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型，或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	2.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	2.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.0	
06.03.02.03	发酵面制品	2.0	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制品)	2.0	
07.01	面包	2.0	
07.02	糕点	2.0	
07.03	饼干	2.0	
08.03.05	肉灌肠类	2.0	
11.05	调味糖浆	2.0	
14.03	蛋白饮料	2.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	2.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

诱惑红及其铝色淀(包括诱惑红，诱惑红铝色淀)　allura red，allura aluminum lake

CNS 号　08.012　　INS 号　129

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.07	以诱惑红计
04.01.02.02	水果干类(仅限苹果干)	0.07	以诱惑红计，用于燕麦片调色调香载体
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.05	以诱惑红计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以诱惑红计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以诱惑红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	以诱惑红计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以诱惑红计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)(仅限可可玉米片)	0.07	以诱惑红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以诱惑红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.1	以诱惑红计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.025	以诱惑红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以诱惑红计
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.05	以诱惑红计
11.05	调味糖浆	0.3	以诱惑红计
12.10.01	固体复合调味料	0.04	以诱惑红计
12.10.02	半固体复合调味料(12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)	0.5	以诱惑红计

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.1	以诱惑红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	仅限使用诱惑红
16.01	果冻	0.025	以诱惑红计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.05	以诱惑红计
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用诱惑红

玉米黄 **corn yellow**

CNS 号　08.116　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
05.02	糖果	5.0	

越橘红 **cowberry red**

CNS 号　08.105　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用

藻蓝 **spirulina blue**

CNS 号　08.137　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.8	
05.02	糖果	0.8	
12.09.01	香辛料及粉	0.8	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.8	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.08	风味饮料	0.8	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.8	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

皂荚糖胶 **gleditsia sinenis lam gum**

CNS 号　20.029　　INS 号　—

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	4.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	4.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	4.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	4.0	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

皂树皮提取物 **quillaia extract**

CNS 号　10.042　　INS 号　999

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以皂素计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.05	以皂素计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以皂素计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.05	以皂素计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.05	以皂素计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1（续）

蔗糖脂肪酸酯 **sucrose esters of fatty acids**

CNS 号　10.001　　INS 号　473

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.02.02	风味发酵乳	1.5	
01.05.01	稀奶油	2.5	
01.05.03	调制稀奶油	10.0	
01.05.04	稀奶油类似品	10.0	
02.01	基本不含水的脂肪和油	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	10.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	1.5	
04.01.02.05	果酱	5.0	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	10.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	4.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	
06.07	方便米面制品	4.0	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	
07.0	焙烤食品	3.0	
08.0	肉及肉制品(08.01 生、鲜肉除外)	1.5	
10.01	鲜蛋	1.5	用于鸡蛋保鲜
11.05	调味糖浆	5.0	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	5.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	1.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	4.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(仅限即食菜肴)	5.0	

栀子黄 **gardenia yellow**

CNS 号　08.112　　INS 号　164

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	1.5	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	1.5	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.3	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.0	
06.03.02.02	生干面制品	0.3	
06.07	方便米面制品	1.5	
06.10	粮食制品馅料	1.5	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	1.5	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.03	熟肉制品(仅限禽肉熟制品)	1.5	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	1.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.3	
14.06	固体饮料	1.5	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.3	
15.02	配制酒	0.3	
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.3	

栀子蓝 **gardenia blue**

CNS 号　08.123　　INS 号　165

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
05.02	糖果	0.3	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.0	焙烤食品	1.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	
14.03	蛋白饮料	0.5	
14.06	固体饮料	0.5	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.2	
15.02	配制酒	0.2	
16.06	膨化食品	0.5	

表 A.1（续）

植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠 **phytic acid（inositol hexaphosphoric acid），sodium phytate**

CNS 号　04.006，04.025　　INS 号　391，—

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	以植酸计
04.01.02	加工水果	0.2	以植酸计
04.02.02	加工蔬菜（04.02.02.01 冷冻蔬菜和 04.02.02.06 发酵蔬菜制品除外）	0.2	以植酸计
05.04	装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁	0.2	以植酸计
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）	0.2	以植酸计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	以植酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等）	0.2	以植酸计
08.03.03	油炸肉类	0.2	以植酸计
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	0.2	以植酸计
08.03.05	肉灌肠类	0.2	以植酸计
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	以植酸计
09.01	鲜水产（仅限虾类）	按生产需要适量使用	以植酸计，残留量≤20 mg/kg
11.05	调味糖浆	0.2	以植酸计
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.2	以植酸计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

植物炭黑 **vegetable carbon**

CNS 号　08.138　　INS 号　153

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	5.0	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	5.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.05.02	加工坚果与籽类	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	5.0	
06.05.02.04	粉圆	1.5	
07.02	糕点	5.0	
07.03	饼干	5.0	
12.10	复合调味料	5.0	
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	5.0	

竹叶抗氧化物 **antioxidant of bamboo leaves**

CNS 号　04.019　　INS 号　—

功能　抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
06.03.02.05	油炸面制品	0.5	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.5	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.5	
08.03.03	油炸肉类	0.5	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)[09.01 鲜水产、09.03 预制水产品(半成品)除外]	0.5	

表 A.1（续）

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

紫草红 **gromwell red**

CNS 号　08.140　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	0.1	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	0.1	

紫甘薯色素 **purple sweet potato colour**

CNS 号　08.154　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.2	
05.02	糖果	0.1	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

表 A.1（续）

紫胶（又名虫胶） **shellac**

CNS 号　14.001　　INS 号　904

功能　被膜剂，胶姆糖基础剂、着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果（仅限柑橘类）	0.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果（仅限苹果）	0.4	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品	0.2	
05.02.01	胶基糖果	3.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
07.03.02	威化饼干	0.2	
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	

紫胶红（又名虫胶红） **lac dye red（lac red）**

CNS 号　08.104　　INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.5	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	0.5	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派馅料）	0.5	
12.10	复合调味料	0.5	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.5	

表 A.2　表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别

例外食品类别编号	食品分类号	食品名称
1.	01.01.01	巴氏杀菌乳
2.	01.01.02	灭菌乳和高温杀菌乳
3.	01.02.01	发酵乳
4.	01.03.01	乳粉和奶油粉
5.	01.05.01	稀奶油
6.	02.01.01.01	植物油
7.	02.01.01.02	氢化植物油
8.	02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
9.	02.01.03	无水黄油、无水乳脂
10.	02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
11.	04.01.01.01	未经加工的鲜水果
12.	04.01.01.02	经表面处理的鲜水果
13.	04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果
14.	04.02.01.01	未经加工的鲜蔬菜
15.	04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜
16.	04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜
17.	04.02.01.04	芽菜类
18.	04.02.02.01	冷冻蔬菜
19.	04.02.02.06	发酵蔬菜制品
20.	04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类
21.	04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类
22.	04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类
23.	04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
24.	06.01	原粮
25.	06.02.01	大米
26.	06.02.02	大米制品
27.	06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)
28.	06.02.04	米粉制品
29.	06.03.01.01	通用小麦粉
30.	06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)
31.	06.03.02.01	生湿面制品(面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
32.	06.03.02.02	生干面制品
33.	06.04.01	杂粮粉
34.	08.01.01	生鲜肉

表 A.2（续）

例外食品类别编号	食品分类号	食品名称
35.	08.01.02	冷却肉、冰鲜肉
36.	08.01.03	冻肉
37.	09.01	鲜水产
38.	09.03.01	醋渍或肉冻状水产品
39.	09.03.02	腌制水产品
40.	09.03.03	鱼子制品
41.	09.03.04	风干、烘干、压干等水产品
42.	09.03.05	其他预制水产品(如鱼肉饺皮)
43.	10.01	鲜蛋
44.	10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)
45.	10.03.03	蛋液与液态蛋
46.	11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖
47.	11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆
48.	11.03.01	蜂蜜
49.	12.01	盐及代盐制品
50.	12.09.01	香辛料及粉
51.	12.09.02	香辛料油
52.	12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)
53.	12.09.04	其他香辛料加工品
54.	13.01.01	婴儿配方食品
55.	13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品
56.	13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品
57.	13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品
58.	13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品
59.	14.01.01	饮用天然矿泉水
60.	14.01.02	饮用纯净水
61.	14.01.03	其他类饮用水
62.	14.02.01	果蔬汁(浆)
63.	14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
64.	15.03.01.01	无汽葡萄酒
65.	15.03.01.02	起泡葡萄酒
66.	15.03.01.03	调香葡萄酒
67.	15.03.01.04	特种葡萄酒(按特殊工艺加工制作的葡萄酒，如在葡萄原酒中加入白兰地、浓缩葡萄汁等)
68.	16.02.01	茶叶、咖啡

附　录　B

食品用香料使用规定

B.1　食品用香料、香精的使用原则

B.1.1　在食品中使用食品用香料、香精的目的是使食品产生、改变或提高食品的风味。食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香，部分也可直接用于食品加香。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质，也不包括增味剂。

B.1.2　食品用香料、香精在各类食品中按生产需要适量使用，表 B.1 中所列食品没有加香的必要，不得添加食品用香料、香精，法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外。除表 B.1 所列食品外，其他食品是否可以加香应按相关食品产品标准规定执行。

B.1.3　用于配制食品用香精的食品用香料品种应符合本标准的规定。用物理方法、酶法或微生物法（所用酶制剂应符合本标准的有关规定）从食品（可以是未加工过的，也可以是经过了适合人类消费的传统的食品制备工艺的加工过程）制得的具有香味特性的天然香味复合物可用于配制食品用香精。

注：天然香味复合物是一类含有食用香味物质的制剂。

B.1.4　具有其他食品添加剂功能或其他食品用途的食品用香料，应配制成食品用香精用于食品加香，在食品中发挥其他食品添加剂功能时，应符合本标准相应规定，发挥其他用途时应符合相应标准的规定。如：苯甲酸、肉桂醛、瓜拉纳提取物、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸类等。

B.1.5　食品用香精可以含有对其生产、储存和应用等所必需的食品用香精辅料（包括食品添加剂和食品）。食品用香精辅料应符合以下要求。

a）　食品用香精中允许使用的辅料应符合《食品安全国家标准　食品用香精》（GB 30616）的规定。在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种。

b）　作为辅料添加到食品用香精中的食品添加剂不应在最终食品中发挥功能作用，在达到预期目的的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

B.1.6　食品用香料、食品用香精的标签应符合《食品安全国家标准　食品添加剂标识通则》（GB 29924）的规定。

B.1.7　凡添加了食品用香料、香精的预包装食品应按照《食品安全国家标准　预包装食品标签通则》（GB 7718）进行标示。

B.1.8　食品用香料质量规格应符合《食品安全国家标准　食品用香料通则》（GB 29938）及相关香料产品标准的规定。

B.2　食品用香料名单

B.2.1　食品用香料包括天然香料和合成香料两种。

B.2.2　允许使用的食品用天然香料名单见表 B.2。

B.2.3　允许使用的食品用合成香料名单见表 B.3。

表 B.1　不得添加食品用香料、香精的食品名单

食品分类号	食品名称
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳和高温杀菌乳
01.02.01	发酵乳
01.05.01	稀奶油
02.01.01	植物油脂
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
02.01.03	无水黄油、无水乳脂
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02.01	大米
06.03.01	小麦粉
06.04.01	杂粮粉
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
10.01	鲜蛋
11.01	食糖
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
13.01	婴幼儿配方食品[a]
13.02	婴幼儿辅助食品[a]
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
16.02.01	茶叶、咖啡

[a] 较大婴儿和幼儿配方食品中可以使用香兰素、乙基香兰素和香荚兰豆浸膏(提取物),最大使用量分别为 5 mg/100 mL、5 mg/100 mL 和按照生产需要适量使用,其中 100 mL 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成配方食品中的使用量;婴幼儿谷类辅助食品中可以使用香兰素,最大使用量为 7 mg/100 g,其中 100 g 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成谷类食品中的使用量;凡使用范围涵盖 0～6 个月婴幼儿配方食品不得添加任何食用香料。

表 B.2　允许使用的食品用天然香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1	N001	丁香叶油	Clove leaf oil (*Eugenia* spp.)	2325
2	N002	丁香花蕾酊(提取物)	Clove bud tincture (extract) (*Eugenia* spp.)	2322
3	N003	丁香花蕾油	Clove bud oil (*Eugenia* spp.)	2323
4	N004	罗勒油	Basil oil (*Ocimum basilicum* L.)	2119
5	N005	八角茴香油	Anise star oil (*Illicium verum* Hook,F.)	2096
6	N006	九里香浸膏	Common Jasmin orange concrete (*Murraya paniculata*)	—
7	N007	广藿香油	Patchouli oil (*Pogostemon cablin*)	2838
8	N008	万寿菊油	Tagetes oil (*Tagetes* spp.)	3040
9	N010	小豆蔻油	Cardamom oil (*Elletaria cardamomum*)	2241
10	N011	小豆蔻酊	Cardamom tincture(*Elletaria cardamomum*)	2240
11	N012	小茴香酊	Fennel tincture (*Foeniculum vulgare* Mill.)	—
12	N013	山苍子油	*Litsea cubeba* berry oil	3846
13	N014	山楂酊	Hawthorn fruit tincture (*Crataegus* spp.)	—
14	N015	大蒜油	Garlic oil (*Allium sativum* L.)	2503
15	N016	大蒜油树脂	Garlic oleoresin (*Allium sativum* L.)	—
16	N017	天然康酿克油	Cognac oil,green	2331
17	N018	天然薄荷脑	L-Menthol,natural	2665
18	N019	云木香油	Costus root oil (*Saussures lappa* Clanke)	2336
19	N020	月桂叶油	Bay,sweet,oil (*Laurus nobilis* L.)	2125
20	N021	乌梅酊	Wumei tincture (*Prunus mume*)	—
21	N022	布枯叶油	Buchu leaves oil (*Barosma* spp.)	2169
22	N023	可可酊	Cocoa tincture (*Theobroma cacao* Linn.)	—
23	N024	可可壳酊	Cocoa husk tincture (*Theobroma cacao* Linn.)	—
24	N025	甘松油	China nardostachys oil (*Nardostachys chinensis* Batal.)	—
25	N026	甘草酊	Licorice tincture (*Glycyrrhiza* spp.)	2628
26	N027	甘草流浸膏	Licorice extract (*Glycyrrhiza* spp.)	2628
27	N028	冬青油	Wintergreen oil (*Gaultheria procumbens* L.)	3113
28	N029	白兰花油	*Michelia alba* flower oil	3950

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
29	N030	白兰叶油	*Michelia alba* leaf oil	3950
30	N031	白兰花净油	*Michelia alba* flower absolute	3950
31	N032	白兰花浸膏	*Michelia alba* flower concrete	3950
32	N033	白芷酊	*Angelica dahurica* tincture	—
33	N034	白柠檬油	Lime oil [*Citrus aurantifolia* (Christman) Swingle]	2631
34	N035	白柠檬萜烯	Lime oil terpene	—
35	N036	生姜油树脂	Ginger oleoresin (*Zingiber officinale* Rosc.)	2523
36	N037	肉豆蔻油	Nutmeg oil (*Myristica fragrans* Houtt.)	2793
37	N038	肉豆蔻酊	Nutmeg tincture (*Myristica fragrans* Houtt.)	—
38	N039	中国肉桂油	Cassia oil (*Cinnamomum cassia* Blume)	2258
39	N040	中国肉桂皮酊(提取物)	Cassia bark tincture (extract) (*Cinnamomum cassia* Blume)	2257
40	N041	红茶酊	Black tea tincture (*Camellia sinensis*)	—
41	N042	印蒿油	Davana oil (*Artemisia pallens* Wall.)	2359
42	N043	吐鲁酊(提取物)	Tolu balsam tincture (extract) (*Myroxylon* spp.)	3069
43	N044	吐鲁香膏	Tolu balsam gum (*Myroxylon* spp.)	3070
44	N045	豆豉酊	Soya bean fermented tincture	—
45	N046	杜松籽油(又名刺柏子油)	Juniper berry oil (*Juniperus communis* L.)	2604
46	N047	芫荽籽油	Coriander oil (*Coriandrum sativum* L.)	2334
47	N048	芹菜花油	Celery flower oil (*Apium graveolens* L.)	—
48	N049	芹菜籽油	Celery seed oil (*Apium graveolens* L.)	2271
49	N050	牡荆叶油	*Vitex cannabifolia* leaf oil	—
50	N051	圆柚油	Grapefruit oil, expressed (*Citrus paradisi* Mact.)	2530
51	N052	苍术脂(又名苍术硬脂、苍术油)	Atractylodes oil(*Atractylodes lancea*)	—
52	N053	枣子酊	Chinese date (common Jujube) tincture (*Ziziphus jujuba* Mill.)	—
53	N054	玫瑰油	Rose oil (*Rosa* spp.)	2989
54	N055	玫瑰净油	Rose absolute (*Rosa* spp.)	2988

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
55	N056	玫瑰浸膏	Rose concrete（*Rosa* spp.）	—
56	N057	鸢尾浸膏	Orris concrete（*Iris florentina* L.，*Iris germanica* L.，*and Iris pallida* L.）	2829
57	N058	鸢尾脂（又名鸢尾凝脂）	Orris root extract（*Iris florentina* L.，*Iris germanica* L.，*and Iris pallida* L.）	2830
58	N059	杭白菊花油	Chrysanthemum Hang Zhou flower oil（*Dendranthema morifolium* or *Chrysanthemum morifolium*）	—
59	N060	杭白菊花浸膏（又名杭菊花流浸膏）	Chrysanthemum Hang Zhou flower extract（*Dendranthema morifolium* or *Chrysanthemum morifolium*）	4689
60	N061	枫槭油	Maple oil（*Acer* spp.）	—
61	N062	枫槭浸膏	Maple concrete（*Acer* spp.）	—
62	N063	岩蔷薇浸膏（又名赖百当浸膏）	Labdanum extract（*Cistus ladaniferus*）	2610
63	N064	咖啡酊	Coffee tincture（*Coffee* spp.）	—
64	N065	罗汉果酊	Luohanfruit tincture［*Siraitia grosvenorii*（Swingle）C.Jeffrey］	—
65	N066	金合欢浸膏	Cassie concrete（*Acacia farnesiana* Willd.）	—
66	N067	依兰依兰油	Ylang ylang oil（*Cananga odorata* Hook. f. and Thomas）	3119
67	N068	大花茉莉净油	*Jasminum grandiflorum* absolute	2598
68	N069	大花茉莉浸膏	*Jasminum grandiflorum* concrete	2599
69	N070	小花茉莉净油	*Jasminum sambac* absolute	—
70	N071	小花茉莉浸膏	*Jasminum sambac* concrete	—
71	N072	佛手油	Sarcodactylis oil（*Citrus medica* var.*Sarcodactylis* Swingle）	3899
72	N073	圆叶当归根酊（又名独活酊）	Angelica root tincture（extract）（*Angelica archangelica* L.）	2087
73	N074	洋葱油	Onion oil（*Allium cepa* L.）	2817
74	N075	生姜油	Ginger oil（*Zingiber officinale* Rosc.）	2522
75	N076	姜黄油	Turmeric oil（*Curcuma longa* L.）	3085
76	N077	姜黄油树脂	Turmeric oleoresin（*Curcuma longa* L.）	3087

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
77	N078	姜黄浸膏	Turmeric extract（*Curcuma longa* L.）	3086
78	N079	葫芦巴酊	Fenugreek tincture（extract）（*Trigonella foenum graecum* L.）	2485
79	N080	玳玳花油	Daidai flower oil(*Citrus aurantium* L.'Daidai'）	2771
80	N081	玳玳花浸膏	Daidai flower concrete(*Citrus aurantium* L.'Daidai'）	2771
81	N082	玳玳果油	Daidai fruit oil(*Citrus aurantium* L.'Daidai'）	2771
82	N083	柚皮油	Pummelo peel oil［*Citrus grandis*（L.）Osbeck］	—
83	N084	柏木叶油(北美香柏)	Cedar leaf oil（*Thuja occidentalis* L.）	2267
84	N085	枯茗籽油(又名孜然油)	Cumin seed oil（*Cuminum cyminum* L.）	2343
85	N086	柠檬油	Lemon oil［*Citrus limon*（L.）Burm.f.］	2625
86	N087	无萜柠檬油	Lemon oil，terpeneless［*Citrus limon*（L.）Burm.f.］	2626
87	N088	柠檬油萜烯	Terpenes of lemon oil	—
88	N089	柠檬叶油	Petitgrain lemon oil［*Citrus limon*（L.）Burm.f.］	2853
89	N090	柠檬草油	Lemongrass oil（*Cymbopogon citratus* DC. and *C.flexuosus*）	2624
90	N091	栀子花浸膏	Gardenia flower concrete（*Gardenia jasminoides* Ellis）	—
91	N092	树兰花油	*Aglaia odorata* flower oil	—
92	N093	树兰花酊	*Aglaia odorata* flower tincture	—
93	N094	树兰花浸膏	*Aglaia odorata* flower concrete	—
94	N095	树苔净油	Treemoss absolute（*Evernia furfuraceae*）	—
95	N096	树苔浸膏	Treemoss concrete（*Evernia furfuraceae*）	—
96	N097	香叶油(又名玫瑰香叶油)	Geranium oil（geranium rose oil）（*Pelargonium graveolens* L'Her）	2508
97	N098	除萜香叶油	Geranium oil terpeneless	2508
98	N099	香风茶油(又名香茶菜油)	Xiang Feng cha oil(*Rabdosia* spp.）	—
99	N101	香柠檬油	Bergamot oil（*Citrus aurantium* L. subsp. *bergamia*）	2153
100	N102	香根油	Vertiver oil（*Vetiveria zizanioides* Nash.）	—

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
101	N103	香根浸膏	Vertiver concrete（*Vetiveria zizanioides* Nash.）	—
102	N104	香荚兰豆酊	Vanilla bean tincture（*Vanilla* spp.）	3105
103	N105	香荚兰豆浸膏(提取物)	Vanilla bean concrete（extract）（*Vanilla* spp.）	3105
104	N106	香附子油	Cyperus oil（*Cupressus sempervirens*）	—
105	N107	香葱油	Chives oil（*Allium schoenoprasum*）	—
106	N108	香紫苏油	Clary sage oil（*Salvia sclarea* L.）	2321
107	N109	香榧子壳浸膏	*Torreya grandis* shell concrete	—
108	N110	橘子油	Mandarin oil（*Citrus reticulata* Blanco）	2657
109	N111	除萜橘子油	Mandarin oil，terpeneless	—
110	N112	酒花酊	Hops tincture（extract）（*Humulus lupulus* L.）	2578
111	N113	酒花浸膏	Hops extract，solid（*Humulus lupulus* L.）	2579
112	N114	桉叶油(蓝桉油)	Eucalyptus oil（*Eucalyptus globulus* Labille）	2466
113	N115	海狸酊	Castoreum tincture（extract）（*Castor* spp.）	2261
114	N116	斯里兰卡肉桂皮油	Cinnamon bark oil（*Cinnamomum* spp.）	2291
115	N117	斯里兰卡肉桂叶油	Cinnamon leaf oil（*Cinnamomum* spp.）	2292
116	N118	桂花净油	*Osmanthus fragrans* flower absolute	3750
117	N119	桂花酊	*Osmanthus fragrans* flower tincture	—
118	N120	桂花浸膏	*Osmanthus fragrans* flower concrete	—
119	N121	桂圆酊	Longan tincture（*Euphoria longana*）	—
120	N122	留兰香油	Spearmint oil（*Mentha spicata*）	3032
121	N123	核桃壳提取物	Walnut hull extract（*Juglans* spp.）	3111
122	N124	素方花净油	Common white jasmine flower absolute（*Jasminum officinale* L.）	—
123	N125	桦焦油	Birch sweet oil（*Betula lenta* L.）	2154
124	N126	蚕豆花酊	Broad bean flower tincture（*Vicia faba* Linn.）	—
125	N127	绿茶酊	Green tea tincture(*Thea sinensis* or *Camellia sinensis*）	—
126	N128	野玫瑰浸膏	Wild rose concrete（*Rosa multiflora*）	—
127	N129	甜小茴香油	Fennel oil，sweet（*Foeniculum vulgare* Mill. var. *dulce* D.C.）	2483

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
128	N130	甜叶菊油	*Stevia rebaudiana* oil	—
129	N131	甜橙油	Orange oil［*Citrus sinensis*（L.）Osbeck］	2821
130	N132	除萜甜橙油	Orange oil，terpeneless［*Citrus sinensis*（L.）Osbeck］	2822
131	N133	甜橙油萜烯	Terpenes of orange oil	—
132	N134	菊苣浸膏	Chicory concrete（extract）（*Cichorium intybus* L.）	2280
133	N135	晚香玉浸膏	Tuberose concrete（*Polianthes tuberosa*）	—
134	N136	紫罗兰叶净油/浸膏	Violet leaves absolute/concrete（*Viola odorata* L.）	3110
135	N137	椒样薄荷油	Peppermint oil（*Mentha piperita* L.）	2848
136	N138	黑加仑酊	Black currant tincture（*Ribes nigrum* L.）	2346
137	N139	黑加仑浸膏	Black currant concrete（*Ribes nigrum* L.）	2346
138	N140	槐树花净油	*Sophora japonica* flower absolute	—
139	N141	槐树花浸膏	*Sophora japonica* flower concrete	—
140	N142	辣椒酊	Capsicum tincture（extract）（*Capsicum* spp.）	2233
141	N143	辣椒油树脂（又名灯笼辣椒油树脂）	Paprika oleoresin（*Capsicum annuum* L.）	2834
142	N144	愈疮木油	Guaiac wood oil（*Bulnesia sarmienti* Lor.）	2534
143	N145	缬草油	Valerian root oil（*Valeriana officinalis* L.）	3100
144	N146	墨红花净油	*Rose crimsonglory* flower absolute	—
145	N147	墨红花浸膏	*Rose crimsonglory* flower concrete	—
146	N149	橙叶油	Petitgrain bigarade oil（*Citrus aurantium* L.）	2855
147	N150	亚洲薄荷油	*Mentha arvensis* oil（Cornmint oil）	4219
148	N151	亚洲薄荷素油	*Mentha arvensis* oil，partially dementholized	—
149	N152	檀香油	Sandalwood oil（*Santalum album* L.）	3005
150	N153	薰衣草油	Lavender oil（*Lavandula angustifolia*）	2622
151	N154	头状百里香油（又名西班牙牛至油）	Origanum oil（*Thymus capitatus*）	2828
152	N155	可乐果提取物	Kolas nut extract（*Cola acuminate* Schott et EndL.）	2607
153	N156	加州胡椒油	Schinus molle oil（*Schinus molle* L.）	3018

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
154	N157	卡黎皮油	Cascarilla bark oil（*Croton* spp.）	2255
155	N158	百里香油	Thyme oil（*Thymus vulgaris* L.）	3064
156	N159	奶油发酵起子蒸馏物（又名黄油蒸馏物）	Butter starters distillate	2173
157	N160	卡南伽油	Cananga oil（*Cananga odorata* Hook. F. and Thoms）	2232
158	N161	月桂叶提取物/油树脂	Laurel leaves extract/oleoresin（*Laurus nobilis* L.）	2613
159	N162	生姜提取物（生姜浸膏）	Ginger extract（Ginger concrete.）（*Zingiber officinale*）	2521
160	N163	白栎木屑提取物	Oak chips extract（*Quercus alba* L.）	2794
161	N164	龙蒿油	Estragon oil（*Artemisia dracunculus* L.）	2412
162	N165	白樟油	Camphor oil，white［*Cinnamomum camphora*（L.）Presl］	2231
163	N166	肉豆蔻衣油	Mace oil（*Myristica fragrans* Houtt.）	2653
164	N167	众香叶油	Pimento leaf oil（*Pimenta officinalis* Lindl.）	2901
165	N168	西班牙鼠尾草油	Sage oil，Spanish（*Salvia lavandulifolia* VahL.）	3003
166	N169	红橘油	Tangerine oil（*Citrus reticulata* Blanco）	3041
167	N170	杂薰衣草油	Lavandin oil（*Lavandula hydrida*）	2618
168	N171	杏仁油	Apricot Kernel oil（*Prunus armeniaca* L.）	2105
169	N172	苏合香油	Styrax oil（*Liquidambar* spp.）	—
170	N173	苏合香提取物	Styrax extract（*Liquidambar* spp.）	3037
171	N174	长角豆油	Locust bean oil（*Ceratonia siliqua* L.）	—
172	N175	角豆提取物	Carob bean extract（*Ceratonia siliqua* L.）	2243
173	N176	皂树皮提取物	Quillaia（*Quillaja sa ponaria* Molina）	2973
174	N177	乳香油	Olibanum oil（*Boswellia* spp.）	2816
175	N178	没药油	Myrrh oil（*Commiphora* spp.）	2766
176	N179	良姜根提取物	Galangal root extract（*Alpinia* spp.）	2499
177	N180	苏格兰松油	Pine oil，scotch（*Pinus sylvestris* L.）	2906
178	N181	小茴香油（又名普通小茴香油）	Fennel oil，(common)（*Foeniculum vulgare* Mill）	2481
179	N182	苦杏仁油	Almond oil，bitter（*Prunus amygdalus*）	2046

