

团 体 标 准

T/GBAS 75—2024

质量安全要求 罐头食品

Quality safety requirements—Canned food

2024 - 04 - 09 发布

2024 - 04 - 09 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 发布

目 次

| | |
|--|-----|
| 前言 | III |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 安全指标 | 3 |
| 4.1 应用要求 | 3 |
| 4.2 畜禽肉类罐头 | 3 |
| 4.3 水产类罐头 | 6 |
| 4.4 水果类罐头 | 8 |
| 4.5 蔬菜类罐头 | 10 |
| 4.6 食用菌罐头 | 12 |
| 4.7 其他罐头 | 14 |
| 5 质量指标 | 20 |
| 6 检验方法 | 20 |
| 附录 A（规范性） 可在罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单 | 21 |
| 附录 B（资料性） 中国内地罐头食品中食品添加剂的使用要求 | 24 |
| 附录 C（资料性） 香港特别行政区罐头食品中食品添加剂的使用要求 | 38 |
| 附录 D（资料性） 澳门特别行政区罐头中食品添加剂的使用要求 | 45 |
| 参考文献 | 73 |

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件与 T/GBAS 31《质量安全要求通则》、T/GBAS 30《预包装食品标签规范》及其他质量安全基础要求构成同时符合中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区要求的基础性食品质量安全标准体系。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品检验所、香港食物安全中心、澳门市政署、香港标准及检定中心、广州海关技术中心、深圳市标准技术研究院、深圳市计量质量检测研究院、天津市食品安全监测技术研究院、广州市农产品质量安全监督所、华南理工大学、广东省粤港澳大湾区标准促进会。

本文件主要起草人：张思丽、邓诗敏、李睿琪、雷毅、易蓉、邓芳、何美霞、张华、袁志勇、王娟。

质量安全要求 罐头食品

1 范围

本文件界定了罐头食品的相关术语和定义，规定了安全指标、质量指标，并描述了相应的检验方法。本文件适用于预包装罐头食品的生产与销售，不适用于婴幼儿罐装辅助食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

| | | | |
|-------------|-------------|---------------------|---------|
| GB 4789.15 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 霉菌和酵母计数 |
| GB 4789.26 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 商业无菌检验 |
| GB 5009.11 | 食品安全国家标准 | 食品中总砷及无机砷的测定 | |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 | |
| GB 5009.15 | 食品安全国家标准 | 食品中镉的测定 | |
| GB 5009.16 | 食品安全国家标准 | 食品中锡的测定 | |
| GB 5009.17 | 食品安全国家标准 | 食品中总汞及有机汞的测定 | |
| GB 5009.22 | 食品安全国家标准 | 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定 | |
| GB 5009.28 | 食品安全国家标准 | 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 | |
| GB 5009.33 | 食品安全国家标准 | 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定 | |
| GB 5009.34 | 食品安全国家标准 | 食品中二氧化硫的测定 | |
| GB 5009.35 | 食品安全国家标准 | 食品中合成着色剂的测定 | |
| GB 5009.82 | 食品安全国家标准 | 食品中维生素 A、D、E 的测定 | |
| GB 5009.83 | 食品安全国家标准 | 食品中胡萝卜素的测定 | |
| GB 5009.97 | 食品安全国家标准 | 食品中环己基氨基磺酸钠的测定 | |
| GB 5009.123 | 食品安全国家标准 | 食品中铬的测定 | |
| GB 5009.140 | 食品安全国家标准 | 食品中乙酰磺胺酸钾的测定 | |
| GB 5009.149 | 食品安全国家标准 | 食品中栀子黄的测定 | |
| GB 5009.185 | 食品安全国家标准 | 食品中展青霉素的测定 | |
| GB 5009.189 | 食品安全国家标准 | 食品中米酵菌酸的测定 | |
| GB 5009.190 | 食品安全国家标准 | 食品中指示性多氯联苯含量的测定 | |
| GB 5009.208 | 食品安全国家标准 | 食品中生物胺的测定 | |
| GB 5009.247 | 食品安全国家标准 | 食品中纽甜的测定 | |
| GB 5009.256 | 食品安全国家标准 | 食品中多种磷酸盐的测定 | |
| GB 5009.260 | 食品安全国家标准 | 食品中叶绿素铜钠的测定 | |
| GB 5009.263 | 食品安全国家标准 | 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定 | |
| GB 5009.268 | 食品安全国家标准 | 食品中多元素的测定 | |
| GB 5009.278 | 食品安全国家标准 | 食品中乙二胺四乙酸盐的测定 | |
| GB 5009.287 | 食品安全国家标准 | 食品中胭脂树橙的测定 | |
| GB 5009.298 | 食品安全国家标准 | 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定 | |
| SN/T 4890 | 出口食品中姜黄素的测定 | 高效液相色谱法和液相色谱-质谱/质谱法 | |
| T/GBAS 24 | 质量安全要求 | 调味品 | |
| T/GBAS 32 | 质量安全要求 | 饮料 | |

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罐头食品 **canned food**

以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品。

注：包括畜禽肉类罐头、水产类罐头、水果类罐头、蔬菜类罐头、食用菌罐头以及其他罐头。

[来源：GB 7098—2015，2.1，有修改]

3.1.1

畜禽肉类罐头 **canned livestock and poultry meat**

以畜、禽肉为主要原料，经处理、分选、修整、烹调（或不经烹调）、装罐（包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器）、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的罐装食品。

注：包括红烧猪肉罐头、午餐肉罐头、肉酱罐头等。

3.1.2

水产类罐头 **canned aquatic animal**

鲜（冻）鱼或其他水产品经处理、分选、修整、加工、装罐（包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器）、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的罐装食品。

