

食品安全标准问题解答

一、一般问题

1. 什么是食品安全标准？

答：食品安全标准是对食品中各种影响消费者健康的危害因素进行控制的技术法规。《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）规定了食品安全标准的范围，并对其定性为“强制执行的标准”，且“除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准”。

按照《食品安全法》第二十六条的规定，食品安全标准包括下列内容：

（一）食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定；

（二）食品添加剂的品种、使用范围、用量；

（三）专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；

（四）对与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求；

（五）食品生产经营过程的卫生要求；

（六）与食品安全有关的质量要求；

（七）与食品安全有关的食品检验方法与规程；

（八）其他需要制定为食品安全标准的内容。

2. 食品安全国家标准主要包括几类标准？各类标准的关系是什么？

答: 食品安全国家标准由通用标准、产品标准、生产经营规范标准、检验方法与规程标准4大类别的标准组成。各类标准有机衔接、相辅相成, 从不同角度管控食品安全风险, 共同组成食品安全国家标准体系。截至2024年10月, 我国共发布食品安全国家标准1610项, 其中现行有效标准 1420项。包括通用标准15项、食品原料及产品营养与特殊膳食用食品标准82项、食品添加剂和食品营养强化剂质量规格标准718项、食品相关产品标准18项、生产经营规范标准36项、检验方法与规程标准551项, 具体见图1。

(1) 通用标准。通用标准是食品安全国家标准体系的基础, 对影响各类食品的普遍性食品安全危害和一般性措施进行规定。主要将适用于各类食品的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物、真菌毒素等的限量规定, 食品添加剂、食品接触材料用添加剂的使用规定, 以及标签标识等规定作为食品安全国家标准体系建设的基础, 设置为通用标准。

(2) 产品标准。在引用通用标准的基础上, 出于食品安全风险控制的目的, 将仍需予以规定的某些指标限量或非限量条款, 设置为产品标准。产品标准包括各类食品产品标准、各种食品添加剂和食品营养强化剂质量规格标准以及各类食品接触材料、洗涤剂和消毒剂标准。产品标准以产品为着眼点, 对来源于产品的特殊危害带来的风险进行规定, 制定相应的指标、限量(或措施)和其他必要的技术要求。

(3) 生产经营规范标准。对食品、食品添加剂、食品相关产品的生产和经营过程中为了达到食品安全这个最终目的, 而对在各个步骤所采取的措施和控制手段需要达到的目标进行要求, 主要包括企业的设计与设施的卫生要求、机构与人员要求、卫生管理要求、生产过程管理以及产品的追溯和召回要求等。

(4) 检验方法与规程标准。规定了与食品安全要求有关的理化检验、微生物学检验和毒理学评价的内容, 针对不同的目标, 规定所使用的方法及其基本原理、仪器和设备以及相应的规格要求、操作步骤、结果判定和报告内容等。检验方法与规程标准以校验证实食品安全管控措施是否实施为着眼点, 内容以检验方法操作过程的要求等描述性条款为主。