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
180	N183	阿魏油	Asafoetida oil（*Ferula asafoetida* L.）	2108
181	N184	金合欢净油	Cassie absolute[*Acacia farnesiana*（L.）Willd.]	2260
182	N185	欧芹叶油	Parsley leaf oil（*Petroselinum crispum*）	2836
183	N186	松针油	Pine needle oil（*Abies* spp.）	2905
184	N187	波罗尼花净油	Boronia absolute（*Boronia megastigma* Nees）	2167
185	N188	玫瑰木油	Bois de rose oil（*Aniba rosaeodora* Ducke）	2156
186	N189	玫瑰草油	Palmarosa oil［*Cymbopogon martini*（Roxb.）Stapf］	2831
187	N190	香茅油	Citronella oil（*Cymbopogon nardus* Rendle or *Cymbopogon winterianus* Jowitt）	2308
188	N191	迷迭香油	Rosemary oil（*Rosemarinus officinalis* L.）	2992
189	N192	香脂冷杉油	Balsam fir oil［*Abies balsamea*（L.）Mill.］	2114
190	N193	香脂冷杉油树脂	Balsam fir oleoresin[*Abies balsamea*（L.）Mill.]	2115
191	N194	胡萝卜籽油	Carrot seed oil（*Daucus carota* L.）	2244
192	N195	春黄菊花油(罗马)	Chamomile flower oil（Roman）（*Anthemis nobilis* L.）	2275
193	N196	春黄菊花净油(提取物)(罗马)	Chamomile flower absolute（extract）（Roman）（*Anthemis nobilis* L.）	2274
194	N197	药鼠李提取物	Cascara bitterless extract（*Rhamnus purshiana* DC.）	2253
195	N198	荜澄茄油	Cubeb oil（*Piper cubeba* L.f.）	2339
196	N199	胡薄荷油(又名唇萼薄荷油)	Pennyroyal oil（*Mentha pulegium* L.）	2839
197	N200	欧当归油	Lovage oil（*Levisticum officinale* Koch.）	2651
198	N201	夏至草提取物	Horehound extract（*Marrubium vulgare* L.）	2581
199	N202	莫哈弗丝兰提取物	Yucca mohave extract（*Yucca* spp.）	3121
200	N203	海草(藻)提取物	Kelp（*Laminaria* and *Kereocystis* spp.）	2606
201	N204	海索草油	Hyssop oil（*Hyssopus officinalis* L.）	2591
202	N205	莳萝草油(又名莳萝油)	Dill herb oil（*Anethum graveolens*）	2383
203	N206	秘鲁香脂	Balsam peru（*Myroxylon pereirae* Klotzsch）	2116
204	N207	格蓬油	Galbanum oil（*Ferula galbaniflua*）	2501
205	N208	脂檀油	Amyris oil（*Amyris balsamifera* L.）	—

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
206	N209	银白金合欢净油（又名含羞草净油）	Mimosa absolute（*Acacia decurrens* Will. var. *dealbata*）	2755
207	N210	接骨木花净油	Elder flower absolute（*Sambucus canadensis* L. and *S. nigra* L.）	—
208	N211	甘牛至油	Marjoram oil, sweet［*Majorana hortensis* Moench（*Origanum majorana* L.）］	2663
209	N212	黄龙胆根提取物	Gentian root extract（*Gentiana lutea* L.）	2506
210	N213	黄葵籽油	Ambrette seed oil（*Hibiscus abelmoschus* L.）	2051
211	N214	野黑樱桃树皮提取物	Cherry bark extract（wild）（*Prunus serotina* Ehrh.）	2276
212	N215	黑胡椒油	Pepper oil, black（*Piper nigrum* L.）	2845
213	N216	葛缕籽油	Caraway seed oil（*Carum carvi* L.）	2238
214	N217	榄香香树脂	Elemi resinoid（*Canarium* ssp.）	2407
215	N218	蜡菊提取物	Immortelle extract（*Helichrysum angustifolium* DC.）	2592
216	N219	香蜂花油	Balm oil（*Melissa officinalis* L.）	2113
217	N220	*d*-樟脑	*d*-Camphor	2230
218	N221	橙花净油	Orange flower absolute（*Citrus aurantium* L. subsp. *amara*）	2818
219	N222	柚苷（又名柚皮甙提取物）	Naringin extract（*Citrus paradisi* Macf.）	2769
220	N223	穗薰衣草油	Spike lavender oil（*Lavandula latifolia* L.）	3033
221	N224	鹰爪豆净油	Genet absolute（*Spartium junceum* L.）	2504
222	N225	玳玳果皮油	Daidai peel oil（*Citrus aurantium* L.‘Daidai’）	3823
223	N226	甜橙油（橙皮压榨法）	Orange oil, sweet, cold pressed［*Citrus sinensis*（L.）osbeck］	2825
224	N227	小米辣椒油树脂	Bush red pepper oleoresin（*Capsicum frutescens* L.）	2234
225	N228	丁香茎油	Clove stem oil（*Eugenia* spp.）	2328
226	N229	大茴香油（又名茴芹油）	Anise oil（*Pimpinella anisum* L.）	2094
227	N230	L-天冬酰胺	L-Asparagine	—
228	N231	巴拉圭茶净油/提取物	Mate absolute/extract（*Ilex paraguariensis* St. Hil.）	—
229	N232	白山核桃树皮提取物	Hickory bark extract（*Carya* spp.）	2577
230	N233	瓜拉纳提取物	Guarana extract（*Paullinia cupana* HBK）	2536

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
231	N235	白百里香油	Thyme oil，white（*Thymus zygis* L.）	3065
232	N236	白胡椒油	Pepper oil，white（*Piper nigrum* L.）	2851
233	N237	白胡椒油树脂	Pepper oleoresin，white（*Piper nigrum* L.）	2852
234	N238	白康酿克油	Cognac oil，white	2332
235	N239	白脱酯	Butter esters	2172
236	N240	白脱酸	Butter acids	2171
237	N241	众香果油	Pimenta oil（*Pimenta officinalis*）	2018
238	N242	安息香树脂	Benzoin resinoid（*Styrax tonkinensis* Pierre）	2133
239	N243	当归籽油	Angelica seed oil（*Angelica archangelica* L.or *Angelica sinensis*）	2090
240	N244	当归根油	Angelica root oil（*Angelica archangelica* L.or *Angelica sinensis* ）	2088
241	N245	肉豆蔻衣油树脂/提取物	Mace oleoresin/extract（*Myristica fragrans* Houtt）	2654
242	N246	西印度月桂叶提取物	Bay leaves，west Indian，extract（*Pimenta acris* kostel）	2121
243	N247	西印度月桂叶油	Bay leaves，West Indian，oil（*Pimenta acris* kostel）	2122
244	N248	L-阿拉伯糖	L-Arabinose	3255
245	N249	阿拉伯胶	Arabic gum	2001
246	N250	欧当归提取物	Lovage extract（*Levisticum officinale* Koch）	2650
247	N251	欧芹油树脂	Parsley oleoresin（*Petroselinum* spp.）	2837
248	N252	油酸	Oleic acid	2815
249	N253	苦木提取物	Quassia extract［*Picrasma excelsa*（sw.）planch. *Quassia amara* L.］	2971
250	N254	苦橙叶净油	Orange leaf absolute（*Citrus aurantium* L.）	2820
251	N255	苦橙油	Orange oil，bitter（*Citrus aurantium* L.）	2823
252	N256	金鸡纳树皮	Cinchona bark（yellow）（*Cinchona* spp.）	2283
253	N257	金钮扣油树脂	Jambu oleoresin（*Spilanthes acmelia oleracea*）	3783
254	N258	奎宁盐酸盐	Quinine hydrochloride	2976
255	N260	洋葱油树脂	Onion oleoresin（*Allium cepa* L.）	—

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
256	N261	茶树油（又名互叶白千层油）	Tea tree oil（*Melaleuca alternifolia*）	3902
257	N262	除萜白柠檬油	Lime oil，expressed terpeneless（*Citrus aurantifolia* Swingle）	2632
258	N263	除萜甜橙皮油	Orange peel oil，sweet，terpeneless（*Citrus sinensis* L.Osbeck）	2826
259	N265	黄芥末提取物/黄芥末油树脂	Mustard extract/oleoresin，yellow（*Brassica* spp.）	—
260	N266	棕芥末提取物	Mustard extract，brown（*Brassica* spp.）	—
261	N267	焦木酸	Pyroligneous acid	2967
262	N268	紫苏油	Perilla leaf oil（Shiso oil）（*Perilla frutescens*）	4013
263	N269	葡萄柚油萜烯	Grapefruit oil terpenes（*Citrus paradisi* Macf）	—
264	N270	黑胡椒油树脂/黑胡椒提取物	Pepper oleoresin/extract，black（*Piper nigrum* L.）	2846
265	N271	榄香油/提取物/香树脂	Elemi oil/extract/ resinoid（*Canarium cimmune* or *Iuzonicum* Miq）	2408
266	N272	蜂蜡净油	Beeswax absolute（*Apis mellifera* L.）	2126
267	N273	赖百当净油（又名岩蔷薇净油）	Labdanum absolute（*Cistus* spp.）	2608
268	N274	鼠尾草油（又名药鼠尾草油）	Sage oil（*Salvia officinalis* L.）	3001
269	N275	蜡菊净油	Helichrysum absolute（*Helichrysum augustifolium*）	—
270	N276	糖蜜提取物	Molasses extract	—
271	N277	檀香醇（包括 α-檀香醇、β-檀香醇）	Santalol，α- and β-	3006
272	N278	山达草流浸膏	Yerba santa fluid extract［*Eriodictyon californicum*（Hook and Arn）Torr］	3118
273	N279	苜蓿提取物	Alfalfa extract（*Medicago sativa* L.）	2013
274	N281	众香子油树脂/提取物	Allspice oleoresin/extract（*Pimenta officinalis* Lindl.）	2019
275	N282	黄葵籽净油	Ambrette seed absolute（*Hibiscus abelmoschus* L.）	2050
276	N283	秘鲁香膏油	Balsam oil，Peru（*Myroxylon pereirae* Klotzsch）	2117

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
277	N284	罗勒提取物	Basil extract（*Ocimum basilicum* L.）	2120
278	N285	芹菜籽固体提取物	Celery seed extract solid（*Apium graveolens* L.）	2270
279	N286	芹菜籽（含 CO_2）提取物	Celery seed（CO_2）Extract（*Apium graveolens* L.）	2269
280	N287	母菊（匈牙利春黄菊）花油	Chamomile flower oil（Hungarian）（*Matricaria chamomilla* L.）	2273
281	N288	黄色金鸡纳树皮提取物	Cinchona bark extract（yellow）（*Cinchona* spp.）	2284
282	N289	丁香花蕾油树脂	Clove bud oleoresin（*Eugenia* spp.）	2324
283	N290	红三叶草提取物（固体）	Clover tops red extract solid（*Trifolium pratense* L.）	2326
284	N291	蒲公英流浸膏	Dandelion fluid extract（*Taraxacum* spp.）	2357
285	N292	蒲公英根固体提取物	Dandelion root solid extract（*Taraxacum* spp.）	2358
286	N293	加拿大飞蓬草油	Fleabane oil（*Erigeron canadensis*）	2409
287	N294	穗花槭提取物（固体）	Mountain maple extract solid（*Acer spicatum* Lam.）	2757
288	N295	芸香油	Rue oil（*Ruta graveolens* L.）	2995
289	N296	鼠尾草油树脂/提取物	Sage oleoresin/extract（*Salvia officinalis* L.）	3002
290	N297	菝葜提取物	Sarsaparilla extract（*Smilax* spp.）	3009
291	N298	水蒸气蒸馏松节油	Turpentine，steam-distilled（*Pinus* spp.）	3089
292	N299	缬草根提取物	Valerian root extract（*Valeriana officinalis* L.）	3099
293	N300	香荚兰油树脂	Vanilla oleoresin（*Vanilla fragrans*）	3106
294	N301	紫罗兰叶净油	Violet leaves absolute（*Viola odorata* L.）	3110
295	N302	洋艾油	Wormwood oil（*Artemisia absinthium* L.）	3116
296	N304	橘柚油	Tangelo oil	—
297	N305	晚香玉净油	Tuberose absolute（*Polianthes tuberosa* L.）	—
298	N306	美国栗树叶提取物	Chestnut leaves extract［*Castanea dentate*（Marsh.）Borkh.］	—
299	N307	古巴香脂油	Copaiba oil（South American spp.of *Copaifera*）	—
300	N308	达迷草叶	Damiana leaves（*Turnera diffusa* Willd.）	—
301	N309	母菊（匈牙利春黄菊）花净油	Chamomile flower absolute（Hungarian）（*Matricaria chamomilla* L.）	—
302	N310	接骨木花提取物	Elder flowers extract（*Sambucus canadensis* L. and S.*nigra* L.）	—

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
303	N311	防风根油(又名没药油)	Opoponax oil (*Commiphora* spp.)	—
304	N312	藏红花提取物	Saffron extract (*Crocus sativus* L.)	2999
305	N313	香叶提取物	Geranium extract (*Pelargonlium* spp.)	—
306	N314	葫芦巴油树脂	Fenugreek oleoresin (*Trigonella foenum graecum* L.)	2486
307	N315	柠檬提取物	Lemon extract[*Citrus limon* (L.) Burm.f.]	2623
308	N316	德国鸢尾树脂	Orris resinoid (*Iris germanical* L.)	—
309	N317	罗望子提取物(浸膏)	Tamarind extract (*Tamarindus indica* L.)	—
310	N318	辣根油	Horseradish oil (*Armoracia lapathifolia* Gilib)	—
311	N319	葫芦巴籽浸膏	Fenugreek seed extract (*Trigonella foenum graecum* L.)	2485
312	N320	芹菜叶油	Celery leaf oil (*Apium graveolens* L.)	—
313	N321	柏木油萜烯	Cedarwood oil terpenes	—
314	N322	肉豆蔻油树脂	Nutmeg oleoresin (*Myristica fragrans* Houtt)	—
315	N324	芫荽油/油树脂	Coriander oil/oleoresin (*Coriandrum sativum* L.)	2334
316	N326	韭葱油	Leek oil (*Allium porrum*)	—
317	N327	甜橙皮提取物	Orange peel extract, sweet [*Citrus sinensis* (L.) Osbeck]	2824
318	N329	香橙皮油	*Citrus junos* peel oil	2318
319	N330	海藻净油	*Algues* absolute	—
320	N331	墨西哥鼠尾草油树脂(又名棘枝油树脂)	Oregano oleoresin (*Lippia* spp.)	2827
321	N332	甘草酸铵	Glycyrrhizin, ammoniated (*Glycyrrhiza* spp.)	2528
322	N333	冬香草油	Savory winter oil (*Satureja montana* L.)	3016
323	N334	苏合香	Styrax (*Liquidambar* spp.)	3036
324	N335	阿魏液态提取物(流浸膏)	Asafoetida fluid extract (*Ferula assafoetida* L.)	2106
325	N336	桃树叶净油	Peach tree leaf absolute (*Prunus persica* L.Batsch)	—
326	N337	白藓牛至	Dittany of crete (*Origanum dictamnus* L.)	2399
327	N338	酒花油	Hops oil (*Humulus lupulus* L.)	2580
328	N339	赖百当油	Labdanum oil (*Cistus ladaniferus*)	2609

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
329	N340	薰衣草净油	Lavender absolute（*Lavandula angustidolia*）	2620
330	N341	没药树脂提取物	Opoponax extract resinoid（*Commiphora* spp.）	—
331	N342	花椒提取物	Ash bark，prickly，extract（*Zanthoxylum* spp.）	2110 4754
332	N343	蓖麻油	Castor oil（*Ricinus communis*）	2263
333	N344	儿茶粉	Catechu powder（*Acacia catechu* Willd.）	2265
334	N345	苦艾	Wormwood（*Artemisia absinthium* L.）	3114
335	N346	苦橙花油	Neroli bigarade oil（*Citrus aurantium* L.）	2771
336	N347	达瓦树胶	Ghatti gum（*Anogeissus latifolia* Wall.）	2519
337	N348	苦艾提取物	Wormwood extract（*Artemisia absinthium* L.）	3115
338	N349	刺柏提取物	Juniper extract（*Juniperus communis* L.）	2603
339	N350	甘草提取物(粉)	Licorice extract powder（*Glycyrrhiza glabra* L.）	2629
340	N351	甜菜碱(天然提取)	Betaine（Natural Extract）	4223
341	N352	松焦油	Pine tar oil（*Pinus* spp.）	2907
342	N353	橡苔净油	Oakmoss absolute(*Evernia* spp.)	2795
343	N354	苏格兰留兰香油	Scotch spearmint oil（*Mentha cardiaca* L.）	4221
344	N355	海索草提取物(又名神香草提取物)	Hyssop extract（*Hyssopus officinalis* L.）	2590
345	N356	安古树皮提取物	Angostura extract（*Galipea offincinalis* Hancock）	2092
346	N357	德国春黄菊花(母菊花)提取物	Chamomile（German）extract（*Matricaria chamomilla* L.）	—
347	N359	L-苏氨酸	L-Threonine	4710
348	N360	L-丝氨酸	L-Serine	—
349	N361	灵猫净油	Civet absolute（*Viverra civetta* Schreber V.*zibetha* Schreber）	2319
350	N362	胭脂树提取物	Annatto extract（*Bixa orellana* L.）	2103
351	N363	卡黎皮提取物	Cascarilla bark extract（*Croton* spp.）	2254
352	N364	肉桂皮油/油树脂	Cinnamon bark oil/oleoresin（*Cinnamomaum* spp.）	2290
353	N365	刺梧桐树胶	Karaya gum（*Sterculia urens*）	2605
354	N366	橘叶油	Petitgrain mandarin oil（*Citrus reticulate* Blanco var.*mandarin*）	2854

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
355	N367	欧洲山松针叶油	Pine needle oil, dwarf, oil［*Pinus mugo turra* var.*pumilio*（Haenke）Zenari］	2904
356	N368	玫瑰果籽提取物	Rose hips extract（*Rosa* spp.）	2990
357	N369	夏香草油	Savory summer oil（*Satureja hortensis* L.）	3013
358	N370	加拿大细辛油	Snakeroot oil,Canadian（*Asarum canadense* L.）	3023
359	N371	单宁酸	Tannic acid	3042
360	N372	黄蓍胶	Tragacanth gum（*Astragalus* spp.）	3079
361	N373	甘牛至油树脂/提取物	Marjoram oleoresin/extract［*Majorana hortensis* Moench（*Origanum majorana* L.）］	2659
362	N374	摩洛哥豆蔻提取物	Grains of paradise extract［*Aframomum melegueta*（Rosc.）K.Schum］	2529
363	N375	橙皮素	Hesperetin	4313
364	N377	芝麻(CO_2)提取物	Sesame CO_2 extract	—
365	N378	芝麻蒸馏物	Sesame dist.	—
366	N379	干制鲣鱼(CO_2)提取物	Katsuobushi CO_2 extract	—
367	N380	朗姆酒净油	Rum absolute	—
368	N381	豆豉油树脂	Toushi oleoresin（Douchi oleoresin）	—
369	N382	药蜀葵	Althea root（*Althea officinalis* L.）	2048
370	N383	香蜂草	Balm（*Melissa officinalis* L.）	2111
371	N384	白千层油	Cajeput oil（*Melaleuca cajuputi* Powell）	2225
372	N388	毕澄茄	Cubebs（*Piper cubeba* L.f.）	2338
373	N389	芦荟提取物	Aloe extract（*Aloe* spp.）	2047
374	N390	龙涎香酊	Ambergris tincture	2049
375	N391	黄葵酊	Ambrette tincture（*Hibiscus abelmoschus* L.）	2052
376	N392	燕根（萝藦科植物）提取物	Swallowroot（*Decalepis hamiltonii*）extract	4283
377	N393	红枣浸膏	Date concrete（*Ziziphus jujuba*）	—
378	N394	高倍天然苹果香料	Folded apple essence	—
379	N395	β-愈疮木烯	β-Guaiene Guaia-1(5),7(11)-diene	—
380	N396	褐藻胶	Algin（*Laminaria* spp.and other kelps）	2014

表 B.2（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
381	N397	香厚壳桂皮油	Massoia bark oil（*Cryptocarya massoio*）	3747
382	N398	(—)-高圣草酚钠盐	(—)-Homoeriodyctiol sodium salt	4228
383	N399	酶处理异槲皮苷	Isoquercitrin，enzymatically modified	4225
384	N400	葡萄籽提取物	Grape seed extract（*Vitis vinifera*）	4045
385	N401	留兰香提取物	Spearmint extract（*Mentha spicata* L.）	3031
386	N402	杂醇油(精制过)	Fusel oil，refined	2497
387	N403	葡萄糖基甜菊糖苷	Glucosyl steviol glycosides	4728
388	N404	非洲竹芋提取物	Katemfe fruit extract (Thaumatococcus daniellii fruit extract)	4831

表 B.3　允许使用的食品用合成香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1	S0001	丙二醇	1，2-Propanediol（Propylene glycol）	2940
2	S0002	甘油(又名丙三醇)	Glycerine（Glycerol）	2525
3	S0003	异丙醇	Isopropyl alcohol	2929
4	S0004	正丁醇	1-Butanol（Butyl alcohol）	2178
5	S0005	异丁醇	Isobutyl alcohol	2179
6	S0006	正戊醇	1-Pentanol（Amyl alcohol）	2056
7	S0007	2-戊醇	2-Pentanol	3316
8	S0008	异戊醇	Isoamyl alcohol	2057
9	S0009	1-戊烯-3-醇	1-Penten-3-ol	3584
10	S0010	正己醇	1-Hexanol（Hexyl alcohol）	2567
11	S0011	2-己烯-1-醇	2-Hexen-1-ol	2562
12	S0012	4-己烯-1-醇	4-Hexen-1-ol	3430
13	S0013	正庚醇	1-Heptanol（Heptyl alcohol）	2548
14	S0014	正辛醇	1-Octanol（Octyl alcohol）	2800
15	S0015	2-辛醇	2-Octanol	2801
16	S0016	1-辛烯-3-醇	1-Octen-3-ol	2805
17	S0017	顺式-5-辛烯-1-醇	*cis*-5-Octen-1-ol	3722

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
18	S0018	正壬醇	1-Nonanol（Nonyl alcohol）	2789
19	S0019	顺式-6-壬烯-1-醇	*cis*-6-Nonen-1-ol	3465
20	S0020	反式-2-壬烯-1-醇	*trans*-2-Nonen-1-ol	3379
21	S0021	2,6-壬二烯-1-醇	2,6-Nonadien-1-ol	2780
22	S0022	正癸醇	1-Decanol（Decyl alcohol）	2365
23	S0023	十一醇	Undecyl alcohol	3097
24	S0024	月桂醇（又名十二醇）	Lauryl alcohol（Dodecyl alcohol）	2617
25	S0025	1-十六醇	1-Hexadecanol	2554
26	S0026	小茴香醇	Fenchyl alcohol	2480
27	S0027	叶醇（又名顺式-3-己烯-1-醇）	Leaf alcohol（*cis*-3-Hexen-1-ol）	2563
28	S0028	龙脑	Borneol	2157
29	S0029	芳樟醇	Linalool	2635
30	S0030	氧化芳樟醇	Linalool oxide	3746
31	S0031	异胡薄荷醇	Isopulegol	2962
32	S0032	苏合香醇（又名 α-甲基苄醇）	Styralyl alcohol（α-Methylbenzyl alcohol）	2685
33	S0033	苯甲醇	Benzyl alcohol	2137
34	S0034	苯乙醇	Phenethyl alcohol	2858
35	S0035	苯丙醇	Phenylpropyl alcohol	2885
36	S0036	玫瑰醇	Rhodinol	2980
37	S0037	α-松油醇	α-Terpineol	3045
38	S0038	金合欢醇	Farnesol	2478
39	S0039	香叶醇	Geraniol	2507
40	S0040	*dl*-香茅醇	*dl*-Citronellol	2309
41	S0041	茴香醇	Anisyl alcohol	2099
42	S0042	肉桂醇	Cinnamic alcohol	2294
43	S0043	α-紫罗兰醇（又名甲位紫罗兰醇）	α-Ionol	3624
44	S0044	β-紫罗兰醇（又名乙位紫罗兰醇）	β-Ionol	3625
45	S0045	二氢-β-紫罗兰醇	Dihydro-β-ionol	3627
46	S0046	橙花醇	Nerol	2770

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
47	S0047	橙花叔醇	Nerolidol	2772
48	S0048	二甲基苄基原醇	Dimethyl benzyl carbinol	2393
49	S0049	正丙醇	1-Propanol（Propyl alcohol）	2928
50	S0050	3-己醇	3-Hexanol	3351
51	S0051	1-己烯-3-醇	1-Hexen-3-ol	3608
52	S0052	2-乙基己醇	2-Ethyl-1-hexanol	3151
53	S0053	2-庚醇	2-Heptanol	3288
54	S0054	3-辛醇	3-Octanol	3581
55	S0055	顺式-3-辛烯-1-醇	*cis*-3-Octen-1-ol	3467
56	S0056	2-十一醇	2-Undecanol	3246
57	S0057	对，α-二甲基苄醇	*p*，α-Dimethylbenzyl alcohol	3139
58	S0058	对-异丙基苄醇	*p*-Isopropylbenzyl alcohol	2933
59	S0059	对，α，α-三甲基苄醇	*p*，α，α-Trimethylbenzyl alcohol	3242
60	S0060	β-石竹烯醇	β-Caryophyllene alcohol	4410
61	S0061	龙蒿脑	Estragole	2411
62	S0062	四氢香叶醇	Tetrahydrogeraniol	2391
63	S0063	二氢香芹醇	Dihydrocarveol	2379
64	S0064	1-对-薄荷烯-4-醇（又名 1-对-薄荷烯-4-醇）	1-*p*-Menthen-4-ol	2248
65	S0065	紫苏醇	Perilla alcohol	2664
66	S0066	薄荷脑	Menthol	2665
67	S0067	3-（*l*-薄荷烷氧基）-2-甲基-1，2-丙二醇	3-（*l*-Menthoxy）-2-methylpropane-1，2-diol	3849
68	S0068	3，5，5-三甲基环己醇	3，5，5-Trimethylcyclohexanol	3962
69	S0069	顺式-2-壬烯-1-醇	*cis*-2-Nonen-1-ol	3720
70	S0070	反式，反式-2，4-癸二烯醇	（*E*，*E*）-2，4-Decadien-1-ol（*trans*，*trans*-2，4-Decadien-1-ol）	3911
71	S0071	反式-2-辛烯-4-醇	（*E*）-2-Octen-4-ol	3888
72	S0072	对-蓋-3-烯-1-醇（又名对-3-薄荷烯-1-醇	*p*-Menth-3-en-1-ol	3563

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
73	S0073	对-蓋-1,8(10)二烯-9-醇[又名对-1,8(10)薄荷二烯-9-醇]	Menthadienol [*p*-mentha-1,8(10)-dien-9-ol]	—
74	S0074	柏木烯醇	Cedrenol	—
75	S0075	脱氢芳樟醇	Dehydrolinalool [(E)-3,7-Dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol]	3830
76	S0076	*d*-木糖	*d*-Xylose	3606
77	S0077	*d*-核糖	*d*-Ribose	3793
78	S0078	*l*-鼠李糖	*l*-Rhamnose	3730
79	S0079	二苯醚	Diphenyl ether	3667
80	S0080	对-甲酚甲醚	*p*-Cresyl methyl ether	2681
81	S0081	异丁香酚甲醚	Isoeugenyl methyl ether	2476
82	S0082	甲基苯乙醚	Methyl phenethyl ether	3198
83	S0083	朗姆醚(又名乙醇氧化水合物)	Rum ether (Ethyl oxyhydrate)	2996
84	S0084	仲丁基乙醚	*sec*-Butyl ethyl ether	3131
85	S0085	乙基苄基醚	Ethyl benzyl ether	2144
86	S0086	大茴香醚	Anisole	2097
87	S0087	邻-甲基大茴香醚	*o*-Methylanisole	2680
88	S0088	橙花醚	Nerol oxide	3661
89	S0089	2,4-二甲基大茴香醚	2,4-Dimethylanisole	3828
90	S0090	香兰基乙醚	Vanillyl ethyl ether	3815
91	S0091	丁香酚	Eugenol	2467
92	S0092	异丁香酚	Isoeugenol	2468
93	S0093	甲基丁香酚	Methyl eugenol	2475
94	S0094	对-甲酚	*p*-Cresol	2337
95	S0095	邻-甲酚	*o*-Cresol	3480
96	S0096	间-甲酚	*m*-Cresol	3530
97	S0097	百里香酚(又名麝香草酚)	Thymol	3066
98	S0098	麦芽酚	Maltol	2656
99	S0099	苯酚	Phenol	3223
100	S0100	2-甲氧基-4-甲基苯酚	2-Methoxy-4-methylphenol	2671

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
101	S0101	对-乙基苯酚	*p*-Ethylphenol	3156
102	S0102	2-甲氧基-4-乙烯基苯酚	2-Methoxy-4-vinylphenol	2675
103	S0103	对-二甲氧基苯	*p*-Dimethoxybenzene	2386
104	S0104	愈疮木酚	Guaiacol	2532
105	S0105	4-乙基愈疮木酚	4-Ethylguaiacol	2436
106	S0106	苯甲醛丙二醇缩醛	Benzaldehyde propylene glycol acetal	2130
107	S0107	2-异丙基苯酚	2-Isopropylphenol	3461
108	S0108	2,6-二甲基苯酚	2,6-Xylenol	3249
109	S0109	2,6-二甲氧基苯酚	2,6-Dimethoxyphenol	3137
110	S0110	间苯二酚	Resorcinol	3589
111	S0111	香芹酚	Carvacrol	2245
112	S0112	2-甲氧基-4-丙基苯酚	2-Methoxy-4-propylphenol	3598
113	S0113	2,5-二甲基苯酚	2,5-Xylenol	3595
114	S0114	对-乙烯基苯酚	*p*-Vinylphenol	3739
115	S0115	乙醛	Acetaldehyde	2003
116	S0116	乙醛二乙缩醛	Acetaldehyde diethyl acetal	2002
117	S0117	丙醛	Propionaldehyde	2923
118	S0118	3-(2-呋喃基)丙烯醛	3-(2-Furyl)acrolein	2494
119	S0119	丁醛	Butyraldehyde	2219
120	S0120	2-甲基丁醛	2-Methylbutyraldehyde	2691
121	S0121	2-甲基-2-丁烯醛	2-Methyl-2-butenal	3407
122	S0122	2-苯基-2-丁烯醛	2-Phenyl-2-butenal	3224
123	S0123	戊醛	Valeraldehyde	3098
124	S0124	异戊醛	Isovaleraldehyde	2692
125	S0125	2-甲基戊醛	2-Methylvaleraldehyde	3413
126	S0126	2-戊烯醛	2-Pentenal	3218
127	S0127	2-甲基-2-戊烯醛	2-Methyl-2-pentenal	3194
128	S0128	4-甲基-2-苯基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal	3200
129	S0129	2,4-戊二烯醛	2,4-Pentadienal	3217