注：包括豆豉鲑鱼罐头、凤尾鱼罐头、鲍鱼罐头、蚝罐头、藻类罐头等。

3.1.3

水果类罐头 **canned fruit**

以水果为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。

注：包括糖水桔子罐头、糖水黄桃罐头、果酱罐头等。

3.1.4

蔬菜类罐头 **canned vegetable**

以蔬菜为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。

注：包括黄瓜罐头、清水笋罐头、番茄酱罐头、莲藕罐头、玉米笋罐头、酸甜蒿头罐头、马蹄罐头、青刀豆罐头等。

3.1.5

食用菌罐头 **canned edible mushroom and fungus**

以食用菌为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。

注：包括金针菇罐头、蘑菇罐头、糖水银耳罐头、虫草花罐头、食用菌酱罐头等。

3.1.6

其他罐头 **other cans**

以坚果和籽类、谷物和杂粮、禽蛋、饮料、调味料、鲜冻畜禽肉、鱼、骨或其抽提物为主要原料，添加或不添加调味料及辅料、经加工处理、排气、密封、杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。

注：包括坚果与籽类罐头（板栗罐头等）、谷物和杂粮罐头（粥类罐头、杂粮罐头、干豆类罐头等）、汤类罐头（肉汤、骨汤罐头等）、蛋类罐头（再制蛋罐头等）、饮料类罐头、调味品罐头等。

3.2

商业无菌 commercial sterilization

罐头食品经过适度热杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

[来源：GB 7098—2015，2.3]

4 安全指标**4.1 应用要求**

本文件相关表格“来源”列中给出了食品安全国家标准、香港特别行政区和澳门特别行政区相关法规，应关注相应标准法规的修订及增补公告等情况，最新版本及增补公告适用于本文件。指标限量不一致时，执行同时符合三地最新要求的限量要求。

4.2 畜禽肉类罐头**4.2.1 污染物限量**

污染物限量应符合表1的规定。

表1 畜禽肉类罐头污染物限量

| 项目名称 | 限量/(mg/kg) | 来源 | 检验方法 | 适用范围 |
|----------|------------|--|----------------------------|------------------|
| 铅（以Pb计） | 0.3 | GB 2762 | GB 5009.12 GB 5009.268 | 畜禽肉类罐头（畜禽内脏罐头除外） |
| | 0.5 | GB 2762 澳门行政法规第23/2018号 | | 畜禽内脏罐头 |
| 总砷（以As计） | 0.5 | GB 2762 澳门行政法规第23/2018号 | GB 5009.11 GB 5009.268 | 畜禽肉类罐头 |
| 镉（以Cd计） | 0.1 | GB 2762 澳门行政法规第23/2018号 | GB 5009.15 GB 5009.268 | 畜禽肉类罐头（畜禽内脏罐头除外） |
| | 0.5 | GB 2762 澳门行政法规第23/2018号 | | 畜禽肝脏罐头 |
| | 1.0 | GB 2762 澳门行政法规第23/2018号 | | 畜禽肾脏罐头 |
| 铬（以Cr计） | 1.0 | GB 2762 | GB 5009.123 GB 5009.268 | 畜禽肉类罐头 |
| 锡（以Sn计） | 250 | GB 2762 香港规例第132V章 澳门行政法规第23/2018号 | GB 5009.16 GB 5009.268 | 畜禽肉类罐头 |

4.2.2 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 畜禽肉类罐头微生物限量

| 项目名称 | 限量 | 来源 | 检验方法 |
|------|----------|---------|------------|
| 商业无菌 | 符合商业无菌要求 | GB 7098 | GB 4789.26 |

4.2.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3的规定。

表3 畜禽肉类罐头真菌毒素限量

| 项目名称 | 限量/(μ g/kg) | 来源 | 检验方法 |
|--|------------------|-------------|--------------|
| 总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和) | 10 | 香港规例第132AF章 | 参照GB 5009.22 |

4.2.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表4及表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B~附录D。

表4 畜禽肉类罐头食品添加剂最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量/(g/kg) | CNS号 | INS号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|------------------------|--------------|----------------|----------|---------------------------|------------|--|
| 1 | 亚硝酸钠, 亚硝酸钾 | 0.125 | 09.002, 09.004 | 250, 249 | 香港规例第132BD章 | GB 5009.33 | 经加热处理的腌制肉类罐头; 以亚硝酸钠计, 残留量 \leq 30mg/kg |
| 2 | β -环状糊精 | 1.0 | 20.024 | 459 | GB 2760 澳门行政法规第5/2024号 | — | — |
| 3 | 刺云实胶 | 10.0 | 20.041 | 417 | GB 2760 | — | — |
| 4 | 双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称“DATEM”) | 10.0 | 10.010 | 472e | GB 2760 澳门行政法规第5/2024号 | — | — |
| 5 | 氨基乙酸(又名甘氨酸) | 3.0 | 12.007 | 640 | GB 2760 澳门行政法规第5/2024号 | — | 包括氨基乙酸(羟基乙腈法) |
| 6 | 亚麻籽胶(又名富兰克胶) | 5.0 | 20.020 | — | GB 2760 澳门行政法规第5/2024号 | — | — |

表4 畜禽肉类罐头食品添加剂最大使用量（续）

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 (g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|---|-----------------|--|---|---|----------------|--|
| 7 | 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] | 5.0 | 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 | 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) | GB 2760 | GB 5009.256 | 不包括”湿法“工艺制得的磷酸;可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计 |
| 8 | 胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红,胭脂虫红铝色淀) | 0.5 | 08.145 | 120 | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | — | 以胭脂红酸计 |
| 9 | 栀子黄 | 1.5 | 08.112 | 164 | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | GB 5009.149 | 禽肉熟罐头 |
| 10 | 辣椒橙 | 按生产需要 适量使用 | 08.107 | — | GB 2760 香港规例第 132H章 澳门行政法规 第5/2024号 | — | — |
| 11 | 富马酸一钠 | 按生产需要 适量使用 | 01.311 | 365 | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | — | — |
| 12 | 可得然胶 | 按生产需要 适量使用 | 20.042 | 424 | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | — | — |
| 13 | 蔗糖脂肪酸酯 | 1.5 | 10.001 | 473 | GB 2760 | — | 禽畜血、香肠罐头;以脂肪或油脂计 |
| 14 | 赤藓红及其铝色淀(包括赤藓红,赤藓红铝色淀) | 0.015 | 08.003 | 127 | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | GB 5009.35 | 整块或分割的经热处理加工畜肉、禽肉和野味罐头、肉灌肠类罐头(仅限碎的经热处理加工畜肉、禽肉和野味罐头);以赤藓红计 |