根据需要, 标准可以不拘于上述形式, 将原料要求、过程要求、终产品要求、检验方法整合在一起, 便于使用者查阅使用。

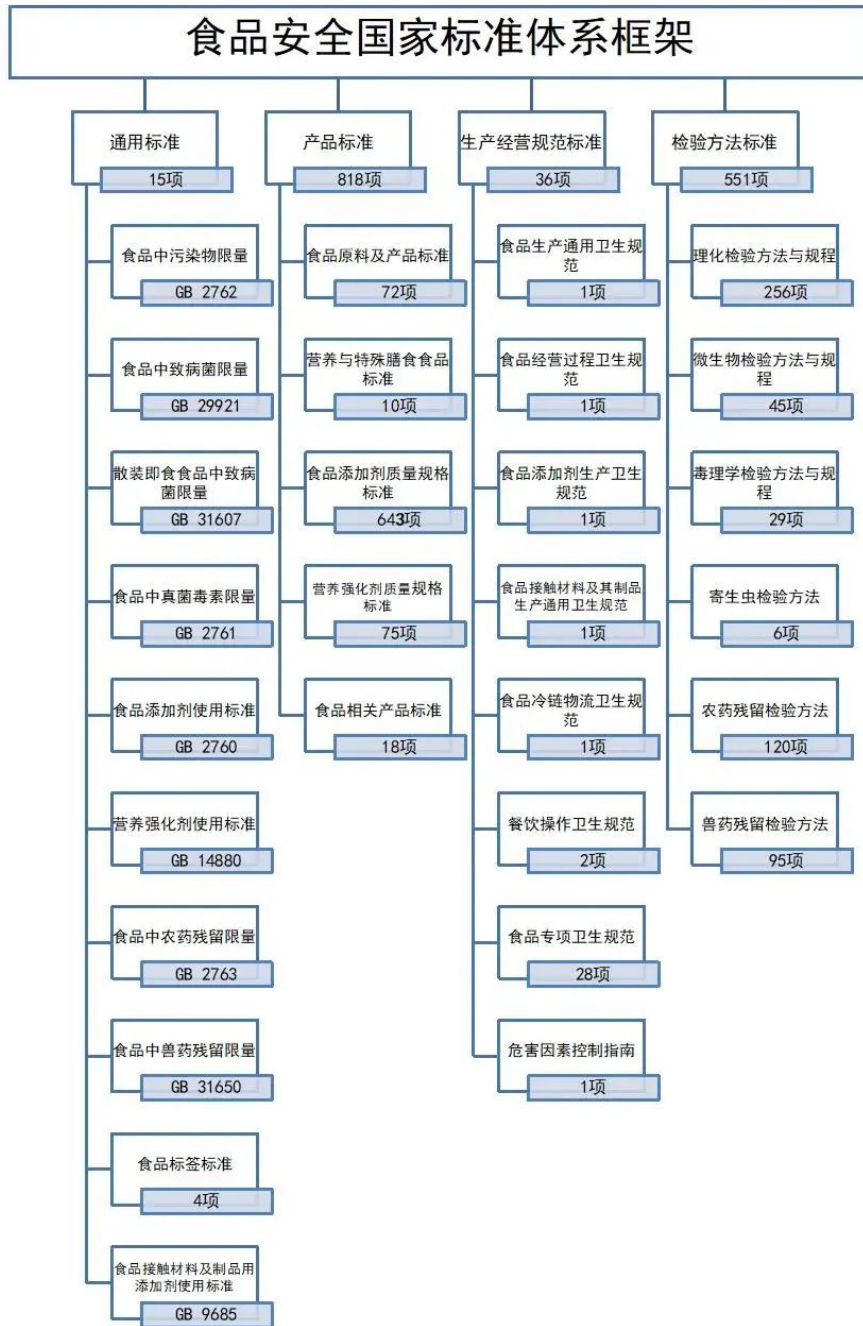


图1 食品安全国家标准体系图

(截止到2024年10月,我国已累计发布食品安全国家标准1610项。框架图中标准数量为现行有效标准,共1420项。)

3. 在食品安全国家标准的过渡期内应执行原标准还是新标准?

答：食品安全国家标准公布和实施日期之间一般设置一定时间的过渡期，供食品生产经营者和标准执行各方做好实施的准备。在过渡期内，根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十三条的规定，食品安全标准公布后，食品生产经营者可以在食品安全标准规定的实施日期之前实施并公开提前实施情况。在实施日期后，食品生产经营者、食品安全监管机构和检验机构应当按照新标准执行，在实施日期前已经生产的食品可在保质期内继续销售。

4. 食品安全国家标准中引用的标准和文件有些有年份号，有些没有，具体应如何执行？

答：参照《国家标准管理办法》，国家标准的编号由国家标准的代号、国家标准发布的顺序号和国家标准发布的年份号构成。食品安全国家标准正文中引用的标准和文件，凡是注年份号的，仅注年份号的版本适用；凡是不注年份号的，其最新版本（包括修改单）适用。

二、食品污染物和真菌毒素限量标准

1. 藻类制品是否可以执行《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）第3.5条款？

答：《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）对于污染物数据充足的藻类制品规定了具体的限量要求。GB 2762第3.5条款的折算原则不适用于藻类制品。

2. 根据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022），干制水产品是否包含干制的藻类制品？

答：《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）附录A规定了食品类别（名称）说明，干制的藻类制品属于藻类制品类别，不属于干制水产品。