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
130	S0130	己醛	Hexanal	2557
131	S0131	2-己烯醛(又名叶醛)	2-Hexenal (Leaf aldehyde)	2560
132	S0132	顺式-3-己烯醛	*cis*-3-Hexenal	2561
133	S0133	5-甲基-2-苯基-2-己烯醛	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal	3199
134	S0134	2-异丙基-5-甲基-2-己烯醛	2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal	3406
135	S0135	反式,反式-2,4-己二烯醛	*trans*,*trans*-2,4-Hexadienal	3429
136	S0136	庚醛	Heptyl aldehyde	2540
137	S0137	4-庚烯醛	4-Heptenal	3289
138	S0138	反式-2-庚烯醛	*trans*-2-Heptenal	3165
139	S0139	2,6-二甲基-5-庚烯醛	2,6-Dimethyl-5-heptenal	2389
140	S0140	2,4-庚二烯醛	2,4-Heptadienal	3164
141	S0141	辛醛	Octylaldehyde	2797
142	S0142	2-辛烯醛	2-Octenal	3215
143	S0143	反式,反式-2,4-辛二烯醛	*trans*,*trans*-2,4-Octadienal	3721
144	S0144	反式,反式-2,6-辛二烯醛	*trans*,*trans*-2,6-Octadienal	3466
145	S0145	壬醛	Nonanal	2782
146	S0146	甲基壬乙醛(又名 2-甲基十一醛)	Methylnonylacetaldehyde (2-Methylundecanal)	2749
147	S0147	2-壬烯醛	2-Nonenal	3213
148	S0148	顺式-6-壬烯醛	*cis*-6-Nonenal	3580
149	S0149	反式-2-反式-4-壬二烯醛	2,4-Nonadienal (*trans*-2-*trans*-4-Nonadienal)	3212
150	S0150	反式-2-顺式-6-壬二烯醛	Nona-2-*trans*-6-*cis*-dienal	3377
151	S0151	甲酸桃金娘烯酯	Myrtenyl formate	3405
152	S0152	正癸醛(又名癸醛)	*n*-Decyl aldehyde (Decanal)	2362
153	S0153	2-癸烯醛	2-Decenal	2366
154	S0154	2,4-癸二烯醛	2,4-Decadienal	3135
155	S0155	十一醛	Undecanal	3092
156	S0156	2-十一烯醛	2-Undecenal	3423
157	S0157	2,4-十一碳二烯醛	2,4-Undecadienal	3422

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
158	S0158	月桂醛	Lauric aldehyde	2615
159	S0159	2-十二碳烯醛	2-Dodecenal	2402
160	S0160	反式-2-顺式-6-十二碳二烯醛	2-*trans*-6-*cis*-Dodecadienal	3637
161	S0161	十四醛	Tetradecyl aldehyde	2763
162	S0162	桃醛（又名 γ-十一烷内酯）	Peach aldehyde（γ-Undecalactone）	3091
163	S0163	大茴香醛	*p*-Anisaldehyde	2670
164	S0164	水杨醛	Salicylaldehyde	3004
165	S0165	苯甲醛	Benzaldehyde	2127
166	S0166	甲基苯甲醛（邻、对、间位混合物）	Tolualdehydes(mixed *o*,*m*,*p*)	3068
167	S0167	3,4-二甲氧基苯甲醛	3,4-Dimethoxybenzenecarbonal	3109
168	S0168	苯乙醛	Phenylacetaldehyde	2874
169	S0169	苯乙醛二甲缩醛	Phenylacetaldehyde dimethyl acetal	2876
170	S0170	苯丙醛（又名 3-苯基丙醛）	Phenylpropyl aldehyde（3-Phenylpropionaldehyde）	2887
171	S0171	枯茗醛	Cuminaldehyde	2341
172	S0172	香兰素	Vanillin	3107
173	S0173	香茅醛	Citronellal	2307
174	S0174	柠檬醛	Citral	2303
175	S0175	洋茉莉醛（又名胡椒醛）	Heliotropin（Piperonal）	2911
176	S0176	肉桂醛	Cinnamic aldehyde	2286
177	S0177	乙二醇缩肉桂醛	Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2287
178	S0178	紫苏醛	Perillaldehyde	3557
179	S0179	对-薄荷-1-烯-9-醛（又名对-1-薄荷烯-9-醛）	*p*-Menth-1-en-9-al	3178
180	S0180	糠醛	Furfural	2489
181	S0181	5-甲基糠醛	5-Methylfurfural	2702
182	S0182	1,1-二甲氧基乙烷	1,1-Dimethoxyethane	3426
183	S0183	2,6,6-三甲基环己-1,3-二烯基甲醛	(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)- methanal	3389

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
184	S0184	异丁醛	Isobutyraldehyde	2220
185	S0185	顺式-4-己烯醛	*cis*-4-Hexenal	3496
186	S0186	顺式-5-辛烯醛	*cis*-5-Octenal	3749
187	S0187	4-癸烯醛	4-Decenal	3264
188	S0188	反式,反式-2,4-十二碳二烯醛	*trans*,*trans*-2,4-Dodecadienal	3670
189	S0189	2-十三烯醛	2-Tridecenal	3082
190	S0190	4-乙基苯甲醛	4-Ethylbenzaldehyde	3756
191	S0191	2-羟基-4-甲基苯甲醛	2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde	3697
192	S0192	邻-甲氧基肉桂醛	*o*-Methoxycinnamaldehyde	3181
193	S0193	龙脑烯醛	Campholenic aldehyde	3592
194	S0194	α-己基肉桂醛	α-Hexylcinnamaldehyde	2569
195	S0195	香兰素 1,2-丙二醇缩醛	Vanillin propylene glycol acetal	3905
196	S0196	乙醛乙醇顺式-3-己烯醇缩醛	Acetaldehyde ethyl *cis*-3-hexenyl acetal	3775
197	S0197	反式,反式-2,6-壬二烯醛	2-*trans*-6-*trans*-Nonadienal	3766
198	S0198	2,4,7-癸三烯醛	2,4,7-Decatrienal	4089
199	S0199	β-甜橙醛	β-Sinensal	3141
200	S0200	4-羟基苯甲醛	4-Hydroxy benzaldehyde	3984
201	S0201	邻-甲氧基苯甲醛	*o*-Methoxybenzaldehyde	4077
202	S0202	12-甲基十三醛	12-Methyltridecanal	4005
203	S0203	甲乙酮	Methyl ethyl ketone	2170
204	S0204	3-羟基-2-丁酮(又名乙偶姻)	3-Hydroxy-2-butanone (Acetoin)	2008
205	S0205	4-(对-甲氧基苯基)-2-丁酮	4-(*p*-Methoxyphenyl)-2-butanone	2672
206	S0206	4-苯基-3-丁烯-2-酮	4-Phenyl-3-buten-2-one	2881
207	S0207	丁二酮 2,3-丁二酮	Diacetyl 2,3-Diketo butane	2370
208	S0208	2-戊酮	2-Pentanone	2842
209	S0209	1-戊烯-3-酮	1-Penten-3-one	3382
210	S0210	2,3-戊二酮	2,3-Pentanedione	2841
211	S0211	3-乙基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one	3152

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
212	S0212	甲基环戊烯醇酮（又名 3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮）	Methylcyclopentenolone （3-methyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one）	2700
213	S0213	4-己烯-3-酮	4-Hexene-3-one	3352
214	S0214	5-甲基-3-己烯-2-酮	5-Methyl-3-hexen-2-one	3409
215	S0215	3,4-己二酮	3,4-Hexanedione	3168
216	S0216	2-庚酮	2-Heptanone	2544
217	S0217	3-庚烯-2-酮	3-Hepten-2-one（Methyl pentenyl ketone）	3400
218	S0218	6-甲基-5-庚烯-2-酮	6-Methyl-5-hepten-2-one	2707
219	S0219	1-辛烯-3-酮	1-Octen-3-one	3515
220	S0220	2-壬酮	2-Nonanone	2785
221	S0221	2-十一酮	2-Undecanone	3093
222	S0222	2-十三酮	2-Tridecanone	3388
223	S0223	圆柚酮	Nootkatone	3166
224	S0224	*l*-香芹酮	*l*-Carvone	2249
225	S0225	苯乙酮	Acetophenone	2009
226	S0226	4-甲基苯乙酮 对-甲基苯乙酮	4-Methylacetophenone *p*-Methylacetophenone	2677
227	S0227	对-甲氧基苯乙酮	*p*-Methoxyacetophenone	2005
228	S0228	顺式茉莉酮	*cis*-Jasmone	3196
229	S0229	覆盆子酮（又名悬钩子酮）	Raspberry ketone［4-(*p*-Hydroxyphenyl)-2-butanone］	2588
230	S0230	α-突厥酮	α-Damascone	3659
231	S0231	突厥烯酮	Damascenone	3420
232	S0232	苯甲醛甘油缩醛	Benzaldehyde glyceryl acetal	2129
233	S0233	α-鸢尾酮	α-Irone	2597
234	S0234	α-紫罗兰酮	α-Ionone	2594
235	S0235	β-紫罗兰酮	β-Ionone	2595
236	S0236	*dl*-樟脑	*dl*-Camphor	4513
237	S0237	薄荷酮	Menthone	2667
238	S0238	*d*,*l*-异薄荷酮	*d*,*l*-Isomenthone	3460

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
239	S0239	4-(2-呋喃基)-3-丁烯-2-酮	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	2495
240	S0240	2-乙基-4-羟基-5-甲基-3(2*H*)-呋喃酮	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3 (2*H*)-furanone	3623
241	S0241	4,5-二甲基-3-羟基-2,5-二氢呋喃-2-酮	4, 5-Dimethyl-3-hydroxy-2, 5-dihydrofuran-2-one	3634
242	S0242	2-乙基-3-甲基-4-羟基二氢-2,5-呋喃-5-酮	2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro-2, 5-furan-5-one	3153
243	S0243	4,5-二氢-3(2*H*)-噻吩酮(四氢噻吩-3-酮)	4, 5-Dihydro-3-(2*H*) thiophenone (Tetrahydrothiophen-3-one)	3266
244	S0244	2-乙基呋喃	2-Ethylfuran	3673
245	S0245	2-乙酰基呋喃	2-Acetylfuran	3163
246	S0246	2-乙酰基-5-甲基呋喃	2-Acetyl-5-methylfuran	3609
247	S0247	丙酮	Acetone	3326
248	S0248	1-苯基-1,2-丙二酮	1-Phenyl-1,2-propanedione	3226
249	S0249	3,4-二甲基-1,2-环戊二酮	3,4-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3268
250	S0250	3,5-二甲基-1,2-环戊二酮	3,5-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3269
251	S0251	2,3-己二酮	2,3-Hexanedione	2558
252	S0252	1-甲基-2,3-环己二酮	1-Methyl-2,3-cyclohexadione	3305
253	S0253	2,2,6-三甲基环己酮	2,2,6-Trimethylcyclohexanone	3473
254	S0254	2, 6, 6-三甲基-2-环己烯-1, 4-二酮	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione	3421
255	S0255	3-庚酮	3-Heptanone	2545
256	S0256	5-甲基-2-庚烯-4-酮	5-Methyl-2-hepten-4-one	3761
257	S0257	6-甲基-3,5-庚二烯-2-酮	6-Methyl-3,5-heptadien-2-one	3363
258	S0258	2-辛酮	2-Octanone	2802
259	S0259	3-辛酮	3-Octanone	2803
260	S0260	3-辛烯-2-酮	3-Octen-2-one	3416
261	S0261	6,10-二甲基-5,9-十一碳二烯-2-酮	6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one	3542
262	S0262	2-十五酮	2-Pentadecanone	3724
263	S0263	3-甲基环十五酮	3-Methyl-1-cyclopentadecanone	3434

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
264	S0264	环十七-9-烯-1-酮	Cycloheptadeca-9-en-1-one	3425
265	S0265	二苯甲酮	Benzophenone	2134
266	S0266	2-羟基苯乙酮	2-Hydroxyacetophenone	3548
267	S0267	异弗尔酮	Isophorone	3553
268	S0268	二氢茉莉酮（又名 2-戊基-3-甲基-2-环戊烯-1-酮）	Dihydrojasmone（2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one）	3763
269	S0269	新甲基橙皮苷二氢查耳酮	Neohesperidin dihydrochalcone Neohesperidin DHC	3811
270	S0270	姜油酮	Zingerone	3124
271	S0271	β-突厥酮[又名 4-(2,6,6-三甲基环己-1-烯基)丁-2-烯-4-酮]	β-Damascone [4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-4-one]	3243
272	S0272	3-甲硫基丁醛	3-(Methylthio) butanal	3374
273	S0273	α-戊基肉桂醛	α-Amylcinnamaldehyde	2061
274	S0274	*d*-葑酮	*d*-Fenchone	2479
275	S0275	2-甲基四氢呋喃-3-酮	2-Methyltetrahydrofuran-3-one	3373
276	S0276	4-羟基-2,5-二甲基-3(2*H*)-呋喃酮	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2*H*)-furanone	3174
277	S0277	2,5-二甲基-4-甲氧基-3(2*H*)-呋喃酮	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2*H*)-furanone	3664
278	S0278	2-戊基呋喃	2-Pentylfuran	3317
279	S0279	4,5,6,7-四氢-3,6-二甲基苯并呋喃(又名薄荷呋喃)	4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran (Menthofuran)	3235
280	S0280	1,5,5,9-四甲基-13-氧杂三环[8.3.0.0(4,9)]十三烷	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0(4,9)]tridecane	3471
281	S0281	顺式-二氢香芹酮	*cis*-Dihydrocarvone	3565
282	S0282	3-巯基-2-丁酮(又名 3-巯基-丁-2-酮)	3-Mercapto-2-butanone	3298
283	S0283	胡椒基丙酮	Piperonyl acetone	2701
284	S0284	二氢-β-紫罗兰酮	Dihydro-β-ionone	3626
285	S0285	4-甲基-2,3-戊二酮	4-Methyl-2,3-pentanedione	2730
286	S0286	反式-7-甲基-3-辛烯-2-酮	(*E*)-7-Methyl-3-octen-2-one	3868
287	S0287	3-乙酰硫基-2-甲基呋喃	3-(Acetylthio)-2-methylfuran	3973

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
288	S0288	4-乙酰氧基-2,5-二甲基-3(2*H*)-呋喃酮	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2*H*)-furanone	3797
289	S0289	3-乙基-2-羟基-4-甲基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-one	3453
290	S0290	环己酮	Cyclohexanone	3909
291	S0291	2,3-庚二酮	2,3-Heptanedione	2543
292	S0292	2,3-辛二酮	2,3-Octanedione	4060
293	S0293	乙酸	Acetic acid	2006
294	S0294	丙酸	Propionic acid	2924
295	S0295	丙酮酸	Pyruvic acid	2970
296	S0296	丁酸	Butyric acid	2221
297	S0297	异丁酸	Isobutyric acid	2222
298	S0298	2-甲基丁酸	2-Methylbutyric acid	2695
299	S0299	2-乙基丁酸	2-Ethylbutyric acid	2429
300	S0300	戊酸	Valeric acid	3101
301	S0301	2-甲基戊酸	2-Methylvaleric acid	2754
302	S0302	2-甲基-2-戊烯酸(又名草莓酸)	2-Methyl-2-pentenoic acid (Strawberriff)	3195
303	S0303	异戊酸	Isovaleric acid	3102
304	S0304	己酸	Hexanoic acid	2559
305	S0305	己二酸	Adipic acid	2011
306	S0306	反式-2-己烯酸	*trans*-2-Hexenoic acid	3169
307	S0307	3-己烯酸	3-Hexenoic acid	3170
308	S0308	庚酸	Heptanoic acid	3348
309	S0309	辛酸	Octanoic acid	2799
310	S0310	壬酸	Nonoic acid	2784
311	S0311	癸酸	Decanoic acid	2364
312	S0312	十二酸(又名月桂酸)	Dodecanoic acid (Lauric acid)	2614
313	S0313	十四酸(又名肉豆蔻酸)	Tetradecanoic acid (Myristic acid)	2764
314	S0314	十六酸(又名棕榈酸)	Hexadecylic acid (Palmitic acid)	2832
315	S0315	苯甲酸	Benzoic acid	2131

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
316	S0316	苯乙酸	Phenylacetic acid	2878
317	S0317	柠檬酸	Citric acid	2306
318	S0318	肉桂酸	Cinnamic acid	2288
319	S0319	富马酸	Fumaric acid	2488
320	S0320	3-甲基戊酸(又名酐酪酸)	3-Methylpentanoic acid	3437
321	S0321	β-丙氨酸	β-Alanine	3252
322	S0322	L-苯基丙氨酸(又名 L-苯丙氨酸)	L-Phenylalanine	3585
323	S0323	L-半胱氨酸	L-Cysteine	3263
324	S0324	甘氨酸	Glycine	3287
325	S0325	L-谷氨酸	L-Glutamic acid	3285
326	S0326	L-亮氨酸	L-Leucine	3297
327	S0327	DL-蛋氨酸	DL-Methionine	3301
328	S0328	乙酰丙酸	Levulinic acid	2627
329	S0329	2-氧代丁酸	2-Oxobutyric acid	3723
330	S0330	2-甲基己酸	2-Methylhexanoic acid	3191
331	S0331	2-甲基庚酸	2-Methyloenanthic acid	2706
332	S0332	4-甲基辛酸	4-Methyloctanoic acid	3575
333	S0333	3,7-二甲基-6-辛烯酸	3,7-Dimethyl-6-octenoic acid	3142
334	S0334	9-癸烯酸	9-Decenoic acid	3660
335	S0335	十一酸	Undecanoic acid	3245
336	S0336	10-十一碳烯酸	10-Undecenoic acid	3247
337	S0337	3-苯丙酸	3-Phenylpropionic acid	2889
338	S0338	乳酸	Lactic acid	2611
339	S0339	L-脯氨酸	L-Proline	3319
340	S0340	DL-缬氨酸	DL-Valine	3444
341	S0341	2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠	Sodium 2-(4-methyoxy-phenoxy)propanoate	3773
342	S0342	L-和 DL-丙氨酸	L-and DL-Alanine	3818
343	S0343	L-精氨酸	L-Arginine	3819

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
344	S0344	L-赖氨酸	L-Lysine	3847
345	S0345	3-甲基巴豆酸	3-Methylcrotonic acid	3187
346	S0346	甲酸	Formic acid	2487
347	S0347	4-甲基壬酸	4-Methylnonanoic acid	3574
348	S0348	异己酸	Isohexanoic acid	3463
349	S0349	2-羟基苯甲酸(又名水杨酸)	2-Hydroxybenzoic acid (Salicylic acid)	3985
350	S0350	惕各酸	Tiglic acid	3599
351	S0351	琥珀酸	Succinic acid	4719
352	S0352	硬脂酸	Stearic acid	3035
353	S0353	甲酸乙酯	Ethyl formate	2434
354	S0354	甲酸丁酯	Butyl formate	2196
355	S0355	甲酸戊酯	Amyl formate	2068
356	S0356	甲酸异戊酯	Isoamyl formate	2069
357	S0357	甲酸己酯	Hexyl formate	2570
358	S0358	甲酸苄酯	Benzyl formate	2145
359	S0359	甲酸香叶酯	Geranyl formate	2514
360	S0360	甲酸香茅酯	Citronellyl formate	2314
361	S0361	甲酸苯乙酯	Phenethyl formate	2864
362	S0362	甲酸芳樟酯	Linalyl formate	2642
363	S0363	乙酸甲酯	Methyl acetate	2676
364	S0364	乙酸乙酯	Ethyl acetate	2414
365	S0365	乙酰乙酸乙酯	Ethyl acetoacetate	2415
366	S0366	乙酸丙酯	Propyl acetate	2925
367	S0367	乙酸异丙酯	Isopropyl acetate	2926
368	S0368	乙酸烯丙酯	Allyl acetate	—
369	S0369	乙酰丙酸乙酯	Ethyl acetylpropanoate	2442
370	S0370	乙酸丁酯	Butyl acetate	2174
371	S0371	乙酸异丁酯	Isobutyl acetate	2175
372	S0372	乙酸异戊酯	Isoamyl acetate	2055

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
373	S0373	乙酸己酯	Hexyl acetate	2565
374	S0374	乙酸 2-己烯酯	2-Hexen-1-yl acetate	2564
375	S0375	乙酸庚酯	Heptyl acetate	2547
376	S0376	乙酸辛酯	Octyl acetate	2806
377	S0377	乙酸 3-辛酯	3-Octyl acetate	3583
378	S0378	1-辛烯-3-醇乙酸酯	1-Octen-3-yl acetate	3582
379	S0379	乙酸壬酯	Nonyl acetate	2788
380	S0380	2-丁烯酸己酯	*n*-Hexyl 2-butenoate	3354
381	S0381	乙酸癸酯	Decyl acetate	2367
382	S0382	乙酸苄酯	Benzyl acetate	2135
383	S0383	乙酸苯乙酯	Phenethyl acetate	2857
384	S0384	乙酸茴香酯	Anisyl acetate	2098
385	S0385	乙酸龙脑酯	Bornyl acetate	2159
386	S0386	乙酸薄荷酯	Menthol acetate	2668
387	S0387	乙酸肉桂酯	Cinnamyl acetate	2293
388	S0388	乙酸香茅酯	Citronellyl acetate	2311
389	S0389	乙酸香叶酯	Geranyl acetate	2509
390	S0390	乙酸对-甲酚酯	*p*-Cresyl acetate	3073
391	S0391	乙酸苏合香酯	Styrallyl acetate	2684
392	S0392	乙酸橙花酯	Neryl acetate	2773
393	S0393	乙酸松油酯	Terpinyl acetate	3047
394	S0394	异丁酸肉桂酯	Cinnamyl isobutyrate	2297
395	S0395	顺式-3-己烯-1-醇乙酸酯（又名乙酸叶醇酯）	*cis*-3-Hexen-1-yl acetate（Leaf acetate）	3171
396	S0396	乙酸糠酯	Furfuryl acetate	2490
397	S0397	庚酸烯丙酯	Allyl heptanoate	2031
398	S0398	乙酸芳樟酯	Linalyl acetate	2636
399	S0399	乙酸葛缕酯	Carvyl acetate	2250
400	S0400	乙酸二氢葛缕酯	Dihydrocarvyl acetate	2380

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
401	S0401	苯乙酸丁酯	Butyl phenylacetate	2209
402	S0402	丙酸乙酯	Ethyl propionate	2456
403	S0403	丙二酸二乙酯	Diethyl malonate	2375
404	S0404	丙酸异丁酯	Isobutyl propionate	2212
405	S0405	丙酸异戊酯	Isoamyl propionate	2082
406	S0406	丙酸顺式-3-己烯酯和丙酸反式-2-己烯酯	*cis*-3-Hexenyl propionate and *trans*-2-Hexenyl propionate	3778
407	S0407	丙酸香叶酯	Geranyl propionate	2517
408	S0408	丙酸香茅酯	Citronellyl propionate	2316
409	S0409	丙酸苄酯	Benzyl propionate	2150
410	S0410	丙酸苯乙酯	Phenethyl propionate	2867
411	S0411	丙酸芳樟酯	Linalyl propionate	2645
412	S0412	丁酸甲酯	Methyl butyrate	2693
413	S0413	2-甲基丁酸甲酯	Methyl 2-methylbutyrate	2719
414	S0414	丁酸乙酯	Ethyl butyrate	2427
415	S0415	异丁酸乙酯	Ethyl isobutyrate	2428
416	S0416	2-甲基丁酸乙酯	Ethyl 2-methylbutyrate	2443
417	S0417	3-羟基丁酸乙酯	Ethyl 3-hydroxybutyrate	3428
418	S0418	丁二酸二乙酯	Diethyl succinate	2377
419	S0419	异丁酸甲酯	Methyl isobutyrate	2694
420	S0420	丁酸丁酯	Butyl butyrate	2186
421	S0421	丁酸异丁酯	Isobutyl butyrate	2187
422	S0422	2-甲基丁酸丁酯	*n*-Butyl 2-methylbutyrate	3393
423	S0423	2-甲基丁酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl 2-methylbutyrate	3359
424	S0424	异丁酸丁酯	Butyl isobutyrate	2188
425	S0425	丁酸戊酯	Amyl butyrate	2059
426	S0426	丁酸异戊酯	Isoamyl butyrate	2060
427	S0427	2-甲基丁酸异戊酯	Isoamyl 2-methylbutanoate	3505
428	S0428	异丁酸异戊酯	Isopentyl isobutyrate	3507

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
429	S0429	丁酸己酯	Hexyl butyrate	2568
430	S0430	2-甲基丁酸己酯	Hexyl 2-methylbutyrate	3499
431	S0431	丁酸顺式-3-己烯酯（又名丁酸叶醇酯）	*cis*-3-Hexenyl butyrate (Leaf butyrate)	3402
432	S0432	2-甲基丁酸-3-己烯酯	3-Hexenyl 2-methylbutanoate	3497
433	S0433	异丁酸庚酯	Heptyl isobutyrate	2550
434	S0434	2-甲基丁酸辛酯	Octyl 2-methylbutyrate	3604
435	S0435	1-辛烯-3-醇丁酸酯	1-Octen-3-yl butyrate	3612
436	S0436	丁酸苄酯	Benzyl butyrate	2140
437	S0437	异丁酸苄酯	Benzyl isobutyrate	2141
438	S0438	丁酸苯乙酯	Phenethyl butyrate	2861
439	S0439	2-甲基丁酸苯乙酯	Phenethyl 2-methylbutyrate	3632
440	S0440	异丁酸苯乙酯	Phenethyl isobutyrate	2862
441	S0441	丁酸香叶酯	Geranyl butyrate	2512
442	S0442	异丁酸香叶酯	Geranyl isobutyrate	2513
443	S0443	丁酸芳樟酯	Linalyl butyrate	2639
444	S0444	异丁酸芳樟酯	Linalyl isobutyrate	2640
445	S0445	当归酸异丁酯	Isobutyl angelate	2180
446	S0446	异丁酸橙花酯	Neryl isobutyrate	2775
447	S0447	正戊酸乙酯	Ethyl valerate	2462
448	S0448	丁酰乳酸丁酯	Butyl butyryllactate	2190
449	S0449	异戊酸乙酯	Ethyl isovalerate	2463
450	S0450	水杨酸丁酯（又名柳酸丁酯）	Butyl salicylate	3650
451	S0451	异戊酸丁酯	Butyl isovalerate	2218
452	S0452	异戊酸异戊酯	Isoamyl isovalerate	2085
453	S0453	异戊酸 3-己烯酯	3-Hexenyl isovalerate	3498
454	S0454	异戊酸壬酯	Nonyl isovalerate	2791
455	S0455	异戊酸苯乙酯	Phenethyl isovalerate	2871
456	S0456	异戊酸香叶酯	Geranyl isovalerate	2518

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
457	S0457	己酸甲酯	Methyl hexanoate	2708
458	S0458	2-己烯酸甲酯	Methyl 2-hexenoate	2709
459	S0459	己酸乙酯	Ethyl hexanoate(Ethyl caproate)	2439
460	S0460	3-己烯酸乙酯	Ethyl 3-hexenoate	3342
461	S0461	3-羟基己酸乙酯	Ethyl 3-hydroxyhexanoate	3545
462	S0462	反式-2- 己烯酸乙酯	Ethyl *trans*-2-hexenoate	3675
463	S0463	己酸丙酯	Propyl hexanoate	2949
464	S0464	己酸戊酯	Amyl hexanoate	2074
465	S0465	己酸异戊酯	Isoamyl hexanoate	2075
466	S0466	己酸己酯	Hexyl hexanoate	2572
467	S0467	己酸顺式-3-己烯酯（又名己酸叶醇酯）	*cis*-3-Hexenyl hexanoate (Leaf hexanoate)	3403
468	S0468	庚酸乙酯	Ethyl heptanoate	2437
469	S0469	庚酸丙酯	Propyl heptanoate	2948
470	S0470	庚酸丁酯	Butyl heptanoate	2199
471	S0471	2-甲基-3-巯基呋喃	2-Methyl-3-furanthiol	3188
472	S0472	辛酸甲酯	Methyl caprylate	2728
473	S0473	辛酸乙酯	Ethyl caprylate	2449
474	S0474	顺式-4-辛烯酸乙酯	Ethyl *cis*-4-octenoate	3344
475	S0475	顺式-4,7-辛二烯酸乙酯	Ethyl *cis*-4,7-octadienoate	3682
476	S0476	辛酸异戊酯	Isoamyl octanoate	2080
477	S0477	辛酸壬酯	Nonyl octanoate	2790
478	S0478	辛酸苯乙酯	Phenethyl octanoate	3222
479	S0479	2-壬烯酸甲酯	Methyl 2-nonenoate	2725
480	S0480	壬酸乙酯	Ethyl nonanoate	2447
481	S0481	癸酸乙酯	Ethyl decanoate	2432
482	S0482	反式-2-顺式-4-癸二烯酸乙酯	Ethyl *trans*-2,*cis*-4-decadienoate	3148
483	S0483	十二酸乙酯（又名月桂酸乙酯）	Ethyl dodecanoate (Ethyl laurate)	2441
484	S0484	十四酸甲酯（又名肉豆蔻酸甲酯）	Methyl tetradecanoate (Methtyl myristate)	2722

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
485	S0485	苯甲酸甲酯	Methyl benzoate	2683
486	S0486	苯甲酸乙酯	Ethyl benzoate	2422
487	S0487	苯甲酸丙酯	Propyl benzoate	2931
488	S0488	苯甲酸己酯	Hexyl benzoate	3691
489	S0489	苯甲酸苄酯	Benzyl benzoate	2138
490	S0490	苯甲酸顺式-3-己烯酯（又名苯甲酸叶醇酯）	*cis*-3-Hexenyl benzoate（Leaf benzoate）	3688
491	S0491	邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl anthranilate	2682
492	S0492	苯乙酸甲酯	Methyl phenylacetate	2733
493	S0493	苯乙酸乙酯	Ethyl phenylacetate	2452
494	S0494	苯乙酸异戊酯	Isoamyl phenylacetate	2081
495	S0495	苯乙酸苯乙酯	Phenethyl phenylacetate	2866
496	S0496	惕各酸乙酯	Ethyl tiglate	2460
497	S0497	惕各酸苄酯	Benzyl tiglate	3330
498	S0498	乳酸乙酯	Ethyl lactate	2440
499	S0499	乳酸丁酯	Butyl lactate	2205
500	S0500	肉桂酸甲酯	Methyl cinnamate	2698
501	S0501	肉桂酸乙酯	Ethyl cinnamate	2430
502	S0502	肉桂酸苄酯	Benzyl cinnamate	2142
503	S0503	肉桂酸苯乙酯	Phenethyl cinnamate	2863
504	S0504	肉桂酸肉桂酯	Cinnamyl cinnamate	2298
505	S0505	水杨酸甲酯（又名柳酸甲酯）	Methyl salicylate	2745
506	S0506	水杨酸乙酯（又名柳酸乙酯）	Ethyl salicylate	2458
507	S0507	水杨酸异戊酯（又名柳酸异戊酯）	Isoamyl salicylate	2084
508	S0508	十四酸乙酯（又名肉豆蔻酸乙酯）	Ethyl tetradecanoate（Ethyl myristate）	2445
509	S0509	油酸乙酯	Ethyl oleate	2450
510	S0510	棕榈酸乙酯	Ethyl palmitate	2451
511	S0511	二氢茉莉酮酸甲酯	Methyl dihydrojasmonate	3408