表4 畜禽肉类罐头食品添加剂最大使用量（续）

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 (g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|--------|-----------------|--------|------------------------------------|-------------------------------|---------------|---------|
| 15 | β-胡萝卜素 | 0.02 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | GB 5009.83 | — |

4.3 水产类罐头

4.3.1 污染物限量

污染物限量应符合表5的规定。

表5 水产类罐头污染物限量

| 项目名称 | 限量/若非指定,均以 mg/kg 表示 | 来源 | 检验方法 | 适用范围 |
|--------------------------|---------------------|---|----------------------------|----------------------------|
| 铅（以 Pb 计） | 1.0 | GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号 | GB 5009.12 GB 5009.268 | 水产类罐头（鱼类罐头、海蜇罐头除外） |
| | 2.0 | GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号 | | 海蜇罐头 |
| | 0.5 | GB 2762 | | 鱼类罐头 |
| | 1.0 | GB 2762 | | 藻类罐头（螺旋藻罐头除外） |
| | 2.0(干重计) | GB 2762 | | 螺旋藻罐头 |
| 无机砷（以 As 计） ^a | 0.1 | GB 2762 | GB 5009.11 | 鱼类罐头 |
| | 0.5 | GB 2762 | | 水产类罐头（鱼类罐头除外） |
| 甲基汞（以 Hg 计） ^b | 1.0 | GB 2762 | GB 5009.17 | 肉食性鱼类罐头（金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼罐头除外） |
| | 1.2 | GB 2762 | | 金枪鱼罐头 |
| | 1.5 | GB 2762 | | 金目鲷罐头 |
| | 1.7 | GB 2762 | | 枪鱼罐头 |
| | 1.6 | GB 2762 | | 鲨鱼罐头 |
| | 0.5 | GB 2762 | | 水产类罐头（肉食性鱼类罐头除外） |
| 镉（以 Cd 计） | 0.2 | GB 2762 | GB 5009.15 GB 5009.268 | 鱼类罐头 |
| 铬（以 Cr 计） | 2.0 | GB 2762 | GB 5009.123 GB 5009.268 | 水产类罐头 |
| 多氯联苯 ^c | 20 μg/kg | GB 2762 | GB 5009.190 | 水产类罐头 |
| 锡（以 Sn 计） | 250 | GB 2762 香港规例第132V章 澳门行政法规第 23/2018 号 | GB 5009.16 GB 5009.268 | 水产类罐头 |

表5 水产类罐头污染物限量（续）

| 项目名称 | 限量/若非指定,均以 mg/kg 表示 | 来源 | 检验方法 | 适用范围 |
|---|---------------------|----|------|------|
| ^a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。 ^b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定。 ^c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 | | | | |

4.3.2 微生物限量

微生物限量应符合表6的规定。

表6 水产类罐头微生物限量

| 项目名称 | 限量 | 来源 | 检验方法 |
|------|----------|---------|------------|
| 商业无菌 | 符合商业无菌要求 | GB 7098 | GB 4789.26 |

4.3.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表7的规定。

表7 水产类罐头真菌毒素限量

| 项目名称 | 限量/(μ g/kg) | 来源 | 检验方法 |
|--|------------------|-------------|--------------|
| 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和） | 10 | 香港规例第132AF章 | 参照GB 5009.22 |

4.3.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表8及表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B~附录D。

表8 水产类罐头食品添加剂最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量/(g/kg) | CNS号 | INS号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|--|--------------|--------|------------------------------------|-------------------------------|------------------|---------------|
| 1 | β -胡萝卜素 | 0.2 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | GB 2760 | GB 5009.83 | 藻类罐头 |
| | | 0.5 | | | 澳门行政法规 第5/2024号 | | 水产类罐头（藻类罐头除外） |
| 2 | 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） | 0.01 | 19.019 | 961 | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | 参照GB 5009.247 | 水产类罐头（藻类罐头除外） |
| | | 0.033 | | | | | 藻类罐头 |
| 3 | 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯） ^a | 0.3 | 19.004 | 951 | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | GB 5009.263 | 水产类罐头（藻类罐头除外） |
| | | 1.0 | | | | | 藻类罐头 |
| 4 | 安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾） ^b | 0.3 | 19.011 | 950 | GB 2760 | GB 5009.140 | 藻类罐头 |

表8 水产类罐头食品添加剂最大使用量（续）

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 /(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 | |
|--|---|------------------|--|---|-------------------------------|---------|----------------|---|
| 5 | 柠檬酸亚锡二钠 | 0.3 | 18.006 | — | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | — | 藻类罐头 | |
| 6 | 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] | 1.0 | 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 | 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) | — | GB 2760 | GB 5009.256 | 水产类罐头（藻类罐头除外）； 不包括“湿法”工艺制得的磷酸； 可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计 |
| 7 | 双乙酰酒石酸单双甘油酯（简称“DATEM”） | 10.0 | 10.010 | 472e | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | — | 水产类罐头（藻类罐头除外） | |
| 8 | 富马酸一钠 | 按生产需要 适量使用 | 01.311 | 365 | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | — | 水产类罐头（藻类罐头除外） | |
| 9 | 三氯蔗糖（又名蔗糖素） | 0.3 | 19.016 | 955 | GB 2760 | — | 藻类罐头 | |
| <p>^a 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。</p> <p>^b 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。</p> | | | | | | | | |