3. 根据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022），葡萄汁饮料的铅限量，应按照“葡萄汁”还是“含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料（葡萄汁除外）”的铅限量要求执行？

答：《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）规定了饮料中铅限量要求。单一品种葡萄汁饮料中铅限量应符合葡萄汁的铅限量要求，混合葡萄汁饮料中铅限量应符合相应类属饮料中的铅限量要求。

4. 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）规定了花粉、蜂蜜的铅限量指标，没有明确规定花粉制品、蜂蜜制品的铅限量指标，这两类产品的铅限量要求如何确定？

答：《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中仅规定了花粉和蜂蜜中铅限量要求。花粉制品或蜂蜜制品的生产企业应采用合格原料和合理的控制措施进行合规生产，使相关制品中污染物含量达到尽可能低的水平。

5. 如何理解《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）及《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量GB 2761-2017》中规定的“可食用部分”？

答：《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）及《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中“可食用部分”的定义为，食品原料经过机械手段去除非食用部分后，所得到的用于食用的部分，如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等。这里强调非食用部分的去除是使用机械手段，不包括非机械手段，如粗制植物油（毛油）通过加工而得到精炼植物油、水分蒸发、茶叶浸泡等，这些不属于该定义所指的获得可食用部分的范畴。

6. “干制品中污染物限量折算”应用原则的修订和应用是什么？

答：为解决《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中 3.5干制品中污染物限量折算在实施过程中遇到的问题，标准修订时对于污染数据充足的干制品制定了具体的限量指标，如干制蔬菜、水果干类；对于主要以干制品形式在市场流通的食品则以干重计的形式规定限量值，如木耳干制品、银耳干制品。但肉类干制品、干制水产品、干制食用菌目前尚无足够的技术支持制定相应的限量值，仍需按照GB 2762-2017中3.5的规定执行。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）将肉类干制品、干制水产品、干制食用菌等干制品中污染物限量折算原则调整为“限量指标对新鲜食品和相应制品都有要求的情况下，干制品中污染物限量应以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算”。如果干制品中污染物含量低于其新鲜原料的污染物限量要求，可判定符合“限量要求”。为简化检验结果判定过程，增加了“低于其新鲜原料的污染物限量要求，可判定符合限量要求”。

干制食品的脱水率或浓缩率是指干制食品质量与其相应新鲜食品原料质量的比值。在实际操作时，需要通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定脱水率或浓缩率。如干制食品质量及其相应新鲜食品原料质量无法通过实测获得而是采用相关资料估算，则应尽可能采用公认的科学依据，例如《中国食物成分表》等。

三、致病菌限量标准

1. 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）中提到的“即食食品”和“非即食食品”应如何理解？

答：“即食食品”是提供给消费者，不需要进一步采取抑（杀）菌处理即可直接食用的食品，如薯片、巧克力、山楂糕等。“非即食食品”指需要进一步烹调的食品，如鲜冻畜禽产品等。

2. “大豆分离蛋白”是否属于《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）中所涵盖的“即食豆制品”？

答：GB 29921-2021中的即食豆制品包括非发酵豆制品、发酵豆制品以及大豆蛋白类制品，“大豆分离蛋白”是非即食的豆制品，不属于本标准中“即食豆制品”范畴。

3. 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）中关于金黄色葡萄球菌检验方法的规定删除了“第一法”“第二法”等表述，在实际检验过程中应该如何选择检验方法？

答：删除第几法的表述并不影响检验方法的选择，因为检验人员可以根据限量要求的具体单位进行判断。如，限量要求的单位为“CFU/g”时采用平板计数法；限量要求的单位为“0/25g”或“未检出/25g”时采用定性方法；限量要求的单位为“MPN/g”时采用MPN计数法。

四、食品产品标准

1. 执行《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）的产品，配料中没有油脂但有芝麻和花生这类富含油脂的原料，是否需要测酸价和过氧化值指标？

答：《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定酸价和过氧化值指标仅适用于添加油脂的产品，添加芝麻和花生不属于添加油脂，可不检测酸价和过氧化值。

2. 《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB 7096-2014）中的感官要求是否适用于野生白牛肝菌等野生食用菌？