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
512	S0512	椰子油混合酸乙酯	Ethyl ester of coconut oil mixed acid	—
513	S0513	柠檬酸三乙酯	Triethyl citrate	3083
514	S0514	甲酸大茴香酯	Anisyl formate	2101
515	S0515	甲酸顺式-3-己烯酯（又名甲酸叶醇酯）	*cis*-3-Hexenyl formate (Leaf formate)	3353
516	S0516	乙酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl acetate	3644
517	S0517	乙酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl acetate	2890
518	S0518	乙酸丁香酯	Eugenyl acetate	2469
519	S0519	4,5-二甲基-2-异丁基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazoline	3621
520	S0520	乙酸异胡薄荷酯	Isopulegyl acetate	2965
521	S0521	乙酸 1,3,3-三甲基-2-降龙脑酯	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate	3390
522	S0522	丙酸甲酯	Methyl propionate	2742
523	S0523	丙烯酸乙酯	Ethyl acrylate	2418
524	S0524	乳酸顺式-3-己烯酯（又名乳酸叶醇酯）	*cis*-3-Hexenyl lactate (Leaf lactate)	3690
525	S0525	丙酸癸酯	Decyl propionate	2369
526	S0526	反式-2-丁烯酸乙酯	Ethyl *trans*-2-butenoate	3486
527	S0527	丁酸丙酯	Propyl butyrate	2934
528	S0528	异丁酸异丙酯	Isopropyl isobutyrate	2937
529	S0529	2-甲基丁酸异丙酯	Isopropyl 2-methylbutyrate	3699
530	S0530	异丁酸己酯	Hexyl isobutyrate	3172
531	S0531	丁酸庚酯	Heptyl butyrate	2549
532	S0532	异丁酸辛酯	Octyl isobutyrate	2808
533	S0533	异丁酸-3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isobutyrate	2893
534	S0534	丁酸香茅酯	Citronellyl butyrate	2312
535	S0535	丁酸肉桂酯	Cinnamyl butyrate	2296
536	S0536	异戊酸甲酯	Methyl isovalerate	2753
537	S0537	异戊酸异丁酯	Isobutyl isovalerate	3369
538	S0538	异戊酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl isovalerate	3506
539	S0539	异戊酸苄酯	Benzyl isovalerate	2152

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
540	S0540	2-戊基吡啶	2-Pentylpyridine	3383
541	S0541	异戊酸肉桂酯	Cinnamyl isovalerate	2302
542	S0542	异戊酸薄荷酯	Menthyl isovalerate	2669
543	S0543	3-己烯酸甲酯	Methyl 3-hexenoate	3364
544	S0544	正己酸异丁酯	Isobutyl caproate	2202
545	S0545	己酸烯丙酯	Allyl hexanoate	2032
546	S0546	己酸芳樟酯	Linalyl hexanoate	2643
547	S0547	3,7-二甲基-6-辛烯酸甲酯	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate	3361
548	S0548	3-壬烯酸甲酯	Methyl 3-nonenoate	3710
549	S0549	9-十一烯酸甲酯	Methyl 9-undecenoate	2750
550	S0550	十一酸乙酯	Ethyl undecanoate	3492
551	S0551	十四酸异丙酯(又名肉豆蔻酸异丙酯)	Isopropyl tetradecanoate (Isopropyl myristate)	3556
552	S0552	*N*-甲基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl *N*-methylanthranilate (Dimethyl anthranilate)	2718
553	S0553	邻氨基苯甲酸乙酯	Ethyl anthranilate	2421
554	S0554	苯甲酸异戊酯	Isoamyl benzoate	2058
555	S0555	苯甲酸苯乙酯	Phenethyl benzoate	2860
556	S0556	苯乙酸异丁酯	Isobutyl phenylacetate	2210
557	S0557	苯乙酸己酯	Hexyl phenylacetate	3457
558	S0558	苯丙酸乙酯(又名氢化肉桂酸乙酯)	Ethyl 3-phenylpropionate (Ethyl hydrocinnamate)	2455
559	S0559	环己基羧酸甲酯	Methyl cyclohexanecarboxylate	3568
560	S0560	大茴香酸甲酯	Methyl *p*-anisate	2679
561	S0561	大茴香酸乙酯	Ethyl *p*-anisate	2420
562	S0562	水杨酸苯乙酯	Phenethyl salicylate	2868
563	S0563	十二酸异戊酯(又名月桂酸异戊酯)	Isoamyl dodecanoate (Isoamyl laurate)	2077
564	S0564	亚油酸甲酯(48%),亚麻酸甲酯(52%)混合物	Methyl linoleate (48%) methyl linolenate (52%) mixture	3411
565	S0565	茉莉酮酸甲酯	Methyl jasmonate	3410

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
566	S0566	水杨酸苄酯（又名柳酸苄酯）	Benzyl salicylate	2151
567	S0567	肉桂酸异丁酯	Isobutyl cinnamate	2193
568	S0568	肉桂酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl cinnamate	2894
569	S0569	酒石酸二乙酯	Diethyl tartrate	2378
570	S0570	菸酸甲酯	Methyl nicotinate	3709
571	S0571	惕各酸苯乙酯	Phenethyl tiglate	2870
572	S0573	3,5,5-三甲基-1-己醇	3,5,5-Trimethyl-1-hexanol	3324
573	S0574	丁酸茴香酯	Anisyl butyrate	2100
574	S0575	异戊酸龙脑酯	Bornyl isovalerate	2165
575	S0576	2,6-二甲基-4-庚醇	2,6-Dimethyl-4-heptanol	3140
576	S0577	苯甲酸异丁酯	Isobutyl benzoate	2185
577	S0578	甲酸橙花酯	Neryl formate	2776
578	S0579	乙酸甲基苄醇酯（邻、间、对位混合物）	Methylbenzyl acetate（mixed *o*-,*m*-,*p*-）	3702
579	S0580	乙酸顺式和反式-对 1(7),8-蓋二烯-2-醇酯［又名乙酸顺式和反式-对 1(7),8-薄荷二烯-2-醇酯］	*cis*-and-*trans*-*p*-1(7),8-Menthadien-2-yl acetate	3848
580	S0581	乙酸龙脑烯醇酯	Campholene acetate	3657
581	S0582	丙酸丙酯	Propyl propionate	2958
582	S0583	丙酸丁酯	Butyl propionate	2211
583	S0584	丙酸己酯	Hexyl propionate	2576
584	S0585	丙酮酸乙酯	Ethyl pyruvate	2457
585	S0586	丁酸辛酯	Octyl butyrate	2807
586	S0587	异丁酸丙酯	*n*-Propyl isobutyrate	2936
587	S0588	异丁酸异丁酯	Isobutyl isobutyrate	2189
588	S0589	异丁酸香茅酯	Citronellyl isobutyrate	2313
589	S0590	反式-2-丁烯酸顺式-3-己烯酯（又名反式-2-丁烯酸叶醇酯）	(*Z*)-3-Hexenyl(*E*)-2-butenoate［Leaf (*E*)-2-butenoate］	3982
590	S0591	丁二酸单薄荷酯（又名琥珀酸单薄荷酯）	Diethyl butanedioate (Mono-menthyl succinate)	3810
591	S0592	正戊酸正戊酯	Pentyl valerate	—

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
592	S0593	异戊酸辛酯	Octyl isovalerate	2814
593	S0594	己酸丁酯	Butyl hexanoate	2201
594	S0595	己酸苯乙酯	Phenethyl hexanoate	3221
595	S0596	异丁酸叶醇酯（又名顺式-3-己烯醇异丁酸酯）	Leaf isobutyrate［(*Z*)-3-Hexenyl isobutyrate］	3929
596	S0597	辛酸己酯	Hexyl octanoate	2575
597	S0598	2-辛烯酸乙酯	Ethyl 2-octenoate	3643
598	S0599	2,4,7-癸三烯酸乙酯	Ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832
599	S0600	苯甲酸芳樟酯	Linalyl benzoate	2638
600	S0601	反式-2-甲基 2-丁烯酸顺式-3-己烯酯（又名惕各酸叶醇酯）	(*Z*)-3-Hexenyl (*E*)-2-methyl 2-butenoate (Leaf tiglate)	3931
601	S0602	2-丁烯酸异丁酯	Isobutyl 2-butenoate	3432
602	S0603	3-甲基丁酸己酯	Hexyl 3-methyl butanoate	3500
603	S0604	顺式-3-己烯酸顺式-3-己烯酯（又名顺式-3-己烯酸叶醇酯）	*cis*-3-Hexenyl *cis*-3-hexenoate (Leaf *cis*-3-hexenoate)	3689
604	S0605	3-羟基己酸甲酯	Methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
605	S0606	苯甲酸香叶酯	Geranyl benzoate	2511
606	S0607	琥珀酸二甲酯	Dimethyl succinate	2396
607	S0608	硬脂酸乙酯	Ethyl stearate	3490
608	S0609	3-甲基-2-丁烯-1-醇乙酸酯（又名乙酸异戊烯酯）	3-Methyl-2-buten-1-ol acetate (Prenyl acetate)	4202
609	S0610	己酸反式-2-己烯酯	*trans*-2-Hexenyl hexanoate	3983
610	S0611	甲酸龙脑酯	Bornyl formate	2161
611	S0612	顺式-4-庚烯酸乙酯	Ethyl (*Z*)-hept-4-enoate	3975
612	S0613	辛酸戊酯	Amyl octanoate	2079
613	S0614	4-甲基戊酸甲酯	Methyl 4-methylvalerate	2721
614	S0615	乙酸胡椒醛酯	Heliotropin acetate	2912
615	S0616	丙酸肉桂酯	Cinnamyl propionate	2301
616	S0617	异丁酸甲基苯基原酯（又名异丁酸苏合香酯）	Methyl phenyl carbinyl isobutyrate (Styrallyl isobutyrate)	2687
617	S0618	异丁酸十二酯	Dodecyl isobutyrate	3452

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
618	S0619	异丁酸松油酯	Terpinyl isobutyrate	3050
619	S0620	水杨酸异丁酯	Isobutyl salicylate	2213
620	S0621	肉桂酸异戊酯	Isoamyl cinnamate	2063
621	S0622	乙酸异龙脑酯	Isobornyl acetate	2160
622	S0623	γ-戊内酯	γ-Valerolactone	3103
623	S0624	γ-己内酯	γ-Hexalactone	2556
624	S0625	γ-庚内酯	γ-Heptalactone	2539
625	S0626	γ-辛内酯	γ-Octalactone	2796
626	S0627	γ-壬内酯	γ-Nonalactone	2781
627	S0628	γ-癸内酯	γ-Decalactone	2360
628	S0629	γ-十二内酯	γ-Dodecalactone	2400
629	S0630	γ-丁内酯	γ-Butyrolactone	3291
630	S0631	δ-己内酯	δ-Hexalactone	3167
631	S0632	δ-辛内酯	δ-Octalactone	3214
632	S0633	δ-壬内酯	δ-Nonalactone	3356
633	S0634	δ-癸内酯	δ-Decalactone	2361
634	S0635	δ-十一内酯	δ-Undecalactone	3294
635	S0636	δ-十二内酯	δ-Dodecalactone	2401
636	S0637	十五内酯	Pentadecanolide	2840
637	S0638	5-羟基-2-癸烯酸 δ-内酯	5-Hydroxy-2-decenoic acid δ-lactone（Coco-lactone）	3744
638	S0639	3-丙叉苯酞	3-Propylidenephthalide	2952
639	S0640	3-丁叉苯酞	3-Butylidenephthalide	3333
640	S0641	薄荷内酯	Mintlactone	3764
641	S0642	δ-十三内酯	δ-Tridecalactone	—
642	S0643	δ-十四内酯	δ-Tetradecalactone	3590
643	S0644	5-羟基-2,4-癸二烯酸内酯（又名6-戊基-α-吡喃酮）	5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone（6-Pentyl-α-pyrone）	3696
644	S0645	5-羟基-7-癸烯酸内酯（又名茉莉内酯）	5-Hydroxy-7-decenoic acid lactone（Jasmine lactone）	3745

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
645	S0646	威士忌内酯	Whiskey lactone	3803
646	S0647	二氢猕猴桃内酯[又名(+/-)-2,6,6-三甲基-2-羟基环亚己基乙酸 γ-内酯]	Dihydroactinidiolide [(+/-)-(2,6,6-Trimethyl-2-hydroxycyclohexylidene) acetic acid γ-lactone]	4020
647	S0648	黄葵内酯	Ambrettolide	2555
648	S0649	α-当归内酯	α-Angelica lactone	3293
649	S0650	γ-甲基癸内酯	γ-Methyldecalactone	3786
650	S0651	β-石竹烯	β-Caryophyllene	2252
651	S0652	巴伦西亚橘烯	Valencene	3443
652	S0653	月桂烯	Myrcene	2762
653	S0654	*d*-苧烯	*d*-Limonene	2633
654	S0655	异松油烯	Terpinolene	3046
655	S0656	罗勒烯	Ocimene	3539
656	S0657	莰烯	Camphene	2229
657	S0658	α-蒎烯	α-Pinene	2902
658	S0659	β-蒎烯	β-Pinene	2903
659	S0660	1,8-桉叶素	1,8-Cineole	2465
660	S0661	1,4-桉叶素	1,4-Cineole	3658
661	S0662	二氢香豆素	Dihydrocoumarin	2381
662	S0663	1,4-二甲基-4-乙酰基-1-环己烯	1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
663	S0664	2-甲酰基-6,6-二甲基双环[3.1.1]庚-2-烯(又名桃金娘烯醛)	2-Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]-hept-2-ene (Myrtenal)	3395
664	S0665	茶螺烷[又名 1-氧杂螺-(4,5)-2,6,10,10-四甲基-6-癸烯]	Theaspirane [2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro(4,5)-dec-6-ene]	3774
665	S0666	1,3,5-十一碳三烯	1,3,5-Undecatriene	3795
666	S0667	对，α-二甲基苯乙烯	*p*，α-Dimethylstyrene	3144
667	S0668	α-水芹烯	α-Phellandrene	2856
668	S0669	红没药烯	Bisabolene	3331
669	S0670	γ-松油烯	γ-Terpinene	3559
670	S0671	6-羟基二氢茶螺烷	6-Hydroxydihydrotheaspirane	3549

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
671	S0672	1-甲基-3-甲氧基-4-异丙基苯	1-Methyl-3-methoxy-4-isopropylbenzene	3436
672	S0673	间-二甲氧基苯	*m*-Dimethoxybenzene	2385
673	S0674	对-异丙基甲苯	*p*-Cymene	2356
674	S0675	3,4-二甲酚	3,4-Dimethylphenol	3596
675	S0676	1-甲基萘	1-Methylnaphthalene	3193
676	S0677	1,2-二甲氧基苯	1,2-Dimethoxybenzene	3799
677	S0678	α-金合欢烯	α-Farnesene	3839
678	S0679	苏合香烯	Styrene	3233
679	S0680	α-松油烯	α-Terpinene	3558
680	S0681	3-蒈烯	3-Carene	3821
681	S0682	聚苧烯	Polylimonene	—
682	S0683	香菇素	Lenthionine	—
683	S0684	氧化石竹烯	Caryophyllene oxide	4085
684	S0685	2,4,6-三甲基-1,3,5-三氧杂环己烷(又名三聚乙醛)	2, 4, 6-Trimethyl-1, 3, 5-trioxacyclohexane (Paraldehyde)	4010
685	S0686	甲硫醇	Methyl mercaptan	2716
686	S0687	3-甲硫基丙醇	3-(Methylthio)propanol	3415
687	S0688	正丁硫醇	1-Butanethiol	3478
688	S0689	2-甲基-1-丁硫醇	2-Methyl-1-butanethiol	3303
689	S0690	3-(甲硫基)-1-己醇	3-(Methylthio)-1-hexanol	3438
690	S0691	1,6-己二硫醇	1,6-Hexanedithiol	3495
691	S0692	糠基硫醇(又名咖啡醛)	Furfuryl mercaptan	2493
692	S0693	二甲基硫醚	Dimethyl sulfide	2746
693	S0694	二甲基二硫醚	Dimethyl disulfide	3536
694	S0695	二甲基三硫醚	Dimethyl trisulfide	3275
695	S0696	二丁基硫醚	Dibutyl sulfide	2215
696	S0697	2,2′-(硫代二亚甲基)-二呋喃 二糠基硫醚	2,2′-(Thiodimethylene)-difuran 2-Furfuryl monosufide Bis(2-furfuryl)sulfide Difurfuryl sulphide	3238

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
697	S0698	二糠基二硫醚	Difurfuryl disulphide	3146
698	S0699	邻-甲硫基苯酚	*o*-(Methylthio)-phenol	3210
699	S0700	3-甲硫基丙醛	3-(Methylthio) propionaldehyde	2747
700	S0701	8-巯基薄荷酮	*p*-Mentha-8-thiol-3-one	3177
701	S0702	硫代乙酸糠酯	Furfuryl thioacetate	3162
702	S0703	3-甲硫基丙酸甲酯	Methyl 3-methylthiopropionate	2720
703	S0704	3-甲硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-methylthiopropionate	3343
704	S0705	吲哚	Indole	2593
705	S0706	三甲基胺	Trimethylamine	3241
706	S0707	玫瑰醚	Rose oxide	3236
707	S0708	羟基香茅醇	Hydroxycitronellol	2586
708	S0709	3,5-二甲基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
709	S0710	2-甲基吡嗪	2-Methylpyrazine	3309
710	S0711	2,3-二甲基吡嗪	2,3-Dimethylpyrazine	3271
711	S0712	2,5-二甲基吡嗪	2,5-Dimethylpyrazine	3272
712	S0713	2,3,5-三甲基吡嗪	2,3,5-Trimethylpyrazine	3244
713	S0714	对-甲苯基乙醛	*p*-Tolylacetaldehyde	3071
714	S0715	2,6,6-三甲基-1 或 2-环己烯-1-甲醛	2,6,6-Trimethyl-1or 2-cyclohexen-1-carboxaldehyde	3639
715	S0716	2-异丁基-3-甲基吡嗪	2-Isobutyl 3-methylpyrazine	3133
716	S0717	2-甲氧基-3-仲丁基吡嗪	2-Methoxy-3-*sec*-butylpyrazine	3433
717	S0718	2,3-二乙基吡嗪	2,3-Diethylpyrazine	3136
718	S0719	3-乙基-2,6-二甲基吡嗪	3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
719	S0720	2-乙酰基吡嗪	Acetylpyrazine	3126
720	S0721	2-乙酰基-3-乙基吡嗪	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	3250
721	S0722	2,3-二乙基-5-甲基吡嗪	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	3336
722	S0723	5-异丙基-2-甲基吡嗪	5-Isopropyl-2-methylpyrazine	3554
723	S0724	2,6-二甲基吡啶	2,6-Dimethylpyridine	3540
724	S0725	4-甲基噻唑	4-Methylthiazole	3716

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
725	S0726	α-甲基肉桂醛	α-Methylcinnamaldehyde	2697
726	S0727	5-羟乙基-4-甲基噻唑	5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204
727	S0728	2,4,5-三甲基噻唑	2,4,5-Trimethylthiazole	3325
728	S0729	2-乙基-4-甲基噻唑	2-Ethyl-4-methylthiazole	3680
729	S0730	5-乙烯基-4-甲基噻唑	4-Methyl-5-vinylthiazole	3313
730	S0731	2-乙酰基噻唑	2-Actylthiazole	3328
731	S0732	2-异丙基-4-甲基噻唑	2-Isopropyl-4-methylthiazole	3555
732	S0733	2-异丁基噻唑	2-Isobutylthiazole	3134
733	S0734	苯并噻唑	Benzothiazole	3256
734	S0735	*N*-糠基吡咯	*N*-Furfuryl pyrrole	3284
735	S0736	2-乙酰基吡咯	2-Acetylpyrrole	3202
736	S0737	5,6,7,8-四氢喹啉	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	3321
737	S0738	2,4,5-三甲基-3-噁唑啉	2,4,5-Trimethyl-3-oxazoline	3525
738	S0739	2-甲基-4-丙基-1,3-噁唑烷	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
739	S0740	吡啶	Pyridine	2966
740	S0741	二丙基二硫醚	Propyl disulfide	3228
741	S0742	2-戊基硫醇	2-Pentanethiol	3792
742	S0743	邻-甲基苯硫酚	*o*-Toluenethiol	3240
743	S0744	苄基硫醇	Benzyl mercaptan	2147
744	S0745	1-对-薄荷烯-8-硫醇（又名 1-对-薄荷烯-8-硫醇）	1-*p*-Menthene-8-thiol	3700
745	S0746	甲基丙基二硫醚	Methyl propyl disulfide	3201
746	S0747	甲基苄基二硫醚	Methyl benzyl disulfide	3504
747	S0748	甲基糠基二硫醚	Methyl furfuryl disulfide	3362
748	S0749	烯丙基二硫醚	Allyl disulfide	2028
749	S0750	双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl)disulfide	3259
750	S0751	糠基甲基硫醚	Furfuryl methyl sulfide	3160
751	S0752	2,6-二甲基苯硫酚	2,6-Dimethylthiophenol	3666
752	S0753	2-甲基-3(2-呋喃基)丙烯醛	2-Methyl-3(2-furyl)acrolein	2704

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
753	S0754	2-甲基四氢噻吩-3-酮	2-Methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
754	S0755	2-甲基-5-(甲硫基)呋喃	2-Methyl-5-(methylthio)furan	3366
755	S0756	2-羟基-3,5,5-三甲基-2-环己烯酮	2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexenone	3459
756	S0757	糠酸甲酯	Methyl 2-furoate	2703
757	S0758	硫代乙酸乙酯	Ethyl thioacetate	3282
758	S0759	硫代乙酸丙酯	Propyl thioacetate	3385
759	S0760	3-巯基丙酸乙酯	Ethyl 3-mercaptopropionate	3677
760	S0761	硫代丁酸甲酯	Methyl thiobutyrate	3310
761	S0762	异硫氰酸烯丙酯	Allyl isothiocyanate	2034
762	S0763	2-硫代糠酸甲酯	Methyl 2-thiofuroate	3311
763	S0764	3-甲基-1,2,4-三噻烷	3-Methyl-1,2,4-trithiane	3718
764	S0765	2,3,5,6-四甲基吡嗪	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	3237
765	S0766	2-乙基吡嗪	2-Ethylpyrazine	3281
766	S0767	2-乙基-3,(5 或 6)-二甲基吡嗪	2-Ethyl-3(5 or 6)-dimethylpyrazine	3149
767	S0768	2-甲氧基-3-异丁基吡嗪	2-Methoxy-3-isobutylpyrazine	3132
768	S0769	1-甲基-2-乙酰基吡咯	1-Methyl-2-acetylpyrrole	3184
769	S0770	*N*-乙基-2-乙酰基吡咯	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	3147
770	S0771	喹啉	Quinoline	3470
771	S0772	6-甲基喹啉	6-Methylquinoline	2744
772	S0773	5-甲基喹噁啉	5-Methylquinoxaline	3203
773	S0774	哌啶	Piperidine	2908
774	S0775	*β*-甲基吲哚	*β*-Methylindole	3019
775	S0776	5-乙基-2-甲基吡啶	5-Ethyl-2-methylpyridine	3546
776	S0777	3-乙基吡啶	3-Ethylpyridine	3394
777	S0778	2-乙酰基吡啶	2-Acetylpyridine	3251
778	S0779	3-乙酰基吡啶	3-Acetylpyridine	3424
779	S0780	甲酸肉桂酯	Cinnamyl formate	2299
780	S0781	异戊胺	Isopentylamine	3219
781	S0782	苯乙胺	Phenethylamine	3220

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
782	S0783	2-甲基-1,3-二硫环戊烷	2-Methyl-1,3-dithiolane	3705
783	S0784	6-乙酰氧基二氢茶螺烷	6-Acetoxydihydrotheaspirane	3651
784	S0785	4,5-二甲基噻唑	4,5-Dimethyl thiazole	3274
785	S0786	3-巯基己醇	3-Mercaptohexanol	3850
786	S0787	三硫丙酮	Trithioacetone	3475
787	S0788	2,6-二甲基吡嗪	2,6-Dimethylpyrazine	3273
788	S0789	2-(甲硫基)乙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio) acetate	3835
789	S0790	乙酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl acetate	3851
790	S0791	2-(甲基二硫基)丙酸乙酯	Ethyl 2-(methyldithio) propionate	3834
791	S0792	3-(甲硫基)丁酸乙酯	Ethyl 3-(methylthio) butyrate	3836
792	S0793	丁酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl butyrate	3852
793	S0794	己酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl hexanoate	3853
794	S0795	糠醇	Furfuryl alcohol	2491
795	S0796	四氢糠醇	Tetrahydro furfuryl alcohol	3056
796	S0797	牛磺酸(又名 2-氨基乙基磺酸)	Taurine (2-Aminoethylsulfonic Acid)	3813
797	S0798	2-乙基-3-甲基吡嗪	2-Ethyl-3-Methylpyrazine	3155
798	S0799	3-甲基-2-丁硫醇	3-Methyl-2-butanethiol	3304
799	S0800	2-甲基-3-四氢呋喃硫醇	2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiol	3787
800	S0801	丙硫醇	Propanethiol	3521
801	S0802	1,3-丙二硫醇	1,3-Propanedithiol	3588
802	S0803	烯丙基硫醇(又名 2-丙烯基-1-硫醇)	Allyl mercaptan (2- propen -1-thiol)	2035
803	S0804	4-甲氧基-2-甲基-2-丁硫醇	4-Methoxy-2-methyl-2-butanethiol	3785
804	S0805	2-苯乙硫醇	2-Phenylethyl mercaptan	3894
805	S0806	3-巯基-3-甲基-1-丁醇	3-Mercapto-3-methyl-1-butanol	3854
806	S0807	甲基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Methyl 2-methyl-3-furyl disufide	3573
807	S0808	甲基乙基硫醚	Methyl ethyl sulfide	3860
808	S0809	甲基苯基二硫醚	Methyl phenyl disulfide	3872
809	S0810	二乙基硫醚	Diethyl sulfide	3825

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
810	S0811	二丙基三硫醚	Dipropyl trisulfide	3276
811	S0812	丙烯基丙基二硫醚	Propenyl propyl disulfide	3227
812	S0813	二烯丙基硫醚	Allyl sulfide	2042
813	S0814	二烯丙基三硫醚	Diallyl trisulfide	3265
814	S0815	二烯丙基四硫醚（又名二烯丙基聚硫醚）	Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide)	3533
815	S0816	2-甲硫甲基-2-丁烯醛	2-(Methylthio)methyl-2-butenal	3601
816	S0817	3-甲硫基己醛	3-Methylthio hexanal	3877
817	S0818	乙酸环己酯	Cyclohexyl acetate	2349
818	S0819	邻-氨基苯乙酮	*o*-Amino acetophenone	3906
819	S0820	2-甲基-3-甲硫基呋喃	2-Methyl-3-(methylthio) furan	3949
820	S0821	甲酸 3-巯基 3-甲基丁酯	3-Mercapto-3-methyl-butyl formate	3855
821	S0822	乙酸 3-甲硫基丙酯	3-(Methylthio) propyl acetate	3883
822	S0823	3-甲基硫代丁酸 *S*-甲酯（又名异戊酸甲硫醇酯）	*S*-Methyl 3-methylbutanethioate (Methylthiol isovalerate)	3864
823	S0824	甲硫磺酸 *S*-甲酯	*S*-Methyl methanethiosulfonate	—
824	S0825	2-甲硫基丁酸甲酯	Methyl 2-methythio butyrate	3708
825	S0826	3-甲硫基-1-己醇乙酸酯	3-(Methylthio)-1-hexyl acetate	3789
826	S0827	甲硫醇乙酸酯	*S*-methyl thioacetate	3876
827	S0828	(5*H*)-5-甲基-6,7-二氢环戊基并(b)吡嗪	(5*H*)-5-Methyl-6, 7-dihydro-cyclopenta (b) pyrazine	3306
828	S0829	2-甲氧基吡嗪	2-Methoxypyrazine	3302
829	S0830	2-,5 或 6-甲氧基-3-甲基吡嗪	2-,5 or 6-Methoxy-3-methylpyrazine	3183
830	S0831	2-乙酰基-3,5(或 6)-二甲基吡嗪	2-Acetyl-3,5(or 6)dimethyl pyrazine	3327
831	S0832	2-乙酰基 3-甲基吡嗪	2-Acetyl 3-methyl pyrazine	3964
832	S0833	四氢吡咯(吡咯烷)	Tetrahydropyrrole (Pyrrolidine)	3523
833	S0834	2-异丁基吡啶	2-Isobutyl pyridine	3370
834	S0835	2-乙基-4,5-二甲基噁唑	2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole	3672
835	S0836	硫化铵	Ammonium sulfide	2053
836	S0837	2-巯基丙酸乙酯	Ethyl 2-mercaptopropionate	3279