4.4 水果类罐头

4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合表9的规定。

表9 水果类罐头污染物限量

| 项目名称 | 限量/(mg/kg) | 来源 | 检验方法 | 适用范围 |
|---------|------------|--|---------------------------|-------|
| 铅（以Pb计） | 0.1 | 香港规例第132V章 | GB 5009.12 GB 5009.268 | 水果类罐头 |
| 锡（以Sn计） | 250 | GB 2762 香港规例第132V章 澳门行政法规第23/2018号 | GB 5009.16 GB 5009.268 | 水果类罐头 |

4.4.2 微生物限量

微生物限量应符合表10的规定。

表10 水果类罐头微生物限量

| 项目名称 | 限量 | 来源 | 检验方法 |
|------|----------|---------|------------|
| 商业无菌 | 符合商业无菌要求 | GB 7098 | GB 4789.26 |

4.4.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表11的规定。

表11 水果类罐头真菌毒素限量

| 项目名称 | 限量/(μ g/kg) | 来源 | 检验方法 |
|--|------------------|----------------------------|--------------|
| 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和） | 10 | 香港规例第132AF章 | 参照GB 5009.22 |
| 展青霉素 ^a | 50 | GB 2761 澳门第13/2016号行政法规 | GB 5009.185 |

^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的水果罐头。

4.4.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表12及表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B~附录D。

表12 水果类罐头食品添加剂最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量/(g/kg) | CNS号 | INS号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|--------------------------------|---------------|--------|------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|
| 1 | β -胡萝卜素 | 1.0 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | GB 5009.83 | — |
| 2 | 日落黄及其铝色淀 (包括日落黄,日落 黄铝色淀) | 0.1 | 08.006 | 110 | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | GB 5009.35 | 西瓜酱罐头:以 日落黄计 |
| 3 | 胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红,胭脂 红铝色淀) | 0.1 | 08.002 | 124 | GB 2760 | GB 5009.35 | 以胭脂红计 |
| 4 | 乳酸钙 | 按生产需要 适量使用 | 01.310 | 327 | GB 2760 澳门行政法规 第5/2024号 | — | — |

表 12 水果罐头食品添加剂最大使用量(续)

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 (g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|---|-----------------|-------------------|---------------------|---------------------------------|----------------|-----------|
| 5 | 安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾) ^a | 0.3 | 19.011 | 950 | GB 2760 | GB 5009.140 | — |
| 6 | 阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯) ^b | 1.0 | 19.004 | 951 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.263 | — |
| 7 | 甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙 | 0.65 | 19.002 | 952(iv), 952(ii) | GB 2760 | GB 5009.97 | 以环己基氨基磺酸计 |
| 8 | 三氯蔗糖(又名蔗糖素) | 0.25 | 19.016 | 955 | GB 2760 | GB 5009.298 | — |
| 9 | 甜菊糖苷 | 0.27 | 19.008 | 960a | GB 2760 | — | 以甜菊醇当量计 |
| 10 | 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) | 0.033 | 19.019 | 961 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | 参照 GB 5009.247 | — |
| 11 | 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 ^c | 0.35 | 19.021 | 962 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | — |
| 12 | 麦芽糖醇, 麦芽糖醇液 | 按生产需要 适量使用 | 19.005, 19.022 | 965(i), 965(ii) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | — |
| 13 | 氯化钙 | 1.0 | 18.002 | 509 | GB 2760 | — | — |
| 14 | 柠檬酸亚锡二钠 | 0.3 | 18.006 | — | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | — |
| 15 | 偏酒石酸 | 按生产需要 适量使用 | 01.105 | 353 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | — |

^a 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。

^b 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。

^c 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)

4.5 蔬菜类罐头

4.5.1 污染物限量

污染物限量应符合表13的规定。

表 13 蔬菜类罐头污染物限量

| 项目名称 | 限量/(mg/kg) | 来源 | 检验方法 | 适用范围 |
|-----------|------------|--|---------------------------|-------|
| 铅（以 Pb 计） | 0.1 | 香港规例第 132V 章 | GB 5009.12 GB 5009.268 | 蔬菜类罐头 |
| 锡（以 Sn 计） | 250 | GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号 | GB 5009.16 GB 5009.268 | 蔬菜类罐头 |

4.5.2 微生物限量

微生物限量应符合表14的规定。

表 14 蔬菜类罐头微生物限量

| 项目名称 | 限量 | 来源 | 检验方法 |
|----------------------|----------|---------|------------|
| 商业无菌 | 符合商业无菌要求 | GB 7098 | GB 4789.26 |
| 霉菌计数 ^a | ≤50（%视野） | GB 7098 | GB 4789.15 |
| ^a 仅限番茄酱罐头 | | | |

4.5.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表15的规定。

表 15 蔬菜类罐头真菌毒素限量

| 项目名称 | 限量/(μ g/kg) | 来源 | 检验方法 |
|--|------------------|---------------|--------------|
| 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和） | 10 | 香港规例第 132AF 章 | 参照GB 5009.22 |

4.5.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表16及表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B~附录D。

表 16 蔬菜类罐头食品添加剂最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 /(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|--|------------------|---|----------------------------------|---|------------|---|
| 1 | 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） | 0.05 | 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006 | 220, 224, 223, 221, 222, — | 香港规例第 132BD 章 GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.34 | 银条菜罐头； 最大使用量以 二氧化硫残留 量计 蔬菜类罐头 （银条菜罐头 除外）；最大 使用量以二氧 化硫残留量计 |

表 16 蔬菜罐头食品添加剂最大使用量(续)