答：《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB 7096-2014）适用范围主要针对人工栽培获得的食用菌，野生采摘食用菌生长环境与人工栽培食用菌差异较大，虫蛀情况难以人为干预，感官要求中“无虫蛀”要求并不适用于野生采摘获得的食用菌。

3. 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）第4.5条款规定“葡萄酒和其他酒精度大于等于10%vol的发酵酒及其配制酒可免于标示保质期”，是否可以理解为葡萄酒（不限酒精度）均可免于标示保质期？

答：根据《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）第4.5条款“葡萄酒和其他酒精度大于等于10%vol的发酵酒及其配制酒可免于标示保质期”的规定，符合GB 2758—2012适用范围的葡萄酒（不限酒精度）可免于标示保质期。

4. 《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中菌落总数指标要求是否不适用于添加活性菌种的夹心饼干？

答：饼干中添加活性菌种系新开发的产品类型，《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中的菌落总数指标不适用于添加了活性菌种（需氧和兼性厌氧）的饼干，该类产品在标签上需标示活性菌种含量，以明示产品类型。

5. 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）中菌落总数指标要求是否不适用于添加活性菌种的冲调谷物制品？

答：冲调谷物制品中添加活性菌种系新开发的产品类型，《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）中的菌落总数指标不适用于添加了活性菌种（需氧和兼性厌氧）的冲调谷物制品，该类产品在标签上需标示活性菌种含量，以明示产品类型。

五、食品相关产品标准

1. 企业在标示食品接触材料及制品的产品信息时，应如何理解“保质期（适用时）”的规定？

答：《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1-2016）规定了食品接触材料产品信息的相关要求。其中8.3条款规定“标识内容应包括产品名称，材质，对相关法规及标准的符合性声明，生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式，生产日期和保质期（适用时）等内容。”其中，保质期仅适用于需要在一定期限内使用的产品，企业应根据食品接触材料及制品特性自行确定产品是否需要设置保质期，如需要，则应按照标准要求标示。

2. 粽叶、石锅等使用天然材质加工而成的食品接触材料及制品应符合什么食品安全国家标准的要求？

答：粽叶、石锅等食品接触材料及制品为我国具有长期使用习惯的传统天然材质。目前我国尚未针对粽叶、石锅等材质类别建立专门的产品类食品安全国家标准。该类产品的安全风险应按照《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1-2016）的规定，由企业自行进行安全性评估和控制，保证该类材料在推荐的使用条件下与食品接触时，迁移到食品中的物质水平不危害人体健康。

3. 对于竹木等未在《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685-2016）附录 A 中列出允许使用添加剂名单的食品接触材料，其添加剂应如何使用？

答：根据《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685-2016）附录A中A.13的规定，在不对食品本身产生技术功能的情况下，在GB 2760-2014 附录A表A.2中列出的物质也允许用作食品接触材料及制品用添加剂，包括竹木等未在GB 9685-2016附录A中以表格形式列出允许使用添加剂名单的食品接触材料。相应添加剂的使用原则、使用规定等要求应符合GB 9685-2016的要求。

此外，拟用于该类食品接触材料中的添加剂新品种应通过食品相关产品新品种行政许可程序进行申报。相关物质经国务院卫生行政部门公告批准后可用于该类材料的生产。

4. 不与食品直接接触的材料及制品是否可以使用未列入相应食品安全国家标准或相关公告的物质？

答：《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全标准》（GB 4806.1-2016）规定，食品接触材料及制品是指各种已经或预期可能与食品或食品添加剂接触，或其成分可能转移到食品中的材料和制品。因此，对于不和食品直接接触的材料和制品，如其成分可能转移到食品中，则其属于食品安全标准管理范围，其添加剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685-2016）或相关公告的要求，树脂/基础原料的使用应符合相应材质的食品安全国家标准或相关公告的要求。

然而，根据GB 4806.1-2016的规定，未列入相应食品安全国家标准或相关公告的物质（非致癌、致畸、致突变物质或纳米物质）可用于有效阻隔层外侧的食品接触材料及制品的生产。食品接触材料及制品生产企业应对该类物质进行安全性评估和控制，使其特定迁移量不超过0.01

mg/kg, 并保证终产品符合在推荐的使用条件下与食品接触时, 迁移到食品中的物质水平不会危害人体健康, 不会造成食品成分、结构或色香味等性质的改变, 不会对食品产生技术功能等要求。

5. 化学溶剂替代试验应如何选择化学溶剂种类和替代试验条件?