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
837	S0838	*N*-(4-羟基-3-甲氧基苄基)壬酰胺	*N*-(4-Hydroxy-3-methoxybenzyl)-nonanamide	2787
838	S0839	1,4-二噻烷	1,4-Dithiane	3831
839	S0840	桃金娘烯醇	Myrtenol	3439
840	S0841	胡椒碱	Piperine	2909
841	S0842	2,3-二甲基苯并呋喃	2,3-Dimethylbenzofuran	3535
842	S0843	4-羟基-5-甲基-3(2*H*)-呋喃酮	4-Hydroxy-5-methyl-3-(2*H*)-furanone	3635
843	S0844	*γ*-紫罗兰酮	*γ*-Ionone	3175
844	S0845	*α*-二氢紫罗兰酮	Dihydro-Alpha-ionone	3628
845	S0846	*d*-胡椒酮(又名对-薄荷-1-烯-3-酮)	*d*-Piperitone (*p*-menth-1-en-3-one)	2910
846	S0847	胡椒烯酮[又名对-薄荷-1,4(8)-二烯-3-酮]	Piperitenone (*p*-Mentha-1,4(8)-dien-3-one)	3560
847	S0848	L-天冬氨酸	L-Aspartic acid	3656
848	S0849	DL-异亮氨酸	DL-Isoleucine	3295
849	S0850	焦木酸提取物	Pyroligneous acid extract	2968
850	S0851	乙酸钠(又名醋酸钠)	Sodium acetate	3024
851	S0852	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	Sodium diacetate	3900
852	S0853	琥珀酸二钠	Disodium succinate	3277
853	S0854	5'-鸟苷酸二钠	Disodium 5'-guanylate	3668
854	S0855	5'-肌苷酸二钠	Disodium 5'-inosinate	3669
855	S0856	磷酸三钙	Tricalcium phosphate	3081
856	S0857	*δ*-十六内酯	*δ*-Hexadecalactone	4673
857	S0858	(+/-)二氢薄荷内酯	(+/-)Dihydromintlactone	4032
858	S0859	顺式-4-十二烯醛	(*Z*)-4-Dodecenal	4036
859	S0860	4,5-环氧反式-2-癸烯醛	4,5-Epoxy *trans*-2-decenal	4037
860	S0861	2-乙基-5-甲基吡嗪	2-Ethyl-5-methylpyrazine	3154
861	S0862	顺式-3-顺式-6-壬二烯-1-醇	*cis*-3-*cis*-6-Nonadien-1-ol	3885
862	S0863	2-甲基-1-丁醇	2-Methyl-1- butanol	3998
863	S0864	异龙脑	Isoborneol	2158
864	S0865	2-壬醇	2-Nonanol	3315

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
865	S0866	反式-2-辛烯-1-醇	(*E*)-2-Octen-1-ol (*trans*-2-Octen-1-ol)	3887
866	S0867	香芹醇	Carveol	2247
867	S0868	对-薄荷烷-2-酮（又名对-薄荷烷-2-酮）	*p*-Menthan-2-one	3176
868	S0869	4-甲基-3-戊烯-2-酮	4-Methyl-3-penten-2-one	3368
869	S0870	反式,反式-3,5-辛二烯-2-酮	*trans*,*trans*-3,5-Octadien-2-one	4008
870	S0871	2-甲基呋喃	2-Methyl furan	4179
871	S0872	3-癸烯-2-酮	3-Decen-2-one	3532
872	S0873	2-辛烯-4-酮	2-Octen-4-one	3603
873	S0874	2-呋喃基-2-丙酮	(2-Furyl)-2-propanone	2496
874	S0875	5-甲基-2,3-己二酮	5-Methyl-2,3-hexanedione	3190
875	S0876	2-甲基-3-戊烯酸	2-Methyl-3-pentenoic acid	3464
876	S0877	L-酪氨酸	L-Tyrosine	3736
877	S0878	2-氧代戊二酸	2-Oxopentanedioic acid	3891
878	S0879	4-茴香酸	4-Anisic acid	3945
879	S0880	亚油酸	Linoleic acid	3380
880	S0881	甘草酸	Glycyrrhizic acid	—
881	S0882	L-胱氨酸	L-Cystine	—
882	S0883	L-蛋氨酸	L-Methionine	—
883	S0884	L-谷氨酰胺	L-Glutamine	3684
884	S0885	2-丙硫醇	2-Propanethiol	3897
885	S0886	4-巯基-4-甲基-2-戊酮	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
886	S0887	1,2-乙二硫醇	1,2-Ethanedithiol	3484
887	S0888	异戊烯基硫醇	Prenyl mercaptan	3896
888	S0889	*d*,*l*-(3-氨基-3-羧基丙基)二甲基氯化锍(又名甲基蛋氨酸-氯化锍)	*d*,*l*-(3-Amino-3-carboxypropyl) dimethylsulfonium chloride (*d*,*l*-Methylmethionine sulfonium chloride)	3445
889	S0890	2-甲基-3-硫代乙酰氧基-4,5-二氢呋喃	2-Methyl-3-thioacetoxy-4,5-dihydrofuran	3636
890	S0891	异丁基硫醇	Isobutyl mercaptan	3874

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
891	S0892	苯硫酚(原名称为苄基硫醇)	Benzenethiol	3616
892	S0893	异硫氰酸苄酯	Benzyl isothiocyanate	—
893	S0894	甲基烯丙基三硫醚	Allyl methyl trisulfide	3253
894	S0895	2-戊基噻吩	2-Pentyl thiophene	4387
895	S0896	3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
896	S0897	噻吩	Thiophene	—
897	S0898	2,4,6-三甲基二氢-4*H*-1,3,5-二噻嗪	2,4,6-Trimethyldihydro-4*H*-1,3,5-dithiazine	4018
898	S0899	异硫氰酸 3-甲硫基丙酯	3-Methylthiopropyl isothiocyanate	3312
899	S0900	3-甲基丁基硫醇	3-Methylbutanethiol	3858
900	S0901	2-乙酰基-2-噻唑啉	2-Acetyl-2-thiazoline	3817
901	S0902	甲基丙基三硫醚	Methyl propyl trisulfide	3308
902	S0903	噻唑	Thiazole	3615
903	S0904	吡嗪	Pyrazine	4015
904	S0905	甲基 1-丙烯基二硫醚	Methyl 1-propenyl disulfide	3576
905	S0906	甲酸丙酯	Propyl formate	2943
906	S0907	香兰素 3-(*l*-薄荷氧基)丙-1,2-二醇缩醛[又名香兰素 3-(*l*-薄荷烷氧基)丙-1,2-二醇缩醛]	Vanlillin 3-(*l*-menthoxy)propane-1,2-diol acetal	3904
907	S0908	3-戊烯-2-酮	3-Penten-2-one	3417
908	S0909	十二酸甲酯(又名月桂酸甲酯)	Methyl dodecanoate (Methyl laurate)	2715
909	S0910	乙酸紫苏酯(又名对-1,8-薄荷二烯-7-醇乙酸酯)	Perillyl acetate(*p*-Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
910	S0911	苹果酸二乙酯	Diethyl malate	2374
911	S0912	甲硫基乙酸甲酯	Methyl (methylthio) acetate	4003
912	S0913	2-乙酰基-1-吡咯啉	2-Acetyl-1-pyrroline	4249
913	S0914	甲酸异丙酯	Isopropyl formate	2944
914	S0915	4-甲基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-pentenal	3510
915	S0916	亚油酸乙酯	Ethyl linoleate	—

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
916	S0917	2,4,6-三异丁基-5,6-二氢-4*H*-1,3,5-二噻嗪	2，4，6-Triisobutyl-5，6-dihydro-4*H*-1，3，5-dithiazine	4017
917	S0918	乙酸十二醇酯	Dodecyl acetate	2616
918	S0919	2-乙基丁醛	2-Ethyl butyraldehyde	2426
919	S0920	辛酸辛酯	Octyl caprylate	2811
920	S0921	己醛二乙缩醛	Hexanal diethyl acetal	—
921	S0922	丙酸异丙酯	Isopropyl propionate	2959
922	S0923	丁酸反式-2-己烯酯	*trans*-2-Hexenyl butyrate	3926
923	S0924	异硫氰酸丁酯	Butyl Isothiocyanate	4082
924	S0925	*N*-葡糖酰基乙醇胺	*N*-Gluconyl ethanolamine	4254
925	S0926	*N*-乳酰基乙醇胺	*N*-Lactoyl ethanolamine	4256
926	S0927	1-庚烯-3-醇	1-Hepten-3-ol	4129
927	S0928	乙硫醇	Ethanethiol	4258
928	S0929	多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠)	Sodium polyphosphate	3027
929	S0930	乙酸 *l*-龙脑酯	*l*-Bornyl acetate	4080
930	S0931	反式-*α*-突厥酮	*trans*-*α*-Damascone	4088
931	S0932	二乙基二硫醚	Diethyl disulfide	4093
932	S0933	2,5-二甲基-3(2*H*)-呋喃酮	2,5-Dimethyl-3(2*H*)furanone	4101
933	S0934	香叶酸	Geranic acid	4121
934	S0935	1-(3-羟基-5-甲基-2-噻吩)乙酮	1-(3-Hydroxy-5-methyl-2-thienyl)ethanone	4142
935	S0936	异黄葵内酯	Isoambrettolide	4145
936	S0937	异丁酸异龙脑酯	Isobornyl isobutyrate	4146
937	S0938	*N*-甲基邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl *N*-methylanthranilate	4149
938	S0939	丁酸 3-(甲硫基)丙酯	Methionyl butyrate［3-(Methylthio) propyl butyrate］	4160
939	S0940	(S1)-甲氧基-3-庚硫醇	(S1)-Methoxy-3-heptanethiol	4162
940	S0941	5-*Z*-辛烯酸甲酯	Methyl 5-*Z*-octenoate	4165
941	S0942	*N*-乙酰基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl *N*-acetylanthranilate	4170
942	S0943	3-甲基-2-(3-甲基-2-丁烯)呋喃	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl) furan	4174
943	S0944	乙酸植醇酯	Phytyl acetate	4197

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
944	S0945	3,7,11-三甲基十二碳-2,6,10-三烯醇乙酸酯	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienyl acetate	4213
945	S0946	三乙胺	Triethylamine	4246
946	S0947	丙酸茴香酯	Anisyl propionate	2102
947	S0948	丁酸 3-丁酮-2-醇酯	Butan-3-one-2-yl butanoate	3332
948	S0949	异喹啉	Isoquinoline	2978
949	S0950	2-丙酰噻唑	2-Propionylthiazole	3611
950	S0951	2(4)-异丙基-4(2),6-二甲基二氢(4*H*)-1,3,5-二噻嗪	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro(4*H*)-1,3,5-dithiazine	3782
951	S0952	丁酸松油酯	Terpinyl butyrate	3049
952	S0953	3-正丁基苯酞	3-*n*-Butylphthalide	3334
953	S0954	2,2-二甲基-5-(1-甲基-1-丙烯基)四氢呋喃	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl)tetrahydrofuran	3665
954	S0955	(6*R*)-3-甲基-6-(1-甲基乙基)-2-环己烯-1-酮	2-Cyclohexen-1-one,3-methyl-6-(1-methylethyl)-,(6*R*)-	4200
955	S0956	3-甲基-2-丁烯-1-醇	3-Methyl-2-buten-1-ol	3647
956	S0957	对蓋-1-烯-9-醇乙酸酯(又名对-1-薄荷烯-9-醇乙酸酯)	1-*p*-Menthen-9-yl acetate	3566
957	S0958	乙酸 2-辛烯醇酯	2-Octen-1-yl acetate	3516
958	S0959	1-(对-甲氧基苯基)-2-丙酮	1-(*p*-Methoxyphenyl)-2-propanone	2674
959	S0960	十八酸丁酯(又名硬脂酸丁酯)	Butyl octadecanoate (Butyl stearate)	2214
960	S0961	(+/-)-1-苯乙基硫醇	(+/-)-1-Phenylethylmercaptan	4061
961	S0962	4-异丙基-2-环己烯酮	4-Isopropyl-2-cyclohexenone	3939
962	S0963	邻-甲氧基苯甲酸甲酯	Methyl *o*-methoxybenzoate	2717
963	S0964	丙酮醛	Pyruvaldehyde	2969
964	S0965	甲基乙基三硫醚	Methyl ethyl trisulfide	3861
965	S0966	2-甲基-2-(甲二硫基)-丙醛	2-Methyl-2-(methyldithio) propanal	3866
966	S0967	二(甲硫基)甲烷	Bis-(Methylthio) methane	3878
967	S0968	2,3,5-三硫杂己烷	2,3,5-Trithiahexane	4021
968	S0969	4-乙基辛酸	4-Ethyl octanoic acid	3800
969	S0970	二氢诺卡酮	Dihydronootkatone	3776

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
970	S0971	1-乙氧基-3-甲基-2-丁烯	1-Ethoxy-3-methyl-2-butene	3777
971	S0972	2-乙烯基-2-甲基-5-(1-甲基乙烯基)四氢呋喃	2-Ethenyl-2-methyl-5-(1-methylethenyl)-tetrahydrofuran	3759
972	S0973	异戊酸糠酯	Furfuryl isovalerate	3283
973	S0974	异戊酸芳樟酯	Linalyl isovalerate	2646
974	S0975	3-甲基-2-丁醇	3-Methyl-2-butanol	3703
975	S0976	3-甲基-1-戊醇	3-Methyl-1-pentanol	3762
976	S0977	4-甲基-2-戊酮	4-Methyl-2-pentanone	2731
977	S0978	反式-3-顺式-6-壬二烯醇	*trans*-3-*cis*-6-Nonadienol	3884
978	S0979	庚酸甲酯	Methyl heptanoate	2705
979	S0980	顺式-3-己烯醇丙酸酯	(*Z*)-3-Hexenyl propionate	3933
980	S0981	反式-2-癸烯酸乙酯	Ethyl *trans*-2-decenoate	3641
981	S0982	2-乙基苯酚	2-Ethyl phenol	—
982	S0983	盐酸硫胺素	Thiamine hydrochloride	3322
983	S0984	*N*-甲基吡咯-2-甲醛	*N*-Methyl pyrrol -2-carboxaldehyde	4332
984	S0985	乙酸香兰素酯	Vanillin acetate	3108
985	S0986	L-组氨酸	L-Histidine	3694
986	S0987	δ-突厥酮	δ-Damascone	3622
987	S0988	2-甲基戊酸乙酯	Ethyl 2-methylpentanoate	3488
988	S0989	4-甲硫基-2-丁酮	4-Methylthio-2-butanone	3375
989	S0990	乳酸 *l*-薄荷酯	*l*-Menthyl lactate	3748
990	S0991	甲基 3-甲基-1-丁烯基二硫醚	Methyl 3-methyl-1-butenyl disulfide	3865
991	S0992	1-巯基-2-丙酮	1-Mercapto-2-propanone	3856
992	S0993	乙酸正戊酯	Pentyl acetate	—
993	S0994	胡薄荷酮	Pulegone	2963
994	S0995	1-苯基丙醇-1	1-Phenylpropan-1-ol	2884
995	S0996	4-苯基 2-丁醇	4-Phenyl-2-butanol	2879
996	S0997	庚醇-3	Heptan-3-ol	3547
997	S0998	3-乙酰氧基己酸甲酯	Methyl 3-acetoxy hexanoate	—

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
998	S0999	对-蓋-1-烯-3-醇（又名对-1-薄荷烯-3-醇）	*p*-Menth-1-en-3-ol	3179
999	S1000	4-苧醇（又名 4-侧柏醇）	4-Thujanol	3239
1000	S1001	丙酮酸顺式-3-己烯酯（又名丙酮酸叶醇酯）	*cis*-3-Hexenyl pyrovate (Leaf pyrovate)	3934
1001	S1002	联苯	Biphenyl	3129
1002	S1003	顺式-4-羟基-6-十二烯酸内酯	(*Z*)-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	3780
1003	S1004	甲基亚磺酰甲烷	Methylsulfinylmethane	3875
1004	S1005	3,7-二甲基-2,6-辛二烯酸甲酯（又名香叶酸甲酯）	Methyl 3,7-dimethyl-2,6-octadienoate (methyl geranate)	—
1005	S1006	反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-酮	(*E*) and (*Z*)-4, 8-Dimethyl-3, 7-nonadien-2-one	3969
1006	S1007	异亚戊基异戊胺	Isopentylidene isopentylamine	3990
1007	S1008	戊酸异戊酯	Isoamyl valerate	—
1008	S1009	丙酸反式-2-己烯酯	*trans*-2-Hexenyl propionate 2-Hexen-1-ol,propanoate,(*E*)	3932
1009	S1010	硫化氢（仅用于热反应香料）	Hydrogen sulfide	3779
1010	S1011	戊酸甲酯	Methyl valerate	2752
1011	S1012	丁酸异丙酯	Isopropyl butyrate	2935
1012	S1013	烯丙基甲基二硫醚	Allyl methyl disulfide	3127
1013	S1014	3-壬酮	3-Nonanone	3440
1014	S1015	二苄基二硫醚	Benzyl disulfide	3617
1015	S1016	苯乙酸顺式-3-己烯酯（又名苯乙酸叶醇酯）	*cis*-3-Hexenyl phenylacetate (Leaf phenylacetate)	3633
1016	S1017	乙酸 3-(乙酰巯基)己酯	3-Acetylmercaptohexyl acetate	3816
1017	S1018	己酸甲硫醇酯	*S*-Methyl hexanethioate(methyl thiohexanoate)	3862
1018	S1019	反式-2-丁烯酸（又名巴豆酸）	(*E*)-2-Butenoic acid (Crotonic acid)	3908
1019	S1020	戊酸顺式-3-己烯酯（又名戊酸叶醇酯）	(*Z*)-3-Hexenyl valerate (Leaf valerate)	3936
1020	S1021	己酸苄酯	Benzyl hexanoate	4026
1021	S1022	烯丙基丙基二硫醚	Allyl propyl disulfide	4073

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1022	S1023	2,8-表硫-顺式-对-蓋烷 4,7,7-三甲基-6-硫杂双环[3.2.1]辛烷 硫代桉叶素	2,8-Epithio-*cis*-*p*-menthane 4,7,7-Trimethyl-6-thiabicyclo[3.2.1]octane Thiocineole	4108
1023	S1024	癸酸甲酯	Methyl decanoate	—
1024	S1025	甲酸异丁酯	Isobutyl formate	2197
1025	S1026	4-庚酮	4-Heptanone	2546
1026	S1027	戊酸丁酯	Butyl valerate	2217
1027	S1028	丁酸环己酯	Cyclohexyl butyrate	2351
1028	S1029	山梨酸乙酯（又名 2,4-己二烯酸乙酯）	Ethyl sorbate（Ethyl 2,4-hexadiencate）	2459
1029	S1030	单油酸甘油酯	Glyceryl monooleate	2526
1030	S1031	5-羟基-4-辛酮	5-Hydroxy-4-octanone	2587
1031	S1032	壬酸甲酯	Methyl nonanoate	2724
1032	S1033	丙酸橙花酯	Neryl propionate	2777
1033	S1034	肉桂酸丙酯	Propyl cinnamate	2938
1034	S1035	丁酸玫瑰酯	Rhodinyl butyrate	2982
1035	S1036	异丁酸玫瑰酯	Rhodinyl isobutyrate	2983
1036	S1037	丙酸松油酯	Terpinyl propionate	3053
1037	S1038	丙酸糠酯	Furfuryl propionate	3346
1038	S1039	戊酸糠酯	Furfuryl pentanoate	3397
1039	S1040	异茉莉酮	Isojasmone	3552
1040	S1041	苄基甲基硫醚	Benzyl methyl sulfide	3597
1041	S1042	3-甲基-2-丁烯醛	3-Methyl-2-butenal	3646
1042	S1043	2,4-癸二烯酸丙酯	Propyl 2,4-decadienoate	3648
1043	S1044	反式-2-己烯酸己酯	Hexyl *trans*-2-hexenoate	3692
1044	S1045	4-烯丙基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	3655
1045	S1046	2-羟基-4-甲基戊酸甲酯	Methyl 2-hydroxy-4-methylpentanoate	3706
1046	S1047	反式-2-辛烯酸甲酯	Methyl *trans*-2-octenoate	3712
1047	S1048	2,2,6-三甲基-6-乙烯基四氢吡喃	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltetrahydropyran	3735

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1048	S1049	香紫苏内酯	Sclareolide[Decahydro-3a,6,6,9a-tetramethylnaphtho(2,1b)furan-2(1*H*)-one]	3794
1049	S1050	苯甲酸甲硫醇酯	*S*-Methyl benzothioate	3857
1050	S1051	反式-2-己烯酸顺式-3-己烯酯	(*Z*)-3-Hexenyl(*E*)-2-hexenoate	3928
1051	S1052	2-巯基苯甲醚	2-Mercaptoanisole	4159
1052	S1053	香兰素苏和赤-2,3-丁二醇缩醛	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
1053	S1054	反式 6-甲基-3-庚烯-2-酮	(*E*)-6-Methyl-3-hepten-2-one	4001
1054	S1055	(±)3-巯基丁酸乙酯	(±)-Ethyl 3-mercaptobutyrate	3977
1055	S1056	3-巯基-2-甲基戊醇	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	3996
1056	S1057	乙醛二异戊醇缩醛	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024
1057	S1058	(+/−)-2-苯基-4-甲基-2-己烯醛	(+/−)-2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	4194
1058	S1059	2-庚硫醇	2-Heptanethiol	4128
1059	S1060	2-(2-羟基-4-甲基-3-环己烯基)-丙酸 γ-内酯	2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl)-propionic acid γ-lactone (Wine Lactone)	4140
1060	S1061	*l*-薄荷基甲基醚(又名 2-异丙基-5-甲基环己基甲基醚)	*l*-Menthyl methyl ether (2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl methyl ehter)	4054
1061	S1062	己酸异丙酯	Isopropyl hexanoate	2950
1062	S1063	2,4-己二烯-1-醇	2,4-Hexadien-1-ol	3922
1063	S1064	十六烷酸甲酯	Methyl hexadecanoate	—
1064	S1065	5-甲基-2-噻吩甲醛	5-Methyl-2-thiophenecarboxaldehyde	3209
1065	S1066	4-甲基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	3704
1066	S1067	对-甲氧基肉桂醛	*p*-Methoxycinnamaldehyde	3567
1067	S1068	2,4,5-三甲基噁唑	2,4,5-Trimethyloxazole	4394
1068	S1069	苯甲醛二乙缩醛	Benzaldehyde diethyl acetal	—
1069	S1070	*d*-新薄荷醇	*d*-Neo-Menthol	2666
1070	S1071	2-壬烯酸 γ-内酯	2-Nonenoic acid gamma-lactone	4188
1071	S1072	反式-4-癸烯酸乙酯	Ethyl *trans*-4-decenoate	3642

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1072	S1073	晚香玉内酯｛又名二氢-5-[(*Z*,*Z*)-2,5-辛二烯-2(3*H*)-呋喃酮｝	Tuberose Lactone｛Dihydro-5-[(*Z*,*Z*)-octa-2,5-dienyl]-2(3*H*)-furanone｝	4067
1073	S1074	4-甲基-2-戊基-1,3-二氧戊环(又名己醛 1,2-丙二醇缩醛)	4-Methyl-2-pentyl-1, 3-dioxolane (Hexanal propylene glycol acetal)	3630
1074	S1075	乙酸 3-巯基庚酯	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
1075	S1076	甲基纤维素	Methyl cellulose	2696
1076	S1077	植醇(又名叶绿醇、叶黄烯醇)(3,7,11,15-四甲基-2-十六烯-1-醇)	phytol (3,7,11,15-Tetramethyl-2-hexadecen-1-ol)	4196
1077	S1078	异戊醛二乙缩醛	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
1078	S1079	异硫氰酸 3-丁烯酯	3-Butenyl isothiocyanate	4418
1079	S1080	异硫氰酸 4-戊烯酯	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
1080	S1081	异硫氰酸 5-己烯酯	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
1081	S1082	顺式-9-十八烯醇乙酸酯(又名乙酸油醇酯)	*cis*-9-Octadecenyl acetate (Oleyl acetate)	4359
1082	S1083	糠基甲基醚	Furfuryl methyl ether	3159
1083	S1084	3-己酮	3-Hexanone	3290
1084	S1085	异硫氰酸 2-丁酯	2-Butyl isothiocyanate	4419
1085	S1086	异硫氰酸异丁酯	Isobutyl isothiocyanate	4424
1086	S1087	异硫氰酸 6-(甲硫基)己酯	6-(Methylthio) hexyl isothiocyanate	4415
1087	S1088	异硫氰酸 5-(甲硫基)戊酯	5-(Methylthio) pentyl isothiocyanate	4416
1088	S1089	异硫氰酸戊酯	Amyl isothiocyanate	4417
1089	S1090	异硫氰酸异丙酯	Isopropyl isothiocyanate	4425
1090	S1091	异硫氰酸异戊酯	Isoamyl isothiocyanate	4423
1091	S1092	2,5-二甲基呋喃	2,5-Dimethylfuran	4106
1092	S1093	环紫罗兰酮	Cycloionone	3822
1093	S1094	2-异丁基-4-甲基-1,3-二氧戊环(又名异戊醛 1,2-丙二醇缩醛)	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isovaleraldehyde propylene glycol acetal)	4286
1094	S1095	顺式和反式-2-异丙基-4-甲基-1,3-二氧戊环(又名异丁醛 1,2-丙二醇缩醛)	*cis*-and *trans*-2-Isopropyl-4-methyl-1, 3-dioxolane (Isobutyraldehyde propylene glycol acetal)	4287

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1095	S1096	4-氨基丁酸（又名 γ-氨基丁酸）	4-Aminobutyric acid（Gamma-Aminobutyric acid）	4288
1096	S1097	*N*-[2-(3，4-二甲氧基苯基)乙基]-3，4-二甲氧基肉桂酸酰胺	*N*-[2-(3，4-Dimethoxyphenyl) ethyl]-3，4-dimethoxycinnamic acid amide	4310
1097	S1098	二-(1-丙烯基)硫醚(异构体混合物)	Di-(1-propenyl)-sulfide (mixture of isomers)	4386
1098	S1099	乙酸 2-戊酯	2-Pentyl acetate	4012
1099	S1100	乙胺	Ethylamine	4236
1100	S1101	2，8-二硫杂-4-壬烯-4-甲醛[5-(甲硫基)-2-(甲硫基甲基)-2-戊烯醛]	2，8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyde 5-(Methylthio)-2-(methylthiomethyl)-2-pentenal Methialdol	3483
1101	S1102	1-丁烯-1-基甲基硫醚	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
1102	S1103	二异丙基二硫醚	Diisopropyl disulfide	3827
1103	S1104	(*E*)-2-癸烯酸	(*E*)-2-Decenoic acid	3913
1104	S1105	*l*-苧烯	*l*-Limonene	—
1105	S1106	正己硫醇	1-Hexanethiol	3842
1106	S1107	2-癸酮	2-Decanone	4271
1107	S1108	二糠基醚	Difurfuryl ether	3337
1108	S1109	异丁酸乙基香兰素酯	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
1109	S1110	8-罗勒烯醇乙酸酯(又名 2，6-二甲基-2，5，7-辛三烯-1-醇乙酸酯)	8-Ocimenyl acetate (2，6-Dimethyl-2，5，7-octatriene-1-yl acetate)	3886
1110	S1111	丁胺	Butylamine	3130
1111	S1112	1-氨基-2-丙醇	1-Amino-2-propanol	3965
1112	S1113	反式-1，5-辛二烯-3-酮	(*E*)-1，5-Octadien-3-one	4405
1113	S1114	2，5-二甲基-4-乙氧基-3(2*H*)-呋喃酮	2，5-dimethyl-4-ethoxy-3(2*H*)-furanone	4104
1114	S1115	反式-2-顺式-4-顺式-7-十三碳三烯醛	2-*trans*-4-*cis*-7-*cis*-Tridecatrienal	3638
1115	S1116	反式-2-顺式-4-癸二烯酸甲酯	Methyl (*E*)-2-(*Z*)-4- decadienoate	3859
1116	S1117	2-(4-甲基-2-羟基苯基)-丙酸-γ-内酯	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl) propionic acid-γ-lactone	3863
1117	S1118	丙酸顺式-5-辛烯酯	(*Z*)-5-Octenyl propionate	3890

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1118	S1119	3-甲基-2-丁烯硫醇乙酸酯	3-Methyl-2-butenyl thioacetate（Prenyl thioacetate）	3895
1119	S1120	1-吡咯啉	1-Pyrroline	3898
1120	S1121	2,3,4-三甲基-3-戊醇	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
1121	S1122	二异丙基三硫醚	Diisopropyl trisulfide	3968
1122	S1123	2-丙酰基-1-吡咯啉	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
1123	S1124	3,6-二乙基-1,2,4,5-四硫杂环己烷与 3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷的混合物	Mixture of 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetra thiane and 3,5-diethyl-1,2,4-trithiolane	4094
1124	S1125	2,5-二羟基-1,4-二噻烷(又名巯基乙醛二聚体)	2,5-Dihydroxy-1,4-dithiane（Mercaptoacetaldehyde dimer）	3826
1125	S1126	3-己烯醛(反式/顺式混合物)	3-Hexenal（*trans*/*cis* mix）	3923
1126	S1127	4-羟基-3,5-二甲氧基苯甲醛	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde	4049
1127	S1128	2-十一烯-1-醇	2-Undecen-1-ol	4068
1128	S1129	2-(4-羟基苯基)-乙胺(又名酪胺)	2-(4-hydroxyphenyl)ethylamine（Tyramine）	4215
1129	S1130	4[(2-呋喃甲基)硫基]-2-戊酮(又名 4-糠硫基-2-戊酮)	4-[(2-Furanmethyl) thio]-2-pentanone（4-Furfurylthio -2-pentanone）	3840
1130	S1131	己酸甲硫基甲酯	Methylthiomethyl hexanoate	3880
1131	S1132	2,6-二甲基-4-庚酮	2,6-Dimethyl-4-heptanone（Diisobutyl ketone）	3537
1132	S1133	*d*-香芹酮	*d*-carvone	2249
1133	S1134	反式-3-己烯醇	*trans*-3-hexenol	4356
1134	S1135	甲酸松油酯	terpinyl formate	3052
1135	S1136	脱氢圆柚酮	dehydronootkatone	4091
1136	S1137	己酸香叶酯	geranyl hexanoate	2515
1137	S1138	3-甲基己醛	3-methyl hexanal	4261
1138	S1139	(反式,反式)-2,4-壬二烯	(*E*,*E*)-2,4-nonadiene	4292
1139	S1140	1-辛烯	1-octene	4293
1140	S1141	2-甲基苯乙酮	2-methyl acetophenone	4316
1141	S1142	1-乙基-2-甲酰基吡咯(又名茶吡咯)	1-ethyl-2-formylpyrrole（Tea pyrrole）	4317