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 (g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|---|-----------------|--|---|---------------------------------|-------------------|--|
| 2 | 乙二胺四乙酸二钠 | 0.25 | 18.005 | 386 | GB 2760 | GB 5009.278 | — |
| 3 | 乳酸钙 | 1.5 | 01.310 | 327 | GB 2760 | — | 酸黄瓜罐头 |
| | | 3.0 | | | | | 蔬菜类罐头(酸黄瓜罐头除外) |
| 4 | 阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯) ^a | 1.0 | 19.004 | 951 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.263 | — |
| 5 | 纽甜(又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯) | 0.033 | 19.019 | 961 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | 参照 GB 5009.247 | — |
| 6 | β-胡萝卜素 | 0.2 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | GB 2760 | GB 5009.83 | — |
| 7 | 叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐 | 0.5 | 08.009,08 .155 | 141(ii) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.260 | — |
| 8 | 氯化钙 | 1.0 | 18.002 | 509 | GB 2760 | — | — |
| 9 | 柠檬酸亚锡二钠 | 0.3 | 18.006 | — | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | — |
| 10 | 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] | 5.0 | 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 | 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) | GB 2760 | GB 5009.256 | 不包括“湿法”工艺制得的磷酸;可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计 |

^a 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。

4.6 食用菌罐头

4.6.1 污染物限量

污染物限量应符合表17的规定。

表 17 食用菌罐头污染物限量

| 项目名称 | 限量 (mg/kg) | 来源 | 检验方法 | 适用范围 |
|---------------------------|---------------|--|---------------------------|---|
| 铅 (以 Pb 计) | 0.1 | 香港规例第 132V 章 | GB 5009.12 GB 5009.268 | 食用菌罐头 |
| 镉 (以 Cd 计) | 0.2 | GB 2762 | GB 5009.15 GB 5009.268 | 食用菌罐头 (香菇、羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑、松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸、木耳、银耳及以上食用菌罐头除外) |
| | 0.5 (干重计) | GB 2762 | | 木耳罐头、银耳罐头 |
| | 0.5 | GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号 | | 香菇罐头 |
| | 0.5 | 澳门行政法规第 23/2018 号 | | 羊肚菌罐头、獐头菌罐头、青头菌罐头、鸡油菌罐头、榛蘑罐头、松茸罐头、牛肝菌罐头、鸡枞罐头、多汁乳菇罐头、松露罐头、姬松茸罐头 |
| 甲基汞 (以 Hg 计) ^a | 0.1 (干重计) | GB 2762 | GB 5009.17 | 木耳罐头、银耳罐头 |
| | 0.1 | GB 2762 | | 食用菌罐头 (木耳罐头、银耳罐头除外) |
| 无机砷 (以 As 计) ^b | 0.8 | GB 2762 | GB 5009.11 | 松茸罐头 |
| | 0.5 (干重计) | GB 2762 | | 木耳罐头、银耳罐头 |
| | 0.5 | GB 2762 | | 食用菌罐头 (松茸罐头、木耳罐头、银耳罐头除外) |
| 锡 (以 Sn 计) | 250 | GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号 | GB 5009.16 GB 5009.268 | 食用菌罐头 |

^a 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定。

^b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

4.6.2 微生物限量

微生物限量应符合表18的规定。

表 18 食用菌罐头微生物限量

| 项目名称 | 限量 | 来源 | 检验方法 |
|------|----------|---------|------------|
| 商业无菌 | 符合商业无菌要求 | GB 7098 | GB 4789.26 |

4.6.3 生物毒素限量

生物毒素限量应符合表19的规定。

表 19 食用菌罐头生物毒素限量

| 项目名称 | 限量/(μ g/kg) | 来源 | 检验方法 |
|--|------------------|---------------|--------------|
| 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和） | 10 | 香港规例第 132AF 章 | 参照GB 5009.22 |
| 米酵菌酸 ^a | 0.25 mg/kg | GB 7098 | GB 5009.189 |
| ^a 仅适用于银耳罐头。 | | | |

4.6.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表20及表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B~附录D。

表 20 食用菌罐头食品添加剂最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量/(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|---|--|--------------|---|------------------------------------|---|-------------------|---------------------|
| 1 | 柠檬酸亚锡二钠 | 0.3 | 18.006 | — | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | — |
| 2 | 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） | 0.05 | 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006 | 220, 224, 223, 221, 222, — | GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.34 | 蘑菇罐头。最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 3 | 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） | 0.033 | 19.019 | 961 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | 参照 GB 5009.247 | — |
| 4 | 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯） ^a | 1.0 | 19.004 | 951 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.263 | — |
| 5 | 三氯蔗糖（又名蔗糖素） | 0.3 | 19.016 | 955 | GB 2760 | GB 5009.298 | — |
| 6 | 安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾） ^b | 0.3 | 19.011 | 950 | GB 2760 | GB 5009.140 | — |
| 7 | β -胡萝卜素 | 0.2 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | GB 2760 | GB 5009.83 | — |
| ^a 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。 | | | | | | | |
| ^b 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。 | | | | | | | |

4.7 其他罐头

4.7.1 污染物限量

饮料类罐头污染物限量应符合 T/GBAS 32 中相应类属食品的规定，调味品罐头污染物限量应符合 T/GBAS 24 中相应类属食品的规定，其他罐头污染物限量应符合表21的规定。