答: 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品迁移试验通则》(GB 31604.1-2023) 规定, 对于油脂类食品可采用 95% (体积分数) 乙醇、正己烷、正庚醇、异辛烷等化学溶剂替代含油脂食品模拟物, 化学溶剂替代试验应采用最严苛的、有科学依据支持的、能够最真实地反映实际油脂类食品迁移状况的试验条件。具体化学溶剂种类和替代试验条件的选择可参考相关化学溶剂替代试验方法标准或指南, 如《食品接触材料 塑料中受限物质 塑料中物质向食品及食品模拟物特定迁移试验和含量测定方法以及食品模拟物暴露条件选择的指南》(GB/T 23296.1—2009) 等。

6. 对于预包装食品中附赠的食品接触材料及制品应如何标示?

答: 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》(GB 4806.1-2016) 对于食品接触材料及制品的标签标识内容、标识位置等要求进行了规定。对于与食品一起销售且与食品配套使用的食品接触材料及制品, 如方便面的叉子、液态乳的吸管、奶粉桶里的小勺等, 此类产品为预包装食品的一部分, 不属于食品接触材料及制品的最小销售包装, 故不需要在预包装食品的包装上按照GB 4806.1-2016进行标示。但在食品接触材料及制品企业应按照GB 4806.1-2016在食品接触材料及制品的最小销售包装或说明书等随附文件中进行标示。

7. 多材质的食品接触用复合或组合材料及制品应符合哪些要求?

答: 对于涉及多材质的食品接触用复合或组合材料及制品, 首先应界定其所涉及的食品接触材料及制品的范围。例如, 对于涉及纸、塑料和黏合剂等材质的纸塑复合食品包装袋, 其各层材质中的成分均有可能转移到食品中, 则该包装袋所涉及各类材质均属于食品接触材料及制品的范围; 对于涉及金属、硅橡胶、涂层、塑料等材质的电饭煲, 如其外壳、发热盘、电源开关等零配件中的成分不会转移到食品中, 则不属于食品接触材料及制品的范围; 而内胆、密封圈、蒸气阀门等零配件中的成分可能转移到食品中, 其涉及的各类材质属于食品接触材料及制品的范围。

对于复合或组合材料及制品中的食品接触材料及制品,各类材质应分别符合相应食品安全国家标准的规定。食品接触用复合材料及制品还应符合《食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品》(GB 4806.13-2023)的要求。

六、食品添加剂标准

1. 食品中的本底是否适用《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024) 根据食品中食品添加剂的检验结果判断食品添加剂的使用是否符合标准时应注意什么?

答: 食品添加剂是为了改善食品品质和色、香、味,以及防腐、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。GB 2760旨在规范食品添加剂使用。如果不是食品生产加工过程中加入而是食品本身天然存在的物质(本底),虽然名称与食品添加剂名称相同,但不属于食品添加剂的范畴,不适用于本标准。例如食品中天然存在的苯甲酸、二氧化硫、铝等不适用于本标准。相关行业和企业宜根据实际需要对食品中本底情况进行系统分析,有针对性地进行控制。

本标准规定的是食品添加剂在食品中的最大使用量,由于本底、带入原则等情况的存在,最大使用量并不必然等同于该物质在最终食品中的含量。本标准中某种食品添加剂的使用范围中没有某个食品类别,仅表明在该食品生产加工过程中不允许使用该食品添加剂,并不表明在该食品中不得检出该物质。在利用食品中食品添加剂含量检测结果进行判定时,应综合考虑食品中食品添加剂的使用情况、食品添加剂的带入原则、食品中的本底水平等情况。

2. 生产或使用GB 2760中未列出的食品添加剂或者扩大已经列入GB 2760的食品添加剂的使用范围或使用量怎么办?