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1142	S1143	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇辛酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl octanoate	4280
1143	S1144	2-乙基-6-甲基吡嗪	2-ethyl-6-methylpyrazine	3919
1144	S1145	对-丙基苯酚	*p*-propylphenol	3649
1145	S1146	3,5-二乙基-2-甲基吡嗪	3,5-diethyl-2-methylpyrazine	3916
1146	S1147	马鞭草烯酮	verbenone	4216
1147	S1148	4-戊烯醛	4-pentenal	4262
1148	S1149	乙酰乙酸乙酯丙二醇缩酮	ethyl acetoacetate propylene glycol ketal	4294
1149	S1150	山梨酸甲酯	methyl sorbate	3714
1150	S1151	2,5-二乙基四氢呋喃	2,5-diethyl tetrahydrofurane	3743
1151	S1152	脱氢薄荷呋喃内酯	dehydromenthofurolactone	3755
1152	S1153	乙酸桃金娘烯酯	myrtenyl acetate	3765
1153	S1154	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇己酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl hexanoate	4279
1154	S1155	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丁酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl butyrate	4277
1155	S1156	吡咯	pyrrole	3386
1156	S1157	*S*-烯丙基-L-半胱氨酸	*S*-allyl-L-cysteine	4322
1157	S1158	2-巯基-3-丁醇	2-Mercapto-3-butanol	3502
1158	S1159	硫代香叶醇	Thiogeraniol	3472
1159	S1160	蒎烷硫醇	Pinanyl mercaptan	3503
1160	S1161	*α*-甲基-*β*-羟基丙基 *α*-甲基-*β*-巯丙基硫醚	*α*-Methyl-*β*-hydroxypropyl *α*-methyl-*β*-mercaptopropyl sulfide	3509
1161	S1162	乙基麦芽酚	Ethyl maltol	3487
1162	S1163	柠檬醛二乙缩醛	Citral diethyl acetal	2304
1163	S1164	3-丙烯基-6-乙氧基苯酚(又名丙烯基乙基愈创木酚)	3-Propenyl-6-ethoxyphenol (Propenylguaethol)	2922
1164	S1165	*β*-甲基紫罗兰酮	Methyl-*β*-ionone	2712
1165	S1166	*δ*-甲基紫罗兰酮	Methyl-*δ*-ionone	2713
1166	S1167	2,6-壬二烯醛二乙缩醛	2,6-Nonadienal diethyl acetal	3378
1167	S1168	9-十一烯醛	9-Undecenal	3094
1168	S1169	10-十一烯醛	10-Undecenal	3095

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1169	S1170	十六醛(又名杨梅醛)	Aldehyde C-16 pure (so called) (Strawberry aldehyde)	2444
1170	S1171	乙基香兰素	Ethyl vanillin	2464
1171	S1172	兔耳草醛(又名仙客来醛)	Cyclamen aldehyde	2743
1172	S1173	羟基香茅醛	Hydroxycitronellal	2583
1173	S1174	β-环高柠檬醛	β-Homocyclocitral	3474
1174	S1175	*l*-薄荷酮甘油缩酮	*l*-Menthone 1,2-glycerol Ketal	3807
1175	S1176	4-甲硫基-4-甲基-2-戊酮	4-(Methylthio)-4-methyl-2-pentanone	3376
1176	S1177	3-巯基-2-戊酮	3-Mercapto-2-pentanone	3300
1177	S1178	*d*,*l*-薄荷酮甘油缩酮	*d*,*l*-Menthone1,2-glycerol Ketal	3808
1178	S1179	α-甲基紫罗兰酮	Methyl-α-ionone	2711
1179	S1180	α-异甲基紫罗兰酮	α-*iso*-Methylionone	2714
1180	S1181	烯丙基 α-紫罗兰酮	Allyl α-ionone	2033
1181	S1182	6-甲基香豆素	6-Methylcoumarin	2699
1182	S1183	2-巯基丙酸	2-Mercaptopropionic acid	3180
1183	S1184	2-甲基-4-戊烯酸	2-Methyl-4-pentenoic acid	3511
1184	S1185	乙酸二甲基苄基原酯	Benzyl dimethyl carbinyl acetate	2392
1185	S1186	环己基乙酸烯丙酯	Allyl cyclohexaneacetate	2023
1186	S1187	乙酸玫瑰酯	Rhodinyl acetate	2981
1187	S1188	3-(2-呋喃基)丙酸乙酯	Ethyl 3(2-furyl)propanoate	2435
1188	S1189	丙酸烯丙酯	Allyl propionate	2040
1189	S1190	3-环己基丙酸烯丙酯	Allyl 3-cyclohexylpropionate	2026
1190	S1191	3-(2-呋喃基)丙酸异丁酯	Isobutyl 3-(2-furan)propionate	2198
1191	S1192	硫代丙酸糠酯	Furfuryl thiopropionate	3347
1192	S1193	丁酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl butyrate	2394
1193	S1194	环己基丁酸烯丙酯	Allyl cyclohexanebutyrate	2024
1194	S1195	1,3-壬二醇乙酸酯(混合酯)	1,3-Nonanediol acetate(mixed esters)	2783
1195	S1196	丁酸苏合香酯	Styralyl butyrate	2686
1196	S1197	乙酸柏木酯	Cedryl acetate	—

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1197	S1198	异丁酸麦芽酚酯	Maltol isobutyrate	3462
1198	S1199	2-甲基-4-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate	3489
1199	S1200	乙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl acetate	3055
1200	S1201	庚炔羧酸甲酯	Methyl heptine carbonate	2729
1201	S1202	辛炔羧酸甲酯	Methyl octyne carbonate	2726
1202	S1203	癸二酸二乙酯	Diethyl sebacate	2376
1203	S1204	10-十一烯酸乙酯	Ethyl 10-undecenoate	2461
1204	S1205	苯乙酸烯丙酯	Allyl phenylacetate	2039
1205	S1206	三乙酸甘油酯	Triacetin	2007
1206	S1207	苯乙酸香叶酯	Geranyl phenylacetate	2516
1207	S1208	苯乙酸对-甲酚酯	*p*-Cresyl phenylacetate	3077
1208	S1209	4-苯基丁酸甲酯（又名苯丁酸甲酯）	Methyl 4-phenylbutyrate	2739
1209	S1210	4-苯基丁酸乙酯（又名苯丁酸乙酯）	Ethyl 4-phenylbutyrate	2453
1210	S1211	肉桂酸烯丙酯	Allyl cinnamate	2022
1211	S1212	2-甲基-3-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-3-pentenoate	3456
1212	S1213	亚硝酸乙酯	Ethyl nitrite	2446
1213	S1214	庚酸戊酯	Amyl heptanoate	2073
1214	S1215	3-乙酰基-2,5-二甲基呋喃	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	3391
1215	S1216	2,5-二甲基-3-氧代(2*H*)-4-呋喃丁酸酯	2,5-Dimethyl-3-Oxo-(2*H*)-fur-4-yl butyrate	3970
1216	S1217	2-甲氧基-3(5 或 6)-异丙基吡嗪	2-Methoxy-3(5 or 6)-isopropylpyrazine	3358
1217	S1218	2-甲基-3(5 或 6)-糠硫基吡嗪	2-Methyl-3,5-or 6-(furfurylthio)-pyrazine (mixture of isomers)	3189
1218	S1219	2-甲基(或乙基)-3(5 或 6)-甲氧基吡嗪	2-Methyl(or ethyl)- 3(5 or 6)-methoxy-pyrazine	3280
1219	S1220	2,5-二甲基-2,5-二羟基-1,4-二硫代环己烷	2,5-Dimethyl-2,5-dihydroxy-1,4-dithiane	3450
1220	S1221	5,7-二氢-2-甲基噻吩并(3,4-d)嘧啶	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)pyrimidine	3338

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1221	S1222	2-乙氧基噻唑	2-Ethoxythiazole	3340
1222	S1223	2,4-二甲基-5-乙酰基噻唑	2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole	3267
1223	S1224	乙酸异丁香酯	Isoeugenyl acetate	2470
1224	S1225	3-甲基丁酸对-甲酚酯（又名异戊酸对甲酚酯）	*p*-Methylphenyl 3-methylbutyrate（*p*-Cresyl isovalerate）	3387
1225	S1226	*l*-薄荷醇乙二醇碳酸酯	*l*-Menthol ethylene glycol carbonate	3805
1226	S1227	3-(2-甲基丙基)吡啶	3-(2-Methylpropyl) pyridine	3371
1227	S1228	乙基香兰素 1,2-丙二醇缩醛	Ethylvanillin propylene glycol acetal	3838
1228	S1229	人造康乃克油	Artificial cognac oil	—
1229	S1230	山楂核烟熏香味料Ⅰ号	Smoking flavorings No. Ⅰ made from hawthorn kernels	—
1230	S1231	山楂核烟熏香味料Ⅱ号	Smoking flavorings No. Ⅱ made from hawthorn kernels	—
1231	S1232	苄基异丁基原醇（又名 α-异丁基苯乙醇）	Isobutyl benzyl carbinol（α-Butyl iso phenethyl alcohol）	2208
1232	S1233	4-苯基-3-丁烯-2-醇	4-Phenyl-3-buten-2-ol	2880
1233	S1234	2-甲基-4-苯基-2-丁醇	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol	3629
1234	S1235	*l*-薄荷醇丙二醇碳酸酯	*l*-Menthol 1-(or 2-)-propylene glycol carbonate	3806
1235	S1236	辛酸烯丙酯	Allyl octanoate	2037
1236	S1237	α-丙基苯乙醇	α-Propylphenethyl alcohol	2953
1237	S1238	龙葵醇（又名 β-甲基苯乙醇）	Hydratropyl alcohol（β-Methylphenethyl alcohol）	2732
1238	S1239	四氢芳樟醇	Tetrahydrolinalool	3060
1239	S1240	2,3-二巯基丁烷	2,3-Dimercaptobutane	3477
1240	S1241	β-萘乙醚	β-Naphthyl ethyl ether	2768
1241	S1242	异丁基 β-萘醚	β-Naphthyl isobutyl ether	3719
1242	S1243	邻-丙基苯酚	*o*-Propylphenol	3522
1243	S1244	苄基异丁香酚	Isoeugenyl benzyl ether	3698
1244	S1245	2-甲基-3(5 或 6)-甲硫基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-(methylthio) pyrazine	3208
1245	S1246	香茅氧基乙醛	Citronellyloxyacetaldehyde	2310

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1246	S1247	乙醛苯乙醇丙醇缩醛	Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
1247	S1248	2-甲基-3-(对甲基苯基)丙醛	2-Methyl-3-(*p*-methylphenyl) propanal Satinaldehyde	2748
1248	S1249	2-苯基-3-(2-呋喃基)丙-2-烯醛	2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	3586
1249	S1250	3,5,5-三甲基己醛	3,5,5-Trimethylhexanal	3524
1250	S1251	2-甲基-3(5 或 6)-乙氧基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-ethoxypyrazine	3569
1251	S1252	庚醛甘油缩醛	Heptanal glyceryl acetal	2542
1252	S1253	苯乙醛甘油缩醛	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
1253	S1254	对-异丙基苯乙醛	*p*-Isopropyl phenylacetaldehyde	2954
1254	S1255	2-甲基-4-苯丁醛	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde	2737
1255	S1256	龙葵醛	Hydratropic aldehyde	2886
1256	S1257	龙葵醛二甲缩醛	Hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
1257	S1258	羟基香茅醛二乙缩醛	Hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
1258	S1259	柠檬醛二甲缩醛	Citral dimethyl acetal	2305
1259	S1260	4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)-噻唑	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl) thiazole	3205
1260	S1261	α-丁基肉桂醛	α-Butylcinnamaldehyde	2191
1261	S1262	4-庚烯-3-酮	4-Heptene-3-one	—
1262	S1263	4-甲基-1-苯基-2-戊酮	4-Methyl-1-phenyl-2-pentanone	2740
1263	S1264	1-(对-甲氧基苯基)-1-戊烯-3-酮	1-(*p*-Methoxyphenyl)-1-penten-3-one	2673
1264	S1265	α-己叉基环戊酮	α-Hexylidenecyclopentanone	2573
1265	S1266	四甲基乙基环己烯酮	Tetramethyl ethylcyclohexenone	3061
1266	S1267	糠硫醇甲酸酯	Furfurylthiol formate	3158
1267	S1268	甲基 β-萘酮	Methyl β-naphthyl ketone	2723
1268	S1269	2-(3-苯丙基)四氢呋喃	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran	2898
1269	S1270	烯丙基乙酸	Allyl acetic acid	2843
1270	S1271	甲酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl formate	2395
1271	S1272	4-乙酰基-6-叔丁基-1,1-二甲基茚满	4-Acetyl-6-*t*-butyl-1,1-dimethylindane	3653
1272	S1273	癸醛二甲缩醛(又名 1,1-二甲氧基癸烷)	Decanal dimethyl acetal (1,1-Dimethoxydecane)	2363

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1273	S1274	乙酸环己基乙酯	Cyclohexaneethyl acetate	2348
1274	S1275	对-甲苯氧基乙酸乙酯	Ethyl（*p*-tolyloxy）acetate	3157
1275	S1276	乙酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl acetate	2735
1276	S1277	丙酸甲基苯基原酯	Methyl phenylcarbinyl propionate	2689
1277	S1278	2-呋喃基丙烯酸丙酯	Propyl 2-furanacrylate	2945
1278	S1279	异丁酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate	2736
1279	S1280	异丁酸 2-苯氧基乙酯	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2873
1280	S1281	十三碳二酸环乙二醇二酯	Ethylene brassylate	3543
1281	S1282	邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl anthranilate	2182
1282	S1283	对-叔丁基苯乙酸甲酯	Methyl *p*-*tert*-butylphenylacetate	2690
1283	S1284	苯氧乙酸烯丙酯	Allyl phenoxyacetate	2038
1284	S1285	苯乙酸辛酯	Octyl phenylacetate	2812
1285	S1286	苯乙酸苄酯	Benzyl phenylacetate	2149
1286	S1287	苯乙酸芳樟酯	Linalyl phenylacetate	3501
1287	S1288	苯乙酸香茅酯	Citronellyl phenylacetate	2315
1288	S1289	苯乙酸愈创木酚酯	Guaiacyl phenylacetate	2535
1289	S1290	3-甲基 2-丁烯酸 2-苯乙酯（又名千里酸苯乙酯）	2-phenethyl 3-Methyl-2-butenoate（Phenethyl senecioate）	2869
1290	S1291	3-苯基缩水甘油酸乙酯	Ethyl 3-phenylglycidate	2454
1291	S1292	肉桂酸芳樟酯	Linalyl cinnamate	2641
1292	S1293	1，2-二［（1′-乙氧基）-乙氧基］丙烷	1，2-Di［（1′-ethoxy）ethoxy］propane	3534
1293	S1294	*N*，2，3-三甲基-2-异丙基丁酰胺	2-Isopropyl-*N*，2，3-trimethylbutyramide	3804
1294	S1295	*N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺	*N*-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide	3455
1295	S1296	3-*l*-薄荷氧基-1，2-丙二醇（又名 3-*l*-薄荷烷氧基-1，2-丙二醇）	3-*l*-Menthoxypropane-1，2-diol	3784
1296	S1297	香兰基丁醚	Vanillyl butyl ether	3796
1297	S1298	9-癸烯醛	9-Decenal	3912
1298	S1299	2-仲丁基环己酮	2-*sec*-Butylcyclohexanone	3261

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1299	S1300	2,3-十一碳二酮	2,3-Undecadione	3090
1300	S1301	环己烷基甲酸	Cyclohexanecarboxylic acid	3531
1301	S1302	5 和 6-癸烯酸(又名牛奶内酯)	5-and 6-Decenoic acid (Milk lactone)	3742
1302	S1303	八乙酸蔗糖酯	Sucrose octaacetate	3038
1303	S1304	丁酸烯丙酯	Allyl butyrate	2021
1304	S1305	异丁酸香兰素酯	Vanillin isobutyrate	3754
1305	S1306	戊二酸单 *l*-薄荷醇酯	*l*-Monomenthyl glutarate	4006
1306	S1307	苯甲酰基乙酸乙酯	Ethyl benzoylacetate	2423
1307	S1308	ε-十二内酯	ε-Dodecalactone	3610
1308	S1309	八氢香豆素	Octahydrocoumarin	3791
1309	S1310	2,5-二甲基-3-呋喃硫醇	2,5-Dimethyl-3-furathiol	3451
1310	S1311	1,2-丁二硫醇	1,2-Butanedithiol	3528
1311	S1312	双-(2,5-二甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2,5-dimethyl-3-furyl) disufide	3476
1312	S1313	丙基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3607
1313	S1314	二环己基二硫醚	Dicyclohexyl disulfide	3448
1314	S1315	糠基异丙基硫醚	Furfuryl isopropyl sulfide	3161
1315	S1316	2-乙基苯硫酚	2-Ethyl thiophenol	3345
1316	S1317	2-(乙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(acetyloxy) propionate	3788
1317	S1318	2-(丙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(propionyloxy) propionate	3790
1318	S1319	3-糠硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
1319	S1320	2-甲硫基吡嗪	2-Methylthiopyrazine	3231
1320	S1321	异硫氰酸苯乙酯	Phenethyl isothiocyanate	4014
1321	S1322	2-(3-苯丙基)吡啶	2-(3-Phenylpropyl) pyridine	3751
1322	S1323	4,5-二甲基-2-乙基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	3620
1323	S1324	2-仲丁基-4,5-二甲基-3-噻唑啉	2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline	3619
1324	S1325	吡嗪乙硫醇	Pyrazine ethanethiol	3230
1325	S1326	水杨酸苯酯	Phenyl salicylate	3960
1326	S1327	庚醛二甲缩醛	Heptanal dimethyl acetal	2541

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1327	S1328	羟基香茅醛二甲缩醛	Hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
1328	S1329	对-丙基茴香醚	*p*-Propyl anisole	2930
1329	S1330	异丁酸对-甲酚酯	*p*-Tolyl isobutyrate	3075
1330	S1331	异丁酸邻-甲酚酯	*o*-Tolyl isobutyrate	3753
1331	S1332	柠檬醛丙二醇缩醛	Citral propylene glycol acetal	—
1332	S1333	反式-2-己烯醛二乙缩醛	*trans*-2-Hexenal diethyl acetal	4047
1333	S1334	2-巯基噻吩	2-Mercaptothiophene	3062
1334	S1335	对-薄荷-3,8-二醇（又名对-3,8-薄荷烷二醇）	*p*-Menth-3,8-diol	4053
1335	S1336	1,8-辛二硫醇	1,8-Octanedithiol	3514
1336	S1337	螺[2,4-二硫杂-1-甲基-8-氧杂双环[3.3.0]-辛烷-3,3'-(1'-氧杂-2'-甲基)环戊烷]	spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo [3.3.0] octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl) cyclopentane]	3270
1337	S1338	3-壬烯-2-酮	3-Nonen-2-one	3955
1338	S1339	3-甲基-2,4-壬二酮	3-Methyl-2,4-nonadione	4057
1339	S1340	2,5-二甲基-3-硫代乙酰氧基呋喃	2,5-Dimethyl-3-thioacetoxyfuran	4034
1340	S1341	反式-4-己烯醛	*trans*-4-Hexenal	4046
1341	S1342	3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2-丁酮	(+/−)-3-[(2-Methyl-3-furyl) thio]-2-butanone	4056
1342	S1343	3-巯基-2-甲基戊醛	3-Mercapto-2-methylpentanal	3994
1343	S1344	2-(*l*-薄荷氧基)乙醇[又名 2-(*l*-薄荷烷氧基乙醇)]	2-(*l*-Menthoxy) ethanol	4154
1344	S1345	丙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl propionate	3058
1345	S1346	异戊酸烯丙酯	Allyl isovalerate	2045
1346	S1347	3-羟甲基-2-庚酮	3-(hydroxymethyl)-2-heptanone	2804
1347	S1348	三丙酸甘油酯	Glyceryl tripropanoate	3286
1348	S1349	辛酸糠酯	Furfuryl octanoate	3396
1349	S1350	丁酸反式-2-辛烯醇酯	*trans*-2-Octen-1-yl butanoate	3517
1350	S1351	苯乙醛二异丁缩醛	Phenylacetaldehyde diisobutyl acetal	3384
1351	S1352	1,3-二苯基-2-丙酮	1,3-Diphenyl-2-propanone	2397

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1352	S1353	10-十一烯酸丁酯	Butyl 10-undecylenate	2216
1353	S1354	乙酸檀香酯	Santalyl acetate	3007
1354	S1355	2-乙基丁酸香叶酯	Geranyl 2-ethylbutyrate	3339
1355	S1356	3-羟甲基-2-辛酮	3-Hydroxymethyl-2-octanone	3292
1356	S1357	1,2-环己二酮	1,2-Cyclohexanedione	3458
1357	S1358	松香酸甘油酯	Glycerol ester of rosin	4226
1358	S1359	赤、苏-3-巯基-2-甲基丁-1-醇（又名 3-巯基-2-甲基丁醇）	rythro and threo-3-Mercapto-2-methylbutan-1-ol (3-Mercapto-2-methylbutyl alcohol)	3993
1359	S1360	4-甲基联苯	4-Methyl biphenyl	3186
1360	S1361	α-戊基肉桂醇	α-Amylcinnamyl alcohol	2065
1361	S1362	1-苯基-3-甲基-戊醇-3	1-phenyl-3-methyl-3-pentanol	2883
1362	S1363	5-苯基戊醇	5-Phenylpentanol	3618
1363	S1364	对-薄荷烷醇-2（又名对-薄荷烷醇-2）	*p*-Menthan-2-ol	3562
1364	S1365	脱氢二氢紫罗兰醇	Dehydrodihydroionol	3446
1365	S1366	乙基葑醇	Ethyl fenchol	3491
1366	S1367	辛烯基琥珀酸单阿拉伯胶酯	Gum Arabic, hydrogen octenylbutane dioate	4227
1367	S1368	*N*1-(2-甲氧基-4-甲基苄基)-*N*2-[2-(5-甲基-2-吡啶基)乙基]草酰胺	*N*1-(2-methoxy-4-methylbenzyl)-*N*2-[2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4234
1368	S1369	*N*1-(2,4-二甲氧基苄基)-*N*2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺	*N*1-(2,4-dimethoxybenzyl)-*N*2-[2-(pyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4233
1369	S1370	*N*-(4-庚基)-(3,4-亚甲二氧基)苯甲酰胺	*N*-(heptan-4-yl) benzo[d][1,3]dioxole-5-carboxamide	4232
1370	S1371	二苄醚	Dibenzyl ether	2371
1371	S1372	5-羟基-十二酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	3686
1372	S1373	三丁酸甘油酯	Tributyrin	2223
1373	S1374	壬酸烯丙酯	Allyl nonanoate	2036
1374	S1375	5-羟基癸酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
1375	S1376	丙酸 3-苯基丙酯	3-Phenylpropyl propionate	2897
1376	S1377	肉桂酸异丙酯	Isopropyl cinnamate	2939

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1377	S1378	2-酮基-4-丁硫醇	2-Keto-4-butanethiol	3357
1378	S1379	甲基-对-甲苯缩水甘油酸乙酯	Ethyl methyl-*p*-toly glycidate	3757
1379	S1380	5-羟基-8-十一碳烯酸 δ-内酯	5-Hydroxy-8-undecenoic acid delta-lactone	3758
1380	S1381	*N*-环丙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	*N*-Cyclopropyl-(*E*)2,(*Z*)6-nonadienamide	4087
1381	S1382	*N*-乙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	*N*-Ethyl-(*E*)2,(*Z*)6-nonadienamide	4113
1382	S1383	2,4-二甲基-1,3-二氧戊环（又名乙醛 1,2-丙二醇缩醛）	2, 4-Dimethyl-1, 3-dioxolane (Acetaldehyde propylene glycol acetal)	4099
1383	S1384	β-萘甲醚	β-Naphthyl methyl ether	4704
1384	S1385	二羟基丙酮	Dihydroxyacetone	4033
1385	S1386	二苯基二硫醚	Phenyl disulfide	3225
1386	S1387	乙基香芹酚	Ethyl carvacrol	2246
1387	S1388	甲基苯甲醛甘油缩醛（邻、间、对异构体混合物）	Tolualdehyde glyceryl acetal (*o*-, *m*-, *p*-mixed isomers)	3067
1388	S1389	(+/−)-反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇	(+/−)-*trans*-and *cis*-4, 8-Dimethyl-3, 7-nona-dien-2-ol	4102
1389	S1390	(+/−)-反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇乙酸酯	(+/−)-*trans*-and *cis*-4, 8-Dimethyl-3, 7-nona-dien-2-yl acetate	4103
1390	S1391	(反式和顺式)-1-甲氧基-1-癸烯	*trans*-and *cis*-1-Methoxy-1-decene	4161
1391	S1392	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇癸酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
1392	S1393	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇异丁酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl isobutyrate	4278
1393	S1394	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇甲酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl formate	4275
1394	S1395	异戊酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
1395	S1396	*dl*-薄荷脑(+/−)-1,2-丙二醇碳酸酯	*dl*-Metho(+/−)-propylene glycol carbonate	3992
1396	S1397	乙酸 1-乙氧基乙醇酯	1-Ethoxyethyl acetate	4069
1397	S1398	*N*-异丁基-反-2-反-4-癸二烯酸酰胺	*N*-Isobutyldeca-trans-2-trans-4-dienamide	4148
1398	S1399	二苯乙醇酮（又名 2-羟基-2-苯基苯乙酮）	Benzoin(2-Hydroxy-2-phenylacetophenone)	2132

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1399	S1400	甲基异戊基二硫醚	Methyl isopentyl disulfide	4168
1400	S1401	邻氨基苯甲酸烯丙酯	Allyl anthranilate	2020
1401	S1402	6-环己基己酸烯丙酯	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
1402	S1403	5-环己基戊酸烯丙酯	Allyl cyclohexanevalerate	2027
1403	S1404	2-乙基丁酸烯丙酯	Allyl 2-ethylbutyrate	2029
1404	S1405	惕各酸烯丙酯（又名反式-2-甲基-2-丁烯酸烯丙酯）	Allyl tiglate（Allyl *trans*-2-methyl-2-butenoate）	2043
1405	S1406	10-十一烯酸烯丙酯	Allyl 10-undecenoate	2044
1406	S1407	α-戊基肉桂醛二甲缩醛	α-Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
1407	S1408	乙酸 α-戊基肉桂酯	α-Amylcinnamyl acetate	2064
1408	S1409	甲酸 α-戊基肉桂酯	α-Amylcinnamyl formate	2066
1409	S1410	异戊酸 α-戊基肉桂酯	α-Amylcinnamyl isovalerate	2067
1410	S1411	4(2-呋喃基)丁酸异戊酯	Isoamyl 4(2-furan) butyrate	2070
1411	S1412	3(2-呋喃基)丙酸异戊酯	Isoamyl 3(2-furan) propionate	2071
1412	S1413	2-戊基-5 或 6-酮-1,4-二噁烷	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
1413	S1414	丙酮酸异戊酯	Isoamyl pyruvate	2083
1414	S1415	苄基丁基醚	Benzyl butyl ether	2139
1415	S1416	*N*-3,7-二甲基-2,6-辛二烯-环丙基甲酰胺	*N*-3, 7-Dimethyl-2, 6-octadienylcyclopropylcarboxamide	4267
1416	S1417	*N*-(乙氧羰基甲基)-对-薄荷烷-3-甲酰胺[又名 *N*-(乙氧羰基甲基)-对-薄荷烷-3-甲酰胺]	[*N*-(Ethoxycarbonyl) methyl]-*p*-menthane-3-carboxamide	4309
1417	S1418	硬木烟熏香味料 SmokEz C-10	SmokEz C-10	—
1418	S1419	硬木烟熏香味料 SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	—
1419	S1420	(反式,顺式)-2,6-壬二烯-1-醇乙酸酯	(*E*,*Z*)-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952
1420	S1421	邻氨基苯甲酸苯乙酯	Phenylethyl anthranilate	2859
1421	S1422	2-丙酰基-2-噻唑啉	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
1422	S1423	顺式-8-十四烯醛	(*Z*)-8-Tetradecenal	4066
1423	S1424	烯丙硫醇己酸酯	Allyl thiohexanoate	4076
1424	S1425	双香兰素	Divanillin	4107

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1425	S1426	顺式和反式-2-庚基环丙烷羧酸	*cis*- and *trans*-2-Heptylcyclopropane carboxylic acid	4130
1426	S1427	5-羟基-4-甲基己酸 δ-内酯	5-Hydroxy-4-methylhexanoic acid δ- lactone	4141
1427	S1428	4-巯基-2-戊酮	4-Mercapto-2-pentanone	4157
1428	S1429	2,4,6-三硫杂庚烷	2,4,6-Trithiaheptane	4214
1429	S1430	1-(4-甲氧苯基)-4-甲基-1-戊烯-3-酮	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methyl-1-penten-3-one	3760
1430	S1431	3(2)-羟基-5-甲基-2(3)-己酮	3(2)-Hydroxy-5-methyl-2(3)-hexanone	3989
1431	S1432	二巯基甲烷	Dimercaptomethane	4097
1432	S1433	4-羟基-2-丁烯酸 γ-内酯[又名 2(5*H*)-呋喃酮]	4-Hydroxy-2-butenoic acid γ-lactone [2(5*H*)-furanone]	4138
1433	S1434	(+/−)- 3-甲硫基丁酸异丁酯	(+/−)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
1434	S1435	3-甲硫基-2-丁酮	3-(Methylthio)-2-butanone	4181
1435	S1436	顺式和反式-5-乙基-4-甲基-2-(2-甲基丙基)-噻唑啉	*cis*- and *trans*-5-Ethyl-4-methyl-2-(2- methylpropyl)-thiazoline	4319
1436	S1437	1-戊硫醇	1-Pentanethiol	4333
1437	S1438	(+/−)-4-巯基-4-甲基-2-戊醇	(+/−)-4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol	4158
1438	S1439	异戊酸环己酯	Cyclohexyl isovalerate	2355
1439	S1440	2-噻吩基二硫醚	2-Thienyl disulfide	3323
1440	S1441	双(2-甲基-3-呋喃基)四硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl) tetrasulfide	3260
1441	S1442	辛酸对-甲酚酯	*p*-Tolyl octanoate	3733
1442	S1443	丙酸麦芽酚酯	Maltol propionate	3941
1443	S1444	顺式-2-己烯-1-醇	(*Z*)-2-Hexen-1-ol	3924
1444	S1445	(+/−)反式和顺式-2-己烯醛丙二醇缩醛	(+/−)*trans*- and *cis*-2-Hexenal propylene glycol acetal	4272
1445	S1446	乙酸 2-乙基丁酯	2-Ethylbutyl acetate	2425
1446	S1447	2,5-二乙基-3-甲基吡嗪	2,5-Diethyl-3-methylpyrazine	3915
1447	S1448	4-(甲硫基)-2-戊酮	4-(Methylthio)-2-pentanone	4182
1448	S1449	甲硫基甲硫醇	Methylthiomethylmercaptan	4185
1449	S1450	顺式和反式-5-乙基-4-甲基-2-(1-甲基丙基)-噻唑啉	*cis*- and *trans*-5-Ethyl-4-methyl-2-(1-methylpropyl)-thiazoline	4318