表 21 其他罐头污染物限量

| 项目名称 | 限量/(mg/kg) | 来源 | 检验方法 | 适用范围 |
|----------|------------|--|---------------------------|-----------------------------|
| 铅(以Pb计) | 0.2 | GB 2762 | GB 5009.12 GB 5009.268 | 坚果与籽类罐头(板栗罐头除外)、皮蛋罐头 |
| | 0.2 | GB 2762 澳门行政法规第23/2018号 | | 谷物和杂粮罐头(粥类罐头、带馅(料)面食制品罐头除外) |
| | 0.2 | GB 2762 香港规例第132V章 澳门行政法规第23/2018号 | | 蛋类罐头(皮蛋罐头除外) |
| | 0.05 | 香港规例第132V章 | | 板栗罐头 |
| | 0.3 | GB 2762 | | 干豆类罐头 |
| | 0.5 | GB 2762 澳门行政法规第23/2018号 | | 粥类罐头、带馅(料)面食制品罐头 |
| 镉(以Cd计) | 0.05 | GB 2762 澳门行政法规第23/2018号 | GB 5009.15 GB 5009.268 | 蛋类罐头 |
| 总汞(以Hg计) | 0.05 | 香港规例第132V章 澳门行政法规第23/2018号 | GB 5009.17 GB 5009.268 | 蛋类罐头 |
| 锡(以Sn计) | 250 | GB 2762 香港规例第132V章 澳门行政法规第23/2018号 | GB 5009.16 GB 5009.268 | 其他罐头 |

4.7.2 微生物限量

微生物限量应符合表22的规定。

表 22 其他罐头微生物限量

| 项目名称 | 限量 | 来源 | 检验方法 |
|------|----------|---------|------------|
| 商业无菌 | 符合商业无菌要求 | GB 7098 | GB 4789.26 |

4.7.3 真菌毒素限量

饮料类罐头真菌毒素限量应符合 T/GBAS 32中相应类属食品的规定,调味品罐头真菌毒素限量应符合 T/GBAS 24 中相应类属食品的规定,其他罐头真菌毒素限量应符合表23的规定。

表 23 其他罐头真菌毒素限量

| 项目名称 | 限量/(μ g/kg) | 来源 | 检验方法 |
|--|------------------|-----------------|--------------|
| 总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和) | 10 | 香港规例第132AF章 | 参照GB 5009.22 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ^a | 5 | 澳门第13/2016号行政法规 | GB 5009.22 |

^a 仅适用于坚果与籽类罐头(花生罐头除外)、谷物和杂粮罐头(玉米罐头除外)。

4.7.4 食品添加剂最大使用量

饮料类罐头食品添加剂应符合 T/GBAS 32 中相应类属食品的规定，调味品罐头食品添加剂应符合 T/GBAS 24 中相应类属食品的规定，其他罐头食品添加剂最大使用量应符合表24及表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B~附录D。

表 24 其他罐头食品添加剂最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 /(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|---|------------------|--|---|---------------------------------|----------------|---|
| 1 | 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] | 1.5 | 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 | 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) | GB 2760 | GB 5009.256 | 杂粮罐头；不包括“湿法“工艺制得的磷酸；可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计 |
| | | 20.0 | | | | | 即食肉汤、骨汤罐头；不包括“湿法“工艺制得的磷酸；可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计 |
| 2 | 蔗糖脂肪酸酯 | 1.5 | 10.001 | 473 | GB 2760 | — | 杂粮罐头 |
| | | 5.0 | | | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 3 | 双乙酰酒石酸单双甘油酯（简称“DATEM”） | 5.0 | 10.010 | 472e | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 4 | 氯化镁 | 按生产需要 适量使用 | 18.003 | 511 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 干豆类罐头、即 食肉汤、骨汤罐 头 |
| 5 | 迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法） | 0.3 | 04.017 | 392 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 6 | 苯甲酸及其钠盐（包括苯甲酸，苯甲酸钠） ^a | 0.5 | 17.001, 17.002 | 210,211 | 香港规例第 132BD 章 | GB 5009.28 | 即食肉汤、骨汤 罐头；以苯甲酸 计 |
| 7 | 山梨酸及其钾盐（包括山梨酸，山梨酸钾） ^a | 0.5 | 17.003, 17.004 | 200,202 | 香港规例第 132BD 章 | GB 5009.28 | 即食肉汤、骨汤 罐头；以山梨酸 计 |
| 8 | 乙酸钠（又名醋酸钠） | 10.0 | 00.013 | 262(i) | GB 2760 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 9 | 维生素 E（包括 d1-α-生育酚，d-α-生育酚，混合生育酚浓缩物） | 按生产需要 适量使用 | 04.016 | 307 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.82 | 即食肉汤、骨汤 罐头 |

表 24 其他罐头食品添加剂最大使用量(续)

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 (g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|---|-----------------|---|----------------------------------|---|-------------------|--------------------------------------|
| 10 | 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) | 0.05 | 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006 | 220, 224, 223, 221, 222, — | GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.34 | 板栗罐头; 最大 使用量以二氧化 硫残留量计 |
| 11 | 乙二胺四乙酸二钠 | 0.25 | 18.005 | 386 | GB 2760 | GB 5009.278 | 板栗罐头 |
| 12 | 糖精钠 | 0.15 | 19.001 | 954(iv) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.28 | 即食肉汤、骨汤 罐头; 以糖精计 |
| | | 0.16 | | | 澳门行政法规 第 5/2024 号 | | 干豆类罐头(仅 限该类别中的甜 酸产品); 以糖 精计 |
| 13 | 甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙 | 0.65 | 19.002 | 952(iv), 952(ii) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.97 | 即食肉汤、骨汤 罐头; 以环己基 氨基磺酸计 |
| 14 | 山梨糖醇, 山梨糖醇液 | 按生产需要 适量使用 | 19.006, 19.023 | 420(i), 420(ii) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 干豆类罐头、即 食肉汤、骨汤罐 头 |
| 15 | 索马甜 | 0.025 | 19.020 | 957 | GB 2760 | — | 板栗罐头 |
| 16 | 甜菊糖苷 | 0.17 | 19.008 | 960a | GB 2760 | — | 杂粮罐头; 以甜 菊醇当量计 |
| | | 0.35 | | | 澳门行政法规 第 5/2024 号 | | 即食肉汤、骨汤 罐头; 以甜菊醇 当量计 |
| 17 | 阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯) ^b | 1.2 | 19.004 | 951 | 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.263 | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| | | 0.5 | | | GB 2760 | | 板栗罐头 |
| 18 | 麦芽糖醇, 麦芽糖醇液 | 按生产需要 适量使用 | 19.005, 19.022 | 965(i), 965(ii) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头、干豆类罐 头、板栗罐头 |
| 19 | 安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾) ^c | 0.5 | 19.011 | 950 | 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.140 | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| | | 0.3 | | | GB 2760 | | 杂粮罐头 |
| 20 | 三氯蔗糖(又名蔗糖素) | 0.25 | 19.016 | 955 | GB 2760 | GB 5009.298 | 即食肉汤、骨汤 罐头、杂粮罐头 |
| | | 0.58 | | | 澳门行政法规 第 5/2024 号 | | 板栗罐头 |
| 21 | 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) | 0.07 | 19.019 | 961 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.247 | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| | | 0.032 | | | GB 2760 | 参照 GB 5009.247 | 板栗罐头 |
| 22 | 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 | 1.13 | 19.021 | 962 | 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB | 即食肉汤、骨汤 罐头 |