答: 我国对食品添加剂新品种实行行政许可管理,经审批后列入GB 2760和国家卫生健康委公告允许使用的食品添加剂名单中的物质才可用于食品中。如需使用未列入GB 2760的食品添加剂品种、拟扩大食品添加剂的使用范围和/或使用量,应按照《食品添加剂新品种管理办法》《食品添加剂新品种申报与受理规定》以及2011年原卫生部29号公告规定进行申报,经批准后方可使用。

3. 餐饮环节使用食品添加剂如何执行GB 2760?

答: 餐饮环节使用食品添加剂应符合我国《食品安全法》第四十条等规定,按照GB 2760等执行。GB

2760的“食品分类系统”是以食品生产经营所使用的原料为基础，结合食品加工工艺特点的原则进行划分的。食品生产经营者可根据上述食品分类依据，确定其加工食品的类别，并根据确定的食品类别按照GB 2760规定使用食品添加剂。例如，餐饮环节制作的焙烤食品可以按照GB 2760中焙烤食品的规定使用食品添加剂。

2023年国家市场监督管理总局发布了《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告》，餐饮服务提供者应遵守公告要求。

4. 保健食品中食品添加剂的使用如何进行管理？

答：由于目前我国对于保健食品的管理依法实行产品注册备案制度，其食品添加剂的使用应符合《食品安全法》规定，按照保健食品注册证书中批准的内容执行。

5. 当一种食品添加剂具有多种功能，或者针对同一种物质在不同的食品安全国家标准中有不同的规定，该如何执行？

答：GB 2760中部分食品添加剂品种同时具有食品原料的属性，当作为食品添加剂使用时应当遵守本标准的规定，当作为食品原料使用时应符合食品原料的相关要求。如聚葡萄糖是我国允许使用的食品添加剂，具有增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂等功能，GB 2760中规定了其具体的使用范围和使用量要求，此外该物质还是一种可溶性膳食纤维。当该物质作为食品添加剂使用，应遵守GB 2760的规定，当该物质作为可溶性膳食纤维使用，属于食品原料，应符合食品原料的相关规定。

GB 2760中部分食品添加剂品种同时兼具普通食品添加剂（如防腐剂）和香料的功能，如苯甲酸。当其作为防腐剂使用时，应遵守GB 2760中食品添加剂的使用原则及附录A中规定的具体使用范围和用量；当其作为食品用香料使用时，应遵守GB 2760附录B关于食品用香料、香精的使用原则等相关规定。另外，不管其作为普通食品添加剂使用还是香料使用，均应符合相应的产品质量规格要求。

GB 2760附录A规定的食品添加剂主要在食品中发挥功能作用，附录C规定的食品工业用加工助剂主要在食品生产加工过程中发挥工艺作用，不在所生产的最终食品中发挥功能作用。当一种物质既在附录A，又在附录C时，应根据所发挥的功能作用，按照相应的规定使用。如乳糖酶作为食品工业用加工助剂使用时应按照GB 2760附录C的规定执行，其不应在最终食品中发挥功能作用；作为其他功能的食品添加剂用于调制乳、风味发酵乳等乳制品中应按照GB 2760附录A的规定执行。

例如，维生素C既可以作为抗氧化剂，又可作为营养强化剂。当其作为抗氧化剂使用时，应符合GB 2760的规定；当其作为营养强化剂使用时，应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（以下简称“GB 14880”）的规定。再如，咖啡因作为食品添加剂，按照GB 2760的规定仅可以在可乐型碳酸饮料中使用，最大使用量为0.15g/kg；当咖啡因用于运动营养食品中时，则按照《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154-2015）的规定进行使用。

6. 如何理解食品添加剂带入原则3.4.1的内容？

答：食品添加剂带入原则3.4.1，适用于食品添加剂不是通过在某个食品生产加工过程中直接添加，而是由于生产该食品的食品原（配）料中使用了该食品添加剂而带入到食品中的情形。同时符合3.4.1规定的4条内容才能适用带入原则3.4.1。主要包括，其一，食品配料中添加食品添加剂是为了在食品配料中发挥功能作用，其中食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及相关标准中对于配料的相关规定；其二，在正常的食品生产工艺条件下使用添加了食品添加剂的配料，由此带入到食品中的食品添加剂的量应根据食品配料中的添加量和食品配料的使用比例进行综合计算；其三，带入的食品添加剂不以在最终食品中发挥功能作用为目的，其带入的量应明显低于在食品中发挥功能作用时的作用水平。