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1450	S1451	辛醛二甲缩醛	Octanal dimethyl acetal	2798
1451	S1452	3-巯基-3-甲基-1-丁醇乙酸酯	3-Mercapto-3-methyl-1-butyl acetate	4324
1452	S1453	(*R*,*S*)-3-羟基丁酸 *l*-薄荷酯	*l*-Menthyl (*R*,*S*)-3-hydroxybutyrate	4308
1453	S1454	异戊酸异丙酯	Isopropyl isovalerate	2961
1454	S1455	顺式-4-癸烯醇乙酸酯	*cis*-4-Decenyl acetate	3967
1455	S1456	惕各酸香叶酯	Geranyl tiglate	4044
1456	S1457	*N*-苯甲酰邻氨基苯甲酸	*N*-Benzoylanthranilic acid	4078
1457	S1458	2,6,10-三甲基-2,6,10-十五碳三烯-14-酮	2, 6, 10-Trimethyl-2, 6, 10-pentadecatrien-14-one	3442
1458	S1459	2,5-二甲基噻唑	2,5-Dimethylthiazole	4035
1459	S1460	甲硫基甲醇丁酸酯	Methylthiomethyl butyrate	3879
1460	S1461	2-甲硫基乙醇	2-(Methylthio) ethanol	4004
1461	S1462	二乙基三硫醚	Diethyl trisulfide	4029
1462	S1463	顺式和反式-1-巯基-对-蓋烷-3-酮（又名顺式和反式-1-巯基-对-薄荷烷-3-酮）	*cis*- and *trans*-1-Mercapto-*p*- menthan-3-one	4300
1463	S1464	4-羟基-4-甲基-7-顺式-癸烯酸 γ-内酯	4-Hydroxy-4-methyl-7-*cis*-decenoic acid gamma lactone	3937
1464	S1465	2-甲基辛醛	2-Methyloctanal	2727
1465	S1466	3-甲基-5-丙基-2-环己烯-1-酮	3-Methyl-5-propyl-2-cyclohexen-1-one	3577
1466	S1467	2,4-壬二烯-1-醇	2,4-Nonadien-1-ol	3951
1467	S1468	环戊硫醇	Cyclopentanethiol	3262
1468	S1469	*N*-对苯乙腈基薄荷烷基甲酰胺	*N*-*p*-Benzeneacetonitrile menthanecarboxamide	4496
1469	S1470	*N*-[2-(吡啶-2-基)乙基]薄荷烷基甲酰胺	*N*-[2-(Pyridin-2-yl) ethyl]-3-*p*-menthane-carboxamide	4549
1470	S1471	4-氨基-5,6-二甲基噻吩并[2,3-d]嘧啶-2(1*H*)-酮盐酸盐	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1*H*)-one hydrochloride	4669
1471	S1472	3-[(4-氨基-2,2-二氧-1*H*-2,1,3-苯并噻二嗪-5-基)氧]-2,2-二甲基-*N*-丙基丙酰胺	3-[(4-Amino-2, 2-dioxido-1*H*-2, 1, 3-benzothiadiazin-5-yl) oxy]-2, 2-dimethyl-*N*-propylpropanamide	4701
1472	S1473	L-蛋氨酰基甘氨酸	L-Methionylglycine	4692
1473	S1474	5-戊基-3*H*-呋喃-2-酮	5-Pentyl-3*H*-furan-2-one	4323

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1474	S1475	2,5-二硫杂己烷	2,5-Dithiahexane	4298
1475	S1476	(2S,5R)-*N*-[4-(2-氨基-2-氧代乙基)苯基]-5-甲基-2-(丙基-2-)环己烷甲酰胺	(2S,5R)-N-[4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl]-5-methyl-2-(propan-2-yl) cyclohexanecarboxamide	4684
1476	S1477	5-甲基-2-呋喃甲硫醇(又名 5-甲基糠硫醇)	5-Methyl-2-furanmethanethiol (5-Methylfurfurylmercaptan)	4697
1477	S1478	6-甲基辛醛	6-Methyloctanal	4433
1478	S1479	2(4)-乙基-4(2),6-二甲基二氢-1,3,5-二噻嗪	2(4)-Ethyl-4(2),6-dimethyldihydro-1,3,5-dithiazinane	4667
1479	S1480	3-庚基二氢-5-甲基-2(3*H*)-呋喃酮	3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3*H*)-furanone	3350
1480	S1481	香兰醇	Vanillyl alcohol	3737
1481	S1482	6-[5(6)-癸烯酰氧基]癸酸	6-[5(6)-Decenoyloxy]decanoic acid	4442
1482	S1484	3-{1-[(3,5-二甲基-1,2-噁唑-4-基)甲基]-1*H*-吡唑-4-基}-1-(3-羟基苄基)咪唑啉-2,4-二酮	3-{1-[(3,5-Dimethyl-1,2-oxazol-4-yl)methyl]-1*H*-pyrazol-4-yl}-1-(3-hydroxybenzyl)imidazolidine-2,4-dione	4725
1483	S1485	4-氨基-5-[3-(异丙基氨基)-2,2-二甲基-3-氧代丙氧基]-2-甲基喹啉-3-羧酸硫酸盐	4-Amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy)-2-methylquinoline-3-carboxylic acid sulfate	4774
1484	S1486	9-癸烯-2-酮	9-Decen-2-one	4706
1485	S1487	6-甲基庚醛	6-Methylheptanal	4498
1486	S1488	*N*-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺	Cyclopropanecarboxylic acid (2-isopropyl-5-methyl-cyclohexyl)-amide	4558
1487	S1489	4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ-内酯	4-Hydroxy-4-methyl-5-hexenoic acid gamma lactone	4051
1488	S1490	糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Furfuryl 2-methyl-3-furyl disulfide	4119
1489	S1491	4-癸烯酸	4-Decenoic acid	3914
1490	S1492	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl propionate	4276
1491	S1493	4,5-辛二酮	4,5-Octanedione	4533
1492	S1494	5-羟基癸酸乙酯	Ethyl 5-hydroxydecanoate	4444
1493	S1495	己二酸二辛酯	Dioctyl adipate	4476
1494	S1496	乙基芳樟基醚	Ethyl linalyl ether	4591

表 B.3（续）

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1495	S1497	大茴香脑	*trans*-Anethole Anise camphor	2086
1496	S1498	根皮素	Phloretin	4390
1497	S1499	2-丙酰吡咯	2-Propionylpyrrole	3614
1498	S1500	烯丙基 1-丙烯基二硫醚	Ally 1-propenyl disulfide	4823
1499	S1501	2-乙酰氧基-3-丁酮	2-Acetoxy-3-butanone	3526
1500	S1502	(＋/－)-1-环己基乙醇	(＋/－)-1-Cyclohexylethanol	4794
1501	S1503	L-γ-谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸	Glutamyl-valyl-glycine（L-gamma-glutamyl-L-valyl-glycine）	4709
1502	S1504	(1R，2S，5R)-N-(4-甲氧苯基)-5-甲基-2-(1-甲基乙基)环己基甲酰胺	(1R，2S，5R)-N-(4-Methoxyphenyl)-5-methyl-2-(1- methylethyl)cyclohexanecarboxamide	4681
1503	S1505	2-(4-甲基苯氧基)-N-(1H-吡唑-3-基)-N-(噻吩-2-基甲基)乙酰胺	2-(4-Methylphenoxy)-N-(1H-pyrazol-3-yl)-N-(thiophen-2-ylmethyl)acetamide	4809
1504	S1506	2-己基吡啶	2-Hexylpyridine	4948

注 1：凡列入合成香料目录的香料，其对应的天然物（即结构完全相同的对应物）应视作已被批准使用的香料。

注 2：凡列入合成香料目录的香料，若存在相应的铵盐、钠盐、钾盐、钙盐和盐酸盐、碳酸盐、硫酸盐，且具有香料特性的化合物，应视作已被批准使用的香料。

注 3：如果列入合成香料目录的香料为消旋体，那么其左旋和右旋结构应视作已被批准使用的香料。如果列入合成香料目录的香料为左旋结构，则其右旋结构不应视作已被批准使用的香料；反之亦然。

附 录 C

食品工业用加工助剂使用规定

C.1 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)的使用原则

C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用,使用时应具有工艺必要性,在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量。

C.1.2 加工助剂一般应在制成最终成品之前除去,无法完全除去的,应尽可能降低其残留量,其残留量不应对健康产生危害,不应在最终食品中发挥功能作用。

C.1.3 加工助剂应符合相应的质量规格要求。

C.2 食品工业用加工助剂的使用规定

C.2.1 表 C.1 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂)。

C.2.2 表 C.2 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)。

C.2.3 表 C.3 以酶制剂名称汉语拼音排序规定了食品加工中允许使用的酶。各种酶的来源和供体应符合表中的规定。

表 C.1 可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
1	氨水及液氨	ammonia
2	甘油(又名丙三醇)	glycerine (glycerol)
3	丙酮	acetone
4	丙烷	propane
5	单,双甘油脂肪酸酯	mono-and diglycerides of fatty acids
6	氮气(液氮)	nitrogen
7	二氧化硅	silicon dioxide
8	二氧化碳	carbon dioxide
9	硅藻土	diatomaceous earth
10	活性炭	activated carbon
11	磷脂	phospholipid
12	硫酸钙	calcium sulfate
13	硫酸镁	magnesium sulfate
14	硫酸钠	sodium sulfate
15	氯化铵	ammonium chloride
16	氯化钙	calcium chloride

表 C.1（续）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
17	氯化钾	potassium chloride
18	柠檬酸	citric acid
19	氢气	hydrogen
20	氢氧化钙	calcium hydroxide
21	氢氧化钾	potassium hydroxide
22	氢氧化钠	sodium hydroxide
23	乳酸	lactic acid
24	硅酸镁	magnesium trisilicate
25	碳酸钙(包括轻质碳酸钙,重质碳酸钙)	calcium carbonate(light,heavy)
26	碳酸钾	potassium carbonate
27	碳酸镁(包括轻质碳酸镁,重质碳酸镁)	magnesium carbonate (light,heavy)
28	碳酸钠	sodium carbonate
29	碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate
30	碳酸氢钠	sodium hydrogen carbonate
31	纤维素	cellulose
32	盐酸	hydrochloric acid
33	氧化钙	calcium oxide
34	氧化镁(包括重质氧化镁,轻质氧化镁)	magnesium oxide (heavy,light)
35	乙醇	ethanol
36	冰乙酸(又名冰醋酸)	acetic acid
37	植物活性炭	vegetable carbon(activated)

表 C.2　需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	1-丁醇	1-butanol	萃取溶剂	发酵工艺
2	植物油抽提溶剂	vegetable oils extraction solvent	浸油溶剂、提取溶剂	发酵工艺、油脂加工提取工艺
3	D-甘露糖醇	D-mannitol	防黏剂	糖果的加工工艺
4	DL-苹果酸钠	sodium DL-malate	发酵用营养物质	发酵工艺
5	L-苹果酸	L-malic acid	发酵用营养物质	发酵工艺
6	β-环状糊精	β-cyclodextrin	胆固醇提取剂	调制乳、发酵乳和风味发酵乳、稀奶油(淡奶油)及其类似品、干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品的加工工艺

表 C.2（续）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
7	阿拉伯胶	arabic gum	澄清剂	葡萄酒加工工艺
8	凹凸棒黏土	attapulgite clay	脱色剂	油脂加工工艺
9	丙二醇	1,2-propanediol	冷却剂、消泡剂、提取溶剂	啤酒加工工艺、提取工艺
10	巴西棕榈蜡	carnauba wax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺、蜜饯果糕的加工工艺
11	白油(液体石蜡)	white mineral oil	消泡剂、脱模剂、防黏剂、润滑剂	薯类的加工工艺、油脂加工工艺、糖果的加工工艺、胶原蛋白肠衣的加工工艺、膨化食品加工工艺、粮食加工工艺(用于防尘)、发酵工艺、豆制品的加工工艺、鲜酵母制品加工工艺(最大使用量为 0.1 g/kg)
12	不溶性聚乙烯聚吡咯烷酮	insoluble polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)	吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺和发酵工艺,茶(类)饮料加工工艺
13	丙酸及其钠盐、钙盐	Propionic acid,sodium propionate,calcium propionate	发酵用营养物质	酵母的生产工艺,残留量≤0.1 g/kg
14	单宁(包括食用单宁,固化单宁)	edible tannin	助滤剂、澄清剂、脱色剂	黄酒、啤酒、葡萄酒和配制酒的加工工艺、油脂脱色工艺、发酵工艺
15	丁烷	butane	提取溶剂、推进剂	提取工艺、焙烤食品用喷雾脱模油的加工工艺
16	蜂蜡	beeswax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺
17	高岭土	kaolin	澄清剂、助滤剂	葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺、发酵工艺
18	高碳醇脂肪酸酯复合物	higher alcohol fatty acid ester complex	消泡剂	发酵工艺、大豆蛋白加工工艺
19	硅胶	silica gel	澄清剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒和黄酒的加工工艺
20	硅酸钙	calcium silicate	助滤剂	煎炸油加工工艺,最大使用量为 40 g/kg
21	过氧化氢	hydrogen peroxide	脱硫剂、脱色剂、去碘剂	淀粉糖和淀粉加工工艺、油脂加工工艺、海藻加工工艺、胶原蛋白肠衣加工工艺、乳清粉和乳清蛋白粉的加工工艺

表 C.2（续）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
22	滑石粉	talc	脱模剂、防黏剂	糖果的加工工艺、发酵提取工艺
23	活性白土	activated clay	澄清剂、食用油脱色剂、吸附剂	配制酒的加工工艺和发酵工艺、油脂加工工艺、水处理工艺
24	甲醇钠	sodium methylate	油脂酯交换催化剂	油脂加工工艺
25	甲酸钠	sodium formate	发酵用营养物质	发酵工艺
26	焦亚硫酸钠	sodium metabisulphite	黏度调节剂	大豆蛋白的加工工艺（仅限大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白），最大使用量为 0.03 g/kg（以二氧化硫残留量计）
27	酒石酸氢钾	potassium bitartrate	结晶剂	葡萄酒加工工艺
28	聚苯乙烯	polytyrene	助滤剂	啤酒加工工艺
29	聚丙烯酰胺	polyacrylamide	絮凝剂、助滤剂	饮料加工工艺的水处理工艺、制糖工艺和发酵工艺、制盐工艺
30	聚二甲基硅氧烷及其乳液（包括聚二甲基硅氧烷，聚二甲基硅氧烷乳液）	polydimethyl siloxane	消泡剂、脱模剂	豆制品加工工艺（最大使用量 0.3 g/kg，以每千克豆类的使用量计，以聚二甲基硅氧烷计），肉制品、啤酒加工工艺（上述加工工艺最大使用量 0.2 g/kg，以聚二甲基硅氧烷计），焙烤食品工艺（在模具中的最大使用量 30 mg/dm^2，以聚二甲基硅氧烷计），油脂加工及煎炸工艺（最大使用量 0.01 g/kg，以聚二甲基硅氧烷计），果冻、果汁、浓缩果汁粉、饮料、速溶食品、冰淇淋、果酱、调味品和蔬菜加工工艺（上述加工工艺最大使用量 0.05 g/kg，以聚二甲基硅氧烷计），发酵工艺（最大使用量 0.1 g/kg，以聚二甲基硅氧烷计），薯类加工工艺（最大使用量为按生产需要适量使用），畜禽血制品加工工艺（最大使用量为 0.2 g/kg，以聚二甲基硅氧烷计），酵母加工制品生产加工工艺（最大使用量 0.1 g/kg，以聚二甲基硅氧烷计），胶原蛋白肠衣加工工艺

表 C.2（续）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
31	聚甘油脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺
32	聚氧丙烯甘油醚	Polyoxypropylene glycerol ether (GP)	消泡剂	发酵工艺
33	聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚	Polyoxypropylene oxyethylene glycerolether(GPE)	消泡剂	发酵工艺
34	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	分散剂、提取溶剂、消泡剂	制糖工艺、发酵工艺、提取工艺、果蔬汁(浆)饮料加工工艺(最大使用量为 0.75 g/kg)、植物蛋白饮料加工工艺(最大使用量为 2.0 g/kg)、豆类制品加工工艺(最大使用量为 0.05 g/kg,最大使用量以每千克豆类的使用量计)
35	聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚	polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether(BAPE)	消泡剂	发酵工艺
36	聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚	polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether (PPE)	消泡剂	发酵工艺
37	卡拉胶	carrageenan	澄清剂	啤酒加工工艺
38	离子交换树脂	ion exchange resins	脱色剂、吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒、黄酒、罐头食品的加工工艺、水处理工艺、制糖工艺及糖处理工艺和发酵工艺
39	磷酸[10)]	phosphoric acid	澄清剂、精炼脱胶、发酵用营养物质、自溶促进剂	制糖工艺和油脂加工工艺、发酵工艺、酵母加工制品的生产工艺
40	磷酸二氢铵	ammonium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
41	磷酸氢二铵	diammonium hydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
42	磷酸二氢钾	potassium phosphate, monobasic	发酵用营养物质	发酵工艺
43	磷酸二氢钠	sodium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺

[10)] 包括磷酸(湿法),磷酸湿法仅用于制糖工艺、油脂加工工艺、发酵工艺。

表 C.2（续）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
44	磷酸三钙	tricalcium orthophosphate（calcium phosphate）	分散剂	乳制品加工工艺
45	磷酸氢二钠	disodium hydrogen phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料加工工艺的水处理工艺、发酵工艺
46	磷酸三钠	trisodium phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料加工工艺的水处理工艺、发酵工艺
47	多聚磷酸钠（包括六偏磷酸钠）	sodium polyphosphate	螯合剂	乳糖加工工艺（残留量为0.2 g/kg）
48	硫磺	sulfur	澄清剂、助分离剂	制糖工艺、淀粉加工工艺
49	硫酸	sulfuric acid	絮凝剂、发酵用营养物质、中和除皂	啤酒的加工工艺、发酵工艺、淀粉加工工艺、乳制品加工工艺、油脂加工工艺
50	硫酸铵	ammonium sulfate	发酵用营养物质	发酵工艺
51	硫酸锰	manganese sulfate	发酵用营养物质	发酵工艺
52	硫酸铜	copper sulphate	澄清剂、螯合剂、发酵用营养物质	葡萄酒的加工工艺、皮蛋的加工工艺、发酵工艺
53	硫酸锌	zinc sulphate	螯合剂、絮凝剂、发酵用营养物质	皮蛋的加工工艺、啤酒的加工工艺、发酵工艺
54	硫酸亚铁	ferrous sulfate	絮凝剂	饮料加工工艺的水处理工艺和啤酒的加工工艺
55	氯化镁	magnesium chloride	发酵用营养物质	发酵工艺
56	明胶	gelatin	澄清剂	果酒的加工工艺、葡萄酒的加工工艺
57	镍	nickel	催化剂	发酵工艺、油脂加工工艺、糖醇加工工艺
58	膨润土	bentonite	吸附剂、助滤剂、澄清剂、脱色剂	葡萄酒、果酒、黄酒和配制酒、油脂、调味品、果蔬汁、茶饮料、固体饮料的加工工艺、发酵工艺
59	石蜡	paraffin	脱模剂、脱毛剂	糖果、焙烤食品加工工艺、畜禽脱毛处理工艺
60	石油醚	petroleum ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺、提取工艺
61	松香甘油酯	glycerol ester of rosin	脱毛剂	畜禽脱毛处理工艺

表 C.2（续）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
62	脱乙酰甲壳素	deacetylated chitin(chitosan)	澄清剂	果蔬汁类加工工艺、植物饮料类的加工工艺、啤酒和麦芽饮料的加工工艺
63	维生素 B 族	vitamin B family	发酵用营养物质	发酵工艺
64	五水硫化钠	sodium sulfide pentahydrate	脱酸剂、脱色剂、沉降剂	制盐工艺（最大使用量 0.065 g/kg）
65	五碳双缩醛（又名戊二醛）	glutaraldehyde	交联剂	胶原蛋白肠衣的加工工艺
66	辛，癸酸甘油酯	octyl and decyl glycerate	防黏剂	糖果、蜜饯果糕、胶原蛋白肠衣的加工工艺，巧克力和巧克力制品加工工艺（最大使用量为 0.08 g/kg）
67	辛烯基琥珀酸淀粉钠	starch sodium octenylsuccinate	防黏剂	胶基糖果加工工艺
68	氧化亚氮	nitrous oxide	推进剂、起泡剂	水油状脂肪乳化制品（仅限植脂乳）和 02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品（仅限植脂奶油）的加工工艺、稀奶油（淡奶油）及其类似品的加工工艺
69	异丙醇	isopropyl alcohol	提取溶剂	提取工艺
70	乙二胺四乙酸二钠	disodium EDTA	吸附剂、螯合剂	熟制坚果与籽类、啤酒和配制酒的加工工艺、发酵工艺，饮料的加工工艺
71	乙醚	ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺、米糠油加工工艺（残留量为≤2 mg/kg）
72	乙酸钠（又名醋酸钠）	sodium acetate	螯合剂	发酵工艺、淀粉加工工艺
73	乙酸乙酯	ethyl actetate	提取溶剂	配制酒的加工工艺、酵母抽提物的加工工艺
74	硬脂酸镁	magnesium stearate	润滑剂、脱模剂、防粘剂	泡腾片压片工艺
75	月桂酸	lauric acid	脱皮剂	果蔬脱皮
76	蔗糖聚氧丙烯醚	sucrose polyoxypropylene ester	消泡剂	发酵工艺和制糖工艺

表 C.2（续）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
77	蔗糖脂肪酸酯	sucrose esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺、豆制品加工工艺
78	珍珠岩	pearl rock	助滤剂	啤酒、葡萄酒、果酒和配制酒的加工工艺、发酵工艺，油脂加工工艺，淀粉糖加工工艺
79	正己烷	n-hexane	提取溶剂	提取工艺、大豆蛋白加工工艺
80	植物活性炭（稻壳来源）	Vegetable activated carbon (Source of rice husk)	助滤剂	油脂加工工艺

表 C.3　食品用酶制剂及其来源名单

序号	酶	来源[a]	供体[b]
1	D-阿洛酮糖-3-差向异构酶 D-psicose 3-epimerase	枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	瘤胃球菌 CAG55 *Ruminococcus* sp.CAG55
2	α-半乳糖苷酶 Alpha-galactosidase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
3	α-淀粉酶 Alpha-amylase	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	嗜热脂解地芽孢杆菌 *Geobacillus stearothermophilus*
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	嗜热脂解地芽孢杆菌 *Geobacillus stearothermophilus*
		米根霉 *Rhizopus oryzae*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
		嗜热脂解地芽孢杆菌 *Geobacillus stearothermophilus*	
		猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas	

表 C.3（续）

序号	酶	来源[a]	供体[b]
3	α-淀粉酶 Alpha-amylase	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	嗜纤维菌 *Cytophaga* sp.
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	微小根毛霉 *Rhizomucor pusillus*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	白曲霉 *Aspergillus kawachii*
4	α-乙酰乳酸脱羧酶 Alpha-acetolactate decarboxylase	枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	短小芽孢杆菌 *Bacillus brevis*
5	β-淀粉酶 beta-amylase	大麦、山芋、大豆、小麦和麦芽 barley，taro，soya，wheat and malted barley	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	弯曲芽孢杆菌 *Bacillus flexus*
		弯曲芽孢杆菌 *Bacillus flexus*	
6	β-果糖基转移酶 beta-fructofuranosidase	*Aspergillus fijiensis*	
7	β-葡聚糖酶 beta-glucanase	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	
		孤独腐质霉 *Humicola insolens*	
		哈次木霉 *Trichoderma harzianum*	
		黑曲霉[c] *Aspergillus niger*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	
		解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*	解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*
		两型孢双侧孢霉 *Disporotrichum dimorphosporum*	
		Rasamsonia emersonii（原名为埃默森篮状菌 *Talaromyces emersonii*）	
		绿色木霉 *Trichoderma viride*	
		绳状青霉 *Penicillium funiculosum*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*
8	阿拉伯呋喃糖苷酶 Arabinofuranosidase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	*Talaromyces pinophilus*

表 C.3（续）

序号	酶	来源[a]	供体[b]
9	氨基肽酶 Aminopeptidase	米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	米曲霉 *Aspergillus oryzae*
10	半纤维素酶 Hemicellulase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
11	菠萝蛋白酶 Bromelain	菠萝 *Ananas* spp.	
12	蛋白酶（包括乳凝块酶）Protease (including milk clotting enzymes)	寄生内座壳（栗疫菌）*Cryphonectria parasitica*（*Endothia parasitica*）	寄生内座壳（栗疫菌）*Cryphonectria parasitica*（*Endothia parasitica*）
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
		解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*	
		解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*	解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	
		寄生内座壳（栗疫菌）*Cryphonectria parasitica*（*Endothia parasitica* ）	
		米黑根毛霉 *Rhizomucor miehei*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
		乳克鲁维酵母 *Kluyveromyces lactis*	小牛胃 Calf stomach
		微小毛霉 *Mucor pusillus*	
		蜂蜜曲霉 *Aspergillus melleus*	
		嗜热脂解地芽孢杆菌 *Geobacillus stearothermophilus*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	水生栖热菌 *Thermus Aquaticus*
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*
		热解蛋白无氧芽孢杆菌 *Anoxybacillus caldiproteolyticus*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	克劳氏碱性卤杆菌 *Alkalihalobacillus clausii*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	樟绒枝霉 *Malbranchea sulfurea*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	李氏木霉 *Trichoderma reesei*

表 C.3（续）

序号	酶	来源[a]	供体[b]
13	蛋白质谷氨酰胺酶 Protein-glutaminase	解朊金黄杆菌 *Chryseobacterium proteolyticum*	
14	单宁酶 Tannase	米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
15	多聚半乳糖醛酸酶 Polygalacturonase	黑曲霉[c] *Aspergillus niger*	
		米根霉 *Rhizopus oryzae*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	塔宾曲霉 *Aspergillus tubingensis*
16	甘油磷脂胆固醇酰基转移酶 Glycerophospholipid Cholesterol Acyltransferase（GCAT）	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	杀鲑气单胞菌杀鲑亚种 Aeromonas salmonicida subsp. Salmonicida
17	谷氨酰胺酶 Glutaminase	解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*	
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*
18	谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase	茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌） *Streptomyces mobaraensis*	
19	果胶裂解酶 Pectinlyase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
20	果胶酶 Pectinase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		米根霉 *Rhizopus oryzae*	
21	果胶酯酶（果胶甲基酯酶）Pectinesterase（Pectin methylesterase）	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	针尾曲霉 *Aspergillus aculeatus*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	塔宾曲霉 *Aspergillus tubingensis*
22	过氧化氢酶 Catalase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		牛、猪或马的肝脏 bovine, pig or horse liver	
		溶壁微球菌 *Micrococcus lysodeicticus*	
23	核酸酶 Nuclease	橘青霉 *penicillium citrinum*	

表 C.3（续）

序号	酶	来源[a]	供体[b]
24	海藻糖酶 Trehalase	李氏木霉 *Trichoderma reesei*	李氏木霉 *Trichoderma reesei*
25	环糊精葡萄糖苷转移酶 Cyclomaltodextin glucanotransferase	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	高温厌氧杆菌 *Thermoanaerobacter* sp.
26	己糖氧化酶 Hexose oxidase	（多形）汉逊酵母 *Hansenula polymorpha*	皱波角叉菜 *Chondrus crispus*
27	菊糖酶 Inulinase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
28	壳聚糖酶 Chitosanase	枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	
29	磷脂酶 Phospholipase	胰腺 pancreas	
30	磷脂酶 A1 Phospholipase A1	米曲霉 *Aspergillus oryzae*	红聚颈腔菌 *Valsaria rubricosa*
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	*Talaromyces leycettanus*
31	磷脂酶 A2 Phospholipase A2	猪胰腺组织 porcine pancreas	
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	烟曲霉 *Aspergillus fumigatus*
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	猪胰腺组织 porcine pancreas
32	磷脂酶 C Phospholipase C	巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*	从土壤中分离的编码磷脂酶 C 基因的微生物
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	苏云金芽孢杆菌 *Bacillus thuringiensis*
33	磷酸肌醇磷脂酶 C Phosphoinositide phospholipase C	荧光假单胞菌 *Pseudomonas fluorescens*	从土壤中分离的编码磷酸肌醇磷脂酶 C 基因的微生物
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	假单胞菌 *Pseudomonas* sp.
34	麦芽碳水化合物水解酶（α-，β-淀粉酶）Malt carbohydrases （alpha- and beta-amylase）	麦芽和大麦 malted barley and barley	
35	麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase	枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	嗜热脂解地芽孢杆菌 *Geobacillus stearothermophilus*
		酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*	嗜热脂解地芽孢杆菌 *Geobacillus stearothermophilus*
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	嗜热脂解地芽孢杆菌 *Geobacillus stearothermophilus*

表 C.3（续）

序号	酶	来源[a]	供体[b]
36	麦芽四糖水解酶 Maltotetraohydrolase	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	施氏假单胞菌 *Pseudomonas stutzeri*
37	木瓜蛋白酶 Papain	木瓜 *Carica papaya*	
38	木聚糖酶 Xylanase	*Fusarium venenatum*	棉状嗜热丝孢菌 *Thermomyces lanuginosus*
		巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*	
		孤独腐质霉 *Humicola insolens*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	
		绿色木霉 *Trichoderma viride*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	棉状嗜热丝孢菌 *Thermomyces lanuginosus*
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	黑曲霉[c] *Aspergillus niger*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	*Talaromyces leycettanus*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	黑曲霉塔宾变种 *Aspergillus niger* var.*tubingensis*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	柔曲高温多孢菌 *Thermopolyspora flexuosa*
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*
39	凝乳酶 A Chymosin A	大肠杆菌 K-12 *Eschorichia Coli* K-12	小牛前凝乳酶 A 基因 calf prochymosin A gene
40	凝乳酶 B Chymosin B	黑曲霉泡盛变种 *Aspergillus niger* var.*awamori*	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
		乳克鲁维酵母 *Kluyveromyces lactis*	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
41	凝乳酶或粗制凝乳酶 Chymosin or Rennet	小牛、山羊或羔羊的皱胃 calf，kid，or lamb abomasum	
42	葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）Glucoamylase（amyloglucosidase）	戴尔根霉 *Rhizopus delemar*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	*Rasamsonia emersonii*（原名为埃默森篮状菌 *Talaromyces emersonii*）
		米根霉 *Rhizopus oryzae*	