表 24 其他罐头食品添加剂最大使用量(续)

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 /(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|------------------------------------|------------------|-------------------|---------|--|----------------|---------------------------|
| | 乙酰磺胺酸 ^d | 0.35 | | | GB 2760 | 5009.263 | 杂粮罐头 |
| 23 | 赤藓红及其铝色淀(包括赤藓红, 赤藓红铝色淀) | 0.05 | 08.003 | 127 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.35 | 即食肉汤、骨汤 罐头; 以赤藓红 计 |
| 24 | 姜黄素 | 0.1 | 08.132 | 100(i) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | SN/T 4890 | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 25 | 焦糖色(加氨生产) | 按生产需要 适量使用 | 08.110 | 150c | GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 26 | 焦糖色(普通法) | 按生产需要 适量使用 | 08.108 | 150a | GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 27 | 焦糖色(亚硫酸铵法) | 50.0 | 08.109 | 150d | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 28 | 辣椒油树脂 | 10.0 | 00.012 | 160c(i) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 29 | 萝卜红 | 按生产需要 适量使用 | 08.117 | — | GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 30 | 胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂 虫红铝色淀) | 1.0 | 08.145 | 120 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头; 以胭脂红 酸计 |
| 31 | 胭脂树橙(又名红木素, 降红木素) | 0.1 | 08.144 | 160b | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.287 | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 32 | 姜黄 | 按生产需要 适量使用 | 08.102 | 100(ii) | GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规 第 5/2024 号 | SN/T 4890 | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 33 | 叶绿素铜钠盐, 叶绿素 铜钾盐 | 0.5 | 08.009, 08.155 | 141(ii) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.260 | 干豆类罐头 |
| 34 | 柠檬黄及其铝色淀(包 括柠檬黄, 柠檬黄铝色 淀) | 0.15 | 08.005 | 102 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.35 | 即食肉汤、骨汤 罐头; 以柠檬黄 计 |
| 35 | 日落黄及其铝色淀(包 括日落黄, 日落黄铝色 淀) | 0.2 | 08.006 | 110 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.35 | 即食肉汤、骨汤 罐头; 以柠檬黄 计 |
| 36 | 亮蓝及其铝色淀(包括 亮蓝, 亮蓝铝色淀) | 0.025 | 08.007 | 133 | GB 2760 | GB 5009.35 | 干豆类罐头、板 栗罐头; 以亮蓝 |

表 24 其他罐头食品添加剂最大使用量(续)

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 (g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|----|--------------------------------------|-----------------|--------|------------------------------------|---------------------------------|------------|-------------------------------------|
| | | | | | | | 计 |
| 37 | β-胡萝卜素 | 1.0 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | GB 5009.83 | 板栗罐头、即食 肉汤、骨汤罐头 |
| | | 0.4 | | | 澳门行政法规 第 5/2024 号 | | 杂粮罐头 |
| 38 | 诱惑红及其铝色淀（包 括诱惑红，诱惑红铝色 淀） | 0.1 | 08.012 | 129 | GB 2760 | GB 5009.35 | 干豆类罐头、板 栗罐头；以诱惑 红计 |
| 39 | 植物炭黑 | 5.0 | 08.138 | 153 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 40 | 叶黄素 | 0.05 | 08.146 | 161b(i) | GB 2760 | — | 杂粮罐头 |
| 41 | 栀子黄 | 1.5 | 08.112 | 164 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 42 | 罗望子多糖胶 | 3.0 | 20.011 | — | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 43 | 决明胶 | 2.5 | 20.045 | 427 | GB 2760 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 44 | 丙二醇脂肪酸酯 | 20.0 | 10.020 | 477 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 45 | 硅酸钙 | 按生产需要 适量使用 | 02.009 | 552 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 46 | 普鲁兰多糖 | 50.0 | 14.011 | 1204 | GB 2760 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 47 | 氨基乙酸（又名甘氨酸） | 1.0 | 12.007 | 640 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头；包括氨基 乙酸(羟基乙腈 法) |
| 48 | L-丙氨酸 | 按生产需要 适量使用 | 12.006 | — | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 49 | 淀粉磷酸酯钠（又名淀 粉磷酸酯，磷酸酯淀粉， 单淀粉磷酸酯） | 按生产需要 适量使用 | 20.013 | 1410 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 50 | 琥珀酸二钠 | 20.0 | 12.005 | 364(ii) | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 51 | 皂荚糖胶 | 4.0 | 20.029 | — | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| 52 | 沙蒿胶 | 0.3 | 20.037 | — | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 杂粮罐头 |

表 24 其他罐头食品添加剂最大使用量(续)