例如，糕点生产中不允许添加植酸钠，但是糕点需要使用植物油作为配料，而植物油中允许使用植酸钠，植酸钠起到防止植物油氧化酸败的作用，其最大使用量0.2g/kg。因此在正常生产工艺条件下，糕点中可以含有由植物油带入的植酸钠，且其在糕点中的含量不应超过由植物油带入的水平。

7. 如何理解食品添加剂带入原则3.4.2的内容？

答：食品添加剂带入原则3.4.2，主要适用于某一食品（终产品）中按照标准规定可以使用某种或某几种食品添加剂，但由于生产工艺等原因不便于在食品（终产品）中添加，可以通过在其生产配料中预先添加食品（终产品）所需食品添加剂的情形。适用上述原则应符合以下要求：其一，对于食品配料的要求，如果食品配料预先添加了某食品类别中的食品添加剂，要求该配料只能用于生产该食品，如为面包生产者预先添加了面包中食品添加剂的预拌粉，只能用于生产面包而不能生产其他的食品；其二，对于食品配料中预先添加的食品添加剂品种和最大使用量的要求，食品配料中为其下游生产者预先添加的食品添加剂应能够满足生产食品（终产品）中食品添加剂的品种和最大使用量符合GB

2760的规定；其三，信息传递的要求，通过配料表中标示或其他方式，体现预先添加了某食品类别中某些食品添加剂，避免重复添加的情形。

按照上述原则，目前市场上常见的产品如添加了饮料中所需食品添加剂的饮料浓浆、添加了面包中所需食品添加剂的面包预拌粉、添加了蛋糕中所需食品添加剂的蛋糕预拌粉、添加了冰淇淋中所需食品添加剂的冰淇淋粉、添加了腌渍蔬菜中所需食品添加剂的腌渍用调味料等。

8. 关于添加剂的功能类别，因同一种添加剂可能有几种不同的功能，食品生产者如何定义使用到的添加剂属于哪一种功能类别？

答：食品添加剂在食品中使用时应具有工艺必要性，食品生产者应根据所生产食品中使用食品添加剂的实际需求，确定该食品添加剂发挥的主要功能类别。

9. 附录A的A.4条款中同一功能的食品添加剂中列举的（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂），是以这3类食品添加剂举例，还是仅指这3类食品添加剂？

答：仅指这3类食品添加剂。

10. GB 2760中甜菊糖苷的最大使用量以甜菊醇当量，在具体使用甜菊糖苷时甜菊醇当量如何计算？

答：甜菊糖苷中可能含有甜菊苷、瑞鲍迪苷A、瑞鲍迪苷B、瑞鲍迪苷C、瑞鲍迪苷D、瑞鲍迪苷E、瑞鲍迪苷F、瑞鲍迪苷M、瑞鲍迪苷N、瑞鲍迪苷O、杜克苷A、甜茶苷和甜菊双糖苷等13种糖苷。由于这13种糖苷的分子量各不相同，GB 2760中所规定的甜菊糖苷在各个食品类别中的使用量是用甜菊醇当量来计算的。甜菊醇的分子量为318，13种糖苷与甜菊醇当量的转化系数如下：

表1 13种糖苷与甜菊醇当量的转化系数表

序号	糖苷名称	分子式	相当于甜菊醇当量的倍数
----	------	-----	-------------

1	甜菊苷	C38H60018	0.40
2	瑞鲍迪苷A	C38H60018	0.33
3	瑞鲍迪苷B	C38H60018	0.40
4	瑞鲍迪苷C	C44H70022	0.34
5	瑞鲍迪苷D	C50H80028	0.29
6	瑞鲍迪苷E	C44H70023	0.33
7	瑞鲍迪苷F	C43H68022	0.34
8	瑞鲍迪苷M	C56H90033	0.25
9	瑞鲍迪苷N	C56H90032	0.25
10	瑞鲍迪苷O	C62H100037	0.22
11	杜克苷A	C38H60017	0.40

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/058105065063007006>