表 C.3（续）

序号	酶	来源[a]	供体[b]
42	葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）Glucoamylase（amyloglucosidase）	米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
		雪白根霉 *Rhizopus niveus*	
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	李氏木霉 *Trichoderma reesei*
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	密粘褶菌 *Gloeophyllum trabeum*
43	葡糖氧化酶 Glucose oxidase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
		产黄青霉 *Penicillium chrysogenum*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	产黄青霉 *Penicillium chrysogenum*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	尼崎青霉菌 *Penicillium amagasakiense*
44	葡糖异构酶（木糖异构酶）Glucose isomerase（xylose isomerase）	橄榄产色链霉菌 *Streptomyces olivochromogenes*	
		橄榄色链霉菌 *Streptomyces olivaceus*	
		密苏里游动放线菌 *Actinoplanes missouriensis*	
		凝结芽孢杆菌 *Bacillus coagulans*	
		锈棕色链霉菌 *Streptomyces rubiginosus*	
		紫黑吸水链霉菌 *Streptomyces violaceoniger*	
		鼠灰链霉菌 *Streptomyces murinus*	
		锈棕色链霉菌 *Streptomyces rubiginosus*	锈棕色链霉菌 *Streptomyces rubiginosus*
45	β-葡萄糖苷酶 beta- glucosidase（又名纤维二糖酶 Cellobiase）	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
46	α-葡萄糖苷酶 Alpha-glucosidase	李氏木霉 *Trichoderma reesei*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
47	普鲁兰酶 Pullulanase	产气克雷伯氏菌 *Klebsiella aerogenes*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 *Bacillus acidopullulyticus*
		嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 *Bacillus acidopullulyticus*	

表 C.3（续）

序号	酶	来源[a]	供体[b]
47	普鲁兰酶 Pullulanase	李氏木霉 *Trichoderma reesei*	*Aspergillus nishimurae*
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	*Bacillus deramificans*
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	*Bacillus deramificans*
		长野解普鲁兰杆菌 *Pullulanibacillus naganoensis*	
48	漆酶 Laccase	米曲霉 *Aspergillus oryzae*	嗜热毁丝霉 *Myceliophthora thermophila*
49	溶血磷脂酶（磷脂酶 B）Lysophospholipase (lecithinase B)	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
50	乳糖酶（β-半乳糖苷酶）Lactase (beta-galactosidase)	脆壁克鲁维酵母 *Kluyveromyces fragilis*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
		乳克鲁维酵母 *Kluyveromyces lactis*	
		乳克鲁维酵母 *Kluyveromyces lactis*	乳克鲁维酵母 *Kluyveromyces lactis*
		巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*	米曲霉 *Aspergillus oryzae*
		两歧双歧杆菌 *Bifidobacterium bifidum*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	两歧双歧杆菌 *Bifidobacterium bifidum*
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	德氏乳杆菌保加利亚亚种 *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	米曲霉 *Aspergillus oryzae*
		Papiliotrema terrestris	
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	两歧双歧杆菌 *Bifidobacterium bifidum*
51	羧肽酶 Carboxypeptidase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	米曲霉 *Aspergillus oryzae*
52	4-α-糖基转移酶 4-alpha-glucanotransferase	苍白空气芽孢杆菌 *Aeribacillus pallidus*	

表 C.3（续）

序号	酶	来源[a]	供体[b]
53	天门冬酰胺酶 Asparaginase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	米曲霉 *Aspergillus oryzae*
54	脱氨酶 Deaminase	蜂蜜曲霉 *Aspergillus melleus*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
55	胃蛋白酶 Pepsin	猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog，calf，lamb（kid）or poultry stomach	
56	无花果蛋白酶 Ficin	无花果 *Ficus* spp.	
57	纤维素酶 Cellulase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	
		绿色木霉 *Trichoderma viride*	
58	右旋糖酐酶 Dextranase	无定毛壳菌 *Chaetomium erraticum*（又名细丽毛壳 *Chaetomium gracile*）	
59	胰蛋白酶 Trypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
60	胰凝乳蛋白酶（糜蛋白酶）Chymotrypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
61	蔗糖 1-果糖转移酶（又名果糖基转移酶）Sucrose 1-fructosyltransferase	米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
62	脂肪酶 Lipase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	南极假丝酵母 *Candida antarctica*
		米根霉 *Rhizopus oryzae*	
		米黑根毛霉 *Rhizomucor miehei*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	尖孢镰刀菌 *Fusarium oxysporum*
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	棉状嗜热丝孢菌 *Thermomyces lanuginosus*
		小牛或小羊的唾液腺或前胃组织 salivary glands or forestomach of calf，kid，or lamb	
		雪白根霉 *Rhizopus niveus*	

表 C.3（续）

序号	酶	来源[a]	供体[b]
62	脂肪酶 Lipase	羊咽喉 goat gullets	
		猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	米黑根霉 *Rhizomucor miehei*
		柱晶假丝酵母 *Candida cylindracea*	
		卷枝毛霉 *Mucor circinelloides*（又名：爪哇毛霉 *Mucor javanicus*）	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黄色镰刀菌 *Fusarium culmorum*
		多形汉逊酵母 *Hansenula polymorpha*	异孢镰刀菌 *Fusarium hetreosporum*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	黑曲霉塔宾变种 *Aspergillus niger* var.*tubingensis*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	尖孢镰刀菌 *Fusarium oxysporum*
63	酯酶 Esterase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	
		米黑根毛霉 *Rhizomucor miehei*	
64	植酸酶 phytase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	塔宾曲霉 *Aspergillus tubingensis*
65	转化酶(蔗糖酶) Invertase (saccharase)	酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*	
66	转葡糖苷酶 Transglucosidase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	

[a] 用于提取酶制剂的动物、植物或微生物。

[b] 为酶制剂的生物技术来源提供基因片段的动物、植物或微生物。

[c] 包括针尾曲霉 *Aspergillus aculeatus* 和泡盛曲霉 *A.awamori*。

附 录 D

食品添加剂功能类别

注：每种食品添加剂在食品中常常具有一种或多种功能。在本标准每种食品添加剂的具体规定中，仅列出了该食品添加剂常用的功能，并未详尽列举。

D.1 酸度调节剂：用以维持或改变食品酸碱度的物质。

D.2 抗结剂：用于防止颗粒或粉状食品聚集结块，保持其松散或自由流动的物质。

D.3 消泡剂：在食品加工过程中降低表面张力，消除泡沫的物质。

D.4 抗氧化剂：能防止或延缓油脂或食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的物质。

D.5 漂白剂：能够破坏、抑制食品的发色因素，使其褪色或使食品免于褐变的物质。

D.6 膨松剂：在食品加工过程中加入的，能使产品发起形成致密多孔组织，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆的物质。

D.7 胶基糖果中基础剂物质：赋予胶基糖果起泡、增塑、耐咀嚼等作用的物质。

D.8 着色剂：使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质。

D.9 护色剂：能与肉及肉制品中呈色物质作用，使之在食品加工、保藏等过程中不致被分解、破坏，呈现良好色泽的物质。

D.10 乳化剂：能改善乳化体中各种构成相之间的表面张力，形成均匀分散体或乳化体的物质。

D.11 酶制剂：由动物或植物的可食或非可食部分直接提取，或由传统或通过基因修饰的微生物（包括但不限于细菌、放线菌、真菌菌种）发酵、提取制得，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品。

D.12 增味剂：补充或增强食品原有风味的物质。

D.13 面粉处理剂：促进面粉的熟化和提高制品质量的物质。

D.14 被膜剂：涂抹于食品外表，起保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用的物质。

D.15 水分保持剂：有助于保持食品中水分而加入的物质。

D.16 营养强化剂：其定义符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）中的规定。

D.17 防腐剂：防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。

D.18 稳定剂和凝固剂：使食品结构稳定或使食品组织结构不变，增强黏性固形物的物质。

D.19 甜味剂：赋予食品甜味的物质。

D.20 增稠剂：可以提高食品的黏稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状，赋予食品黏润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态作用的物质。

D.21 食品用香料：添加到食品产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质。

D.22 食品工业用加工助剂：有助于食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂等。

D.23 其他：上述功能类别中不能涵盖的其他功能。

附　录　E

食品分类系统

食品分类系统见表 E.1。

表 E.1　食品分类系统

食品分类号	食品类别/名称
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳、高温杀菌乳和调制乳
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳和高温杀菌乳
01.01.03	调制乳
01.02	发酵乳和风味发酵乳
01.02.01	发酵乳
01.02.02	风味发酵乳
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉
01.04	炼乳及其调制产品
01.04.01	淡炼乳(原味)
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品
01.05.01	稀奶油
01.05.02	—
01.05.03	调制稀奶油
01.05.04	稀奶油类似品
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品
01.06.01	非熟化干酪
01.06.02	熟化干酪
01.06.03	乳清干酪
01.06.04	再制干酪及干酪制品
01.06.04.01	普通再制干酪
01.06.04.02	调味再制干酪
01.06.05	干酪类似品
01.06.06	乳清蛋白干酪
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)

表 E.1（续）

食品分类号	食品类别/名称
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.01.01	植物油脂
02.01.01.01	植物油
02.01.01.02	氢化植物油
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
02.01.03	无水黄油,无水乳脂
02.02	水油状脂肪乳化制品
02.02.01	脂肪含量 80%以上的乳化制品
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)
02.02.02	脂肪含量 80%以下的乳化制品
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品
02.04	脂肪类甜品
02.05	其他油脂或油脂制品
03.0	冷冻饮品
03.01	冰淇淋、雪糕类
03.02	—
03.03	风味冰、冰棍类
03.04	食用冰
03.05	其他冷冻饮品
04.0	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等
04.01	水果
04.01.01	新鲜水果
04.01.01.01	未经加工的鲜水果
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果
04.01.02	加工水果
04.01.02.01	冷冻水果
04.01.02.02	水果干类
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果
04.01.02.04	水果罐头
04.01.02.05	果酱

表 E.1（续）

食品分类号	食品类别/名称
04.01.02.06	果泥
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)
04.01.02.08	蜜饯
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类
04.01.02.08.02	—
04.01.02.08.03	果脯类
04.01.02.08.04	话化类
04.01.02.08.05	果糕类
04.01.02.09	装饰性果蔬
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品
04.01.02.11	发酵的水果制品
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果
04.01.02.13	其他加工水果
04.02	蔬菜
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.01.01	未经加工鲜蔬菜
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜
04.02.01.04	芽菜类
04.02.02	加工蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.02	干制蔬菜
04.02.02.03	腌渍的蔬菜
04.02.02.04	蔬菜罐头
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜
04.02.02.08	其他加工蔬菜
04.03	食用菌和藻类
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类
04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类
04.03.02	加工食用菌和藻类

表 E.1（续）

食品分类号	食品类别/名称
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
04.03.02.02	干制食用菌和藻类
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类
04.04	豆类制品
04.04.01	非发酵豆制品
04.04.01.01	豆腐类
04.04.01.02	豆干类
04.04.01.03	豆干再制品
04.04.01.03.01	炸制豆干
04.04.01.03.02	卤制豆干
04.04.01.03.03	熏制豆干
04.04.01.03.04	其他豆干
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)
04.04.01.06	熟制豆类
04.04.02	发酵豆制品
04.04.02.01	腐乳类
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括纳豆)
04.04.03	其他豆制品
04.05	坚果和籽类
04.05.01	新鲜坚果与籽类
04.05.02	加工坚果与籽类
04.05.02.01	熟制坚果与籽类
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类
04.05.02.02	—
04.05.02.03	坚果与籽类罐头
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类(如腌渍的果仁)
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品

表 E.1（续）

食品分类号	食品类别/名称
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品
05.02	糖果
05.02.01	胶基糖果
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果
05.03	糖果和巧克力制品包衣
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁
06.0	粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等(不包括 07.0 类焙烤制品)
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.02.01	大米
06.02.02	大米制品
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)
06.02.04	米粉制品
06.03	小麦粉及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.01.01	通用小麦粉
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)
06.03.02	小麦粉制品
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
06.03.02.02	生干面制品
06.03.02.03	发酵面制品
06.03.02.04	—
06.03.02.05	油炸面制品
06.03.02.06	其他小麦粉制品(如面筋等)
06.04	杂粮粉及其制品
06.04.01	杂粮粉
06.04.02	杂粮制品
06.04.02.01	杂粮罐头
06.04.02.02	其他杂粮制品
06.05	淀粉及淀粉类制品
06.05.01	食用淀粉

表 E.1（续）

食品分类号	食品类别/名称
06.05.02	淀粉制品
06.05.02.01	粉丝、粉条
06.05.02.02	虾味片
06.05.02.03	藕粉
06.05.02.04	粉圆
06.05.02.05	其他淀粉制品(如凉粉等)
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)
06.07	方便米面制品
06.08	冷冻米面制品
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)
06.10	粮食制品馅料
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉
06.12	其他粮食制品
07.0	焙烤食品
07.01	面包
07.02	糕点
07.02.01	中式糕点(月饼除外)
07.02.02	西式糕点
07.02.03	月饼
07.02.04	糕点上彩装
07.03	饼干
07.03.01	夹心及装饰类饼干
07.03.02	威化饼干
07.03.03	蛋卷
07.03.04	其他饼干
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆
07.05	其他焙烤食品
08.0	肉及肉制品
08.01	生、鲜肉
08.01.01	生鲜肉
08.01.02	冷却肉、冰鲜肉
08.01.03	冻肉
08.02	预制肉制品
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调理料)

表 E.1（续）

食品分类号	食品类别/名称
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)
08.02.03	肉丸类
08.02.04	其他预制肉制品
08.03	熟肉制品
08.03.01	酱卤肉制品类
08.03.01.01	白煮肉类
08.03.01.02	酱卤肉类
08.03.01.03	糟肉类
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)
08.03.03	油炸肉类
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类
08.03.05	肉灌肠类
08.03.06	发酵肉制品类
08.03.07	熟肉干制品
08.03.07.01	肉松类
08.03.07.02	肉干类
08.03.07.03	—
08.03.08	肉罐头类
08.03.09	其他熟肉制品
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)
09.01	鲜水产
09.02	冷冻水产品及其制品
09.02.01	冷冻水产品
09.02.02	冷冻挂浆制品
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)
09.03	预制水产品(半成品)
09.03.01	醋渍或肉冻状水产品
09.03.02	腌制水产品
09.03.03	鱼子制品
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品
09.03.05	其他预制水产品(如鱼肉饺皮)
09.04	熟制水产品(可直接食用)
09.04.01	熟干水产品

表 E.1（续）

食品分类号	食品类别/名称
09.04.02	经烹调或油炸的水产品
09.04.03	熏、烤水产品
09.04.04	发酵水产品
09.04.05	鱼肉灌肠类
09.05	水产品罐头
09.06	其他水产品及其制品
10.0	蛋及蛋制品
10.01	鲜蛋
10.02	再制蛋(不改变物理性状)
10.02.01	卤蛋
10.02.02	糟蛋
10.02.03	皮蛋
10.02.04	咸蛋
10.02.05	其他再制蛋
10.03	蛋制品(改变其物理性状)
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、皮蛋肠)
10.03.03	蛋液与液态蛋
10.04	其他蛋制品
11.0	甜味料,包括蜂蜜
11.01	食糖
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆
11.02	淀粉糖(食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)
11.03	蜂蜜及花粉
11.03.01	蜂蜜
11.03.02	花粉
11.04	餐桌甜味料
11.05	调味糖浆
11.05.01	水果调味糖浆
11.05.02	其他调味糖浆
11.06	其他甜味料
12.0	调味品
12.01	盐及代盐制品

表 E.1（续）

食品分类号	食品类别/名称
12.02	鲜味剂和助鲜剂
12.03	食醋
12.04	酱油
12.05	酿造酱
12.06	—
12.07	料酒及制品
12.08	—
12.09	香辛料类
12.09.01	香辛料及粉
12.09.02	香辛料油
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)
12.09.04	其他香辛料加工品
12.10	复合调味料
12.10.01	固体复合调味料
12.10.01.01	固体汤料
12.10.01.02	鸡精、鸡粉
12.10.01.03	其他固体复合调味料
12.10.02	半固体复合调味料
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱
12.10.02.02	调味酱
12.10.02.03	—
12.10.02.04	其他半固体复合调味料
12.10.03	液体复合调味料
12.10.03.01	浓缩汤
12.10.03.02	肉汤、骨汤
12.10.03.03	调味汁
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等
12.10.03.05	其他液体复合调味料
12.11	其他调味品
13.0	特殊膳食用食品
13.01	婴幼儿配方食品
13.01.01	婴儿配方食品
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品

表 E.1（续）

食品分类号	食品类别/名称
13.02	婴幼儿辅助食品
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品
13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品
13.03	其他特殊膳食用食品
14.0	饮料类
14.01	包装饮用水
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
14.02	果蔬汁类及其饮料
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料
14.03	蛋白饮料
14.03.01	含乳饮料
14.03.01.01	发酵型含乳饮料
14.03.01.02	配制型含乳饮料
14.03.01.03	乳酸菌饮料
14.03.02	植物蛋白饮料
14.03.03	复合蛋白饮料
14.03.04	其他蛋白饮料
14.04	碳酸饮料
14.04.01	可乐型碳酸饮料
14.04.02	其他型碳酸饮料
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料
14.05.01	茶(类)饮料
14.05.02	咖啡(类)饮料
14.05.03	植物饮料
14.06	固体饮料
14.06.01	—
14.06.02	蛋白固体饮料
14.06.03	速溶咖啡
14.06.04	其他固体饮料
14.07	特殊用途饮料

表 E.1（续）

食品分类号	食品类别/名称
14.08	风味饮料
14.09	其他类饮料
15.0	酒类
15.01	蒸馏酒
15.01.01	白酒
15.01.02	调香蒸馏酒
15.01.03	白兰地
15.01.04	威士忌
15.01.05	伏特加
15.01.06	朗姆酒
15.01.07	其他蒸馏酒
15.02	配制酒
15.03	发酵酒
15.03.01	葡萄酒
15.03.01.01	无汽葡萄酒
15.03.01.02	起泡葡萄酒
15.03.01.03	调香葡萄酒
15.03.01.04	特种葡萄酒(按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地、浓缩葡萄汁等)
15.03.02	黄酒
15.03.03	果酒
15.03.04	蜂蜜酒
15.03.05	啤酒和麦芽饮料
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)
16.0	其他类(01.0～15.0 除外)
16.01	果冻
16.02	茶叶、咖啡和茶制品
16.02.01	茶叶、咖啡
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)
16.03	胶原蛋白肠衣
16.04	酵母及酵母类制品
16.04.01	干酵母
16.04.02	其他酵母及酵母类制品
16.05	食品加工用菌种制剂(16.04 除外)
16.06	膨化食品
16.07	其他

附　录　F

附录 A 中食品添加剂使用规定索引
（按食品添加剂名称汉语拼音顺序排列）

食品添加剂中文名称	INS 号	页码
4-己基间苯二酚	586	5
5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	635	5
5′-肌苷酸二钠	631	5
5′-鸟苷酸二钠	627	5
D-甘露糖醇	421	5
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）	315，316	6
DL -苹果酸	296	6
DL-苹果酸钠	350(ii)	6
L-半胱氨酸盐酸盐	920	6
L-丙氨酸	—	6
L(＋)-酒石酸，*dl*-酒石酸	334，—	7
L-苹果酸	—	8
L-苹果酸钠	—	8
α-环状糊精	457	8
β-阿朴-8′-胡萝卜素醛	160e	8
β-胡萝卜素	160a(i)，160a(iii)，160a(iv)	9
β-环状糊精	459	12
γ-环状糊精	458	12
ε-聚赖氨酸	—	13
ε-聚赖氨酸盐酸盐	—	13
阿拉伯胶	414	14
阿力甜（又名 L-*α*-天冬氨酰-*N*-(2，2，4，4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺）	956	14
阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	951	14

爱德万甜(又名 *N*-{*N*-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L-*α*-天冬氨酰}-L-苯丙氨酸-1-甲酯)	969	17
安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)	950	18
氨基乙酸(又名甘氨酸)	640	19
铵磷脂	442	20
巴西棕榈蜡	903	20
白油(又名液体石蜡)	905a	20
半乳甘露聚糖	—	20
苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸,苯甲酸钠)	210,211	20
冰结构蛋白	—	22
冰乙酸(低压羰基化法)	—	22
冰乙酸(又名冰醋酸)	260	22
丙二醇	1520	22
丙二醇脂肪酸酯	477	22
丙酸及其钠盐、钙盐(包括丙酸,丙酸钠,丙酸钙)	280,281,282	23
茶多酚(又名维多酚,简称“TP”)	—	24
茶多酚棕榈酸酯	—	25
茶黄素	—	25
赤藓红及其铝色淀(包括赤藓红,赤藓红铝色淀)	127	26
赤藓糖醇	968	27
刺梧桐胶	416	27
刺云实胶	417	27
醋酸酯淀粉	1420	27
达瓦树胶	419	28
单,双甘油脂肪酸酯	471	28
单辛酸甘油酯	—	28
氮气(液氮)	—	28
淀粉磷酸酯钠(又名淀粉磷酸酯,磷酸酯淀粉,单淀粉磷酸酯)	1410	29
靛蓝及其铝色淀(包括靛蓝,靛蓝铝色淀)	132	29
丁基羟基茴香醚(简称“BHA”)	320	30

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(包括对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯,对羟基苯甲酸乙酯钠)	219,214,215	31
二丁基羟基甲苯(简称“BHT”)	321	31
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	242	32
二氧化硅	551	32
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠)	220,224, 223,221, 222,—	33
二氧化钛	171	35
二氧化碳	290	36
番茄红	—	37
番茄红素	160d(i), 160d(iii)	37
蜂蜡	901	38
富马酸	297	38
富马酸一钠	365	39
改性大豆磷脂	—	39
甘草抗氧化物	—	39
甘草酸盐(包括甘草酸铵,甘草酸一钾,甘草酸三钾)	958	40
甘油(又名丙三醇)	422	40
柑橘黄	—	41
高粱红	—	41
高锰酸钾	—	41
谷氨酸钠	621	41
谷氨酰胺转氨酶	—	41
瓜尔胶	412	42
硅酸钙	552	42
果胶	440	42
海藻酸丙二醇酯	405	43
海藻酸钙(又名褐藻酸钙)	404	44
海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	402	44
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	401	45

核黄素	101(i), 101(iii)	45
黑豆红	—	45
黑加仑红	163(iii)	46
红花黄	—	46
红米红	—	47
红曲黄色素	—	47
红曲米,红曲红	—	48
琥珀酸单甘油酯	472g	49
琥珀酸二钠	364(ii)	50
花生衣红	—	50
槐豆胶(又名刺槐豆胶)	410	50
黄原胶(又名汉生胶)	415	50
己二酸	355	51
甲基纤维素	461	51
甲壳素(又名几丁质)	—	51
姜黄	100(ii)	52
姜黄素	100(i)	53
焦糖色(加氨生产)	150c	53
焦糖色(苛性硫酸盐法)	150b	54
焦糖色(普通法)	150a	55
焦糖色(亚硫酸铵法)	150d	56
结冷胶	418	57
金樱子棕	—	57
酒石酸氢钾	336	57
酒石酸铁	—	58
菊花黄浸膏	—	58
聚丙烯酸钠	—	58
聚二甲基硅氧烷及其乳液(包括聚二甲基硅氧烷,聚二甲基硅氧烷乳液)	900a	58
聚甘油蓖麻醇酸酯(简称“PGPR”)	476	59
聚甘油脂肪酸酯	475	59

聚葡萄糖	1200	60
聚天冬氨酸钾	456	61
聚乙二醇	1521	61
聚乙烯醇	1203	61
决明胶	427	61
咖啡因	—	62
卡拉胶	407	62
抗坏血酸(又名维生素 C)	300	62
抗坏血酸钙	302	63
抗坏血酸钠	301	63
抗坏血酸棕榈酸酯	304	63
抗坏血酸棕榈酸酯(酶法)	304	64
可得然胶	424	64
可可壳色	—	65
可溶性大豆多糖	—	65
喹啉黄及其铝色淀(包括喹啉黄,喹啉黄铝色淀)	104	66
辣椒橙	—	66
辣椒红	—	67
辣椒油树脂	160c(i)	68
蓝锭果红	—	69
酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	—	69
联苯醚(又名二苯醚)	—	69
亮蓝及其铝色淀(包括亮蓝,亮蓝铝色淀)	133	70
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	71
磷酸及磷酸盐[包括磷酸,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,多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠),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]	338,450(i),450(iii),341(i),340(i),342(ii),340(ii),341(ii),341(iii),340(iii),339(iii),452(i),451(i),339(i),339(ii),450(v),450(ii),452(ii),450(vii)	71

磷酸酯双淀粉	1412	74
磷脂	322	75
硫代二丙酸二月桂酯	389	75
硫磺	—	75
硫酸钙(又名石膏)	516	76
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	522,523	77
硫酸镁	518	77
硫酸锌	—	77
硫酸亚铁	—	77
罗汉果甜苷	—	78
罗望子多糖胶	—	78
萝卜红	—	78
氯化钙	509	79
氯化钾	508	79
氯化镁	511	79
吗啉脂肪酸盐果蜡	—	80
麦芽糖醇,麦芽糖醇液	965(i),965(ii)	80
没食子酸丙酯(简称“PG”)	310	81
玫瑰茄红	—	81
酶解大豆磷脂	—	82
迷迭香提取物	392	82
明胶	428	83
木松香甘油酯	445(iii)	83
木糖醇	967	83
木糖醇酐单硬脂酸酯	—	83
纳他霉素	235	83
柠檬黄及其铝色淀(包括柠檬黄,柠檬黄铝色淀)	102	84
柠檬酸	330	86
柠檬酸钾	332(ii)	86
柠檬酸钠	331(iii)	86
柠檬酸铁铵	381	86
柠檬酸亚锡二钠	—	86

柠檬酸一钠	331(i)	87
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	87
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)	961	87
偏酒石酸	353	90
葡萄皮红	163(ii)	90
葡萄糖酸-*δ*-内酯	575	90
葡萄糖酸钠	576	90
葡萄糖酸亚铁	579	90
普鲁兰多糖	1204	91
羟丙基淀粉	1440	91
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	91
羟丙基甲基纤维素(简称“HPMC”)	464	91
羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)	387	92
氢化松香甘油酯	—	92
氢氧化钙	526	92
氢氧化钾	525	92
琼脂	406	93
日落黄及其铝色淀(包括日落黄,日落黄铝色淀)	110	93
溶菌酶	1105	94
肉桂醛	—	94
乳酸	270	95
乳酸钙	327	95
乳酸钾	326	95
乳酸链球菌素	324	95
乳酸钠	325	96
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	97
乳糖醇(又名 4-*β*-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	966	97
乳糖酶	—	97
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	955	97
三赞胶	—	99
桑椹红	—	99

沙蒿胶	—	100
沙棘黄	—	100
山梨酸及其钾盐(包括山梨酸,山梨酸钾)	200,202	100
山梨糖醇,山梨糖醇液	420(i),420(ii)	102
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	262(ii)	103
双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称“DATEM”)	472e	104
司盘类[包括山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)]	493,495,491,492,494	107
松香季戊四醇酯	—	108
酸处理淀粉	1401	108
酸性红(又名偶氮玉红)	122	108
羧甲基淀粉钠	—	108
羧甲基纤维素钠	466	109
索马甜	957	109
碳酸铵	503(i)	109
碳酸钙(包括轻质碳酸钙,重质碳酸钙)	170(i)	109
碳酸钾	501(i)	110
碳酸镁(包括轻质碳酸镁,重质碳酸镁)	504(i)	110
碳酸钠	500(i)	110
碳酸氢铵	503(ii)	110
碳酸氢钾	501(ii)	110
碳酸氢钠	500(ii)	111
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	500(iii)	111
糖精钠	954(iv)	111
特丁基对苯二酚(简称“TBHQ”)	319	112
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	962	112
天然胡萝卜素	160a(ii)	113
天然苋菜红	—	113
田菁胶	—	114
甜菜红	162	114

甜菊糖苷	960	114
甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠),环己基氨基磺酸钙	952(iv), 952(ii)	116
吐温类[聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)]	432,434, 435,433	117
脱氢乙酸及其钠盐(包括脱氢乙酸,脱氢乙酸钠)	265,266	118
脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	—	118
微晶纤维素	460(i)	118
维生素 E(包括 *dl*-*a*-生育酚,*d*-*a*-生育酚,混合生育酚浓缩物)	307	118
稳定态二氧化氯	926	119
纤维素	460	120
苋菜红及其铝色淀(包括苋菜红,苋菜红铝色淀)	123	120
橡子壳棕	—	121
硝酸钠,硝酸钾	251,252	121
辛,癸酸甘油酯	—	122
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	122
新红及其铝色淀(包括新红,新红铝色淀)	—	122
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	—	123
亚铁氰化钾,亚铁氰化钠	536,535	123
亚硝酸钠,亚硝酸钾	250,249	123
胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红,胭脂虫红铝色淀)	120	124
胭脂红及其铝色淀(包括胭脂红,胭脂红铝色淀)	124	125
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	160b	127
盐酸	507	128
杨梅红	—	128
氧化淀粉	1404	128
氧化羟丙基淀粉	—	129
氧化铁黑,氧化铁红	172(i),172(ii)	129
叶黄素	161b(i)	129
叶绿素铜	141(i)	130
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	141(ii)	130

液体二氧化碳(煤气化法)	—	130
乙二胺四乙酸二钠	386	131
乙二胺四乙酸二钠钙	385	131
乙酸钠(又名醋酸钠)	262(i)	131
乙酰化单,双甘油脂肪酸酯	472a	132
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	132
乙酰化双淀粉己二酸酯	1422	132
乙氧基喹	324	132
异构化乳糖	—	133
异麦芽酮糖	—	133
硬脂酸(又名十八烷酸)	570	134
硬脂酸钙	—	134
硬脂酸钾	—	134
硬脂酸镁	470(iii)	134
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	481(i),482(i)	135
诱惑红及其铝色淀(包括诱惑红,诱惑红铝色淀)	129	136
玉米黄	—	137
越橘红	—	137
藻蓝	—	137
皂荚糖胶	—	138
皂树皮提取物	999	138
蔗糖脂肪酸酯	473	139
栀子黄	164	140
栀子蓝	165	141
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	391,—	142
植物炭黑	153	142
竹叶抗氧化物	—	143
紫草红	—	144
紫甘薯色素	—	144
紫胶(又名虫胶)	904	145
紫胶红(又名虫胶红)	—	145