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 (g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 来源 | 检验方法 | 适用范围及备注 |
|---|--|-----------------|---|-----------------------|---------------------------------|------|---------------|
| 53 | 硫酸钙(又名石膏) | 按生产需要 适量使用 | 18.001 | 516 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 干豆类罐头 |
| 54 | 氯化钙 | 按生产需要 适量使用 | 18.002 | 509 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 干豆类罐头 |
| 55 | 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)] | 1.0 | 10.025, 10.026, 10.015, 10.016 | 432, 434, 435, 433 | GB 2760 澳门行政法规 第 5/2024 号 | — | 即食肉汤、骨汤 罐头 |
| <p>^a 可混合使用苯甲酸及山梨酸, 但前提是必须符合以下条件: 当食物所含的每种该等食物添加剂的分量以其在该食物的最高准许含量所占百分率的方式显示时, 该等百分率合计不超过 100。</p> <p>^b 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</p> <p>^c 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</p> <p>^d 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)</p> | | | | | | | |

5 质量指标

质量指标应符合表25的规定。

表 25 罐头食品质量指标

| 项目名称 | 指标 | 来源 | 检验方法 | 适用范围 |
|--------------|------------------|---------|-------------|-------------|
| 组胺/(mg/100g) | ≤10 ² | GB 7098 | GB 5009.208 | 鲐鱼、鲣鱼、沙丁鱼罐头 |

6 检验方法

本文件凡针对安全指标、质量指标规定了检验方法的, 应按照规定的方法执行。如没有给出检验方法, 应按照以下次序采用适用范围、检出限/定量限能满足限量要求的检验方法: 国家标准、行业标准、国际标准、湾区标准。如涉及地理标志保护产品的, 可使用地理标志保护产品的地方标准中规定的检验方法。

附 录 A
(规范性)

可在罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单见表A.1。

表 A.1 罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

| 序号 | 食品添加剂名称 | CNS号 | INS号 |
|----|----------------------------------|----------------|----------|
| 1 | 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠) | 12.004 | 635 |
| 2 | 5'-肌苷酸二钠 | 12.003 | 631 |
| 3 | 5'-鸟苷酸二钠 | 12.002 | 627 |
| 4 | D-异抗坏血酸及其钠盐(包括D-异抗坏血酸, D-异抗坏血酸钠) | 04.004, 04.018 | 315, 316 |
| 5 | DL-苹果酸 | 01.309 | 296 |
| 6 | DL-苹果酸钠 | 01.314 | 350(ii) |
| 7 | L-苹果酸 | 01.104 | — |
| 8 | L-苹果酸钠 | 01.315 | — |
| 9 | α -环状糊精 | 18.011 | 457 |
| 10 | γ -环状糊精 | 18.012 | 458 |
| 11 | 阿拉伯胶 | 20.008 | 414 |
| 12 | 半乳甘露聚糖 | 00.014 | — |
| 13 | 冰乙酸(低压羧基化法) | 01.112 | — |
| 14 | 冰乙酸(又名冰醋酸) | 01.107 | 260 |
| 15 | 赤藓糖醇(6) | 19.018 | 968 |
| 16 | 醋酸酯淀粉 | 20.039 | 1420 |
| 17 | 单, 双甘油脂肪酸酯 | 10.006 | 471 |
| 18 | 改性大豆磷脂 | 10.019 | — |
| 19 | 甘油(又名丙三醇) | 15.014 | 422 |
| 20 | 柑橘黄 | 08.143 | — |
| 21 | 谷氨酸钠 | 12.001 | 621 |
| 22 | 瓜尔胶 | 20.025 | 412 |
| 23 | 果胶 | 20.006 | 440 |
| 24 | 海藻酸钾(又名褐藻酸钾) | 20.005 | 402 |

表 A.1 罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

| 序号 | 食品添加剂名称 | CNS号 | INS号 |
|----|--------------------|--------|----------|
| 25 | 海藻酸钠（又名褐藻酸钠） | 20.004 | 401 |
| 26 | 槐豆胶（又名刺槐豆胶） | 20.023 | 410 |
| 27 | 黄原胶（又名汉生胶） | 20.009 | 415 |
| 28 | 甲基纤维素 | 20.043 | 461 |
| 29 | 结冷胶 | 20.027 | 418 |
| 30 | 聚丙烯酸钠 | 20.036 | — |
| 31 | 卡拉胶 | 20.007 | 407 |
| 32 | 抗坏血酸（又名维生素C） | 04.014 | 300 |
| 33 | 抗坏血酸钙 | 04.009 | 302 |
| 34 | 抗坏血酸钠 | 04.015 | 301 |
| 35 | 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠） | 10.002 | — |
| 36 | 磷酸酯双淀粉 | 20.034 | 1412 |
| 37 | 磷脂 | 04.010 | 322 |
| 38 | 氯化钾 | 00.008 | 508 |
| 39 | 酶解大豆磷脂 | 10.040 | — |
| 40 | 明胶 | 20.002 | 428 |
| 41 | 木糖醇 | 19.007 | 967 |
| 42 | 柠檬酸 | 01.101 | 330 |
| 43 | 柠檬酸钾 | 01.304 | 332(ii) |
| 44 | 柠檬酸钠 | 01.303 | 331(iii) |
| 45 | 柠檬酸一钠 | 01.306 | 331(i) |
| 46 | 柠檬酸脂肪酸甘油酯 | 10.032 | 472c |
| 47 | 葡萄糖酸- δ -内酯 | 18.007 | 575 |
| 48 | 葡萄糖酸钠 | 01.312 | 576 |
| 49 | 羟丙基淀粉 | 20.014 | 1440 |
| 50 | 羟丙基二淀粉磷酸酯 | 20.016 | 1442 |
| 51 | 羟丙基甲基纤维素（简称“HPMC”） | 20.028 | 464 |
| 52 | 琼脂 | 20.001 | 406 |
| 53 | 乳酸 | 01.102 | 270 |
| 54 | 乳酸钾 | 15.011 | 326 |

表 A.1 罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

| 序号 | 食品添加剂名称 | CNS号 | INS号 |
|--|---------------------------|--------|----------|
| 55 | 乳酸钠 | 15.012 | 325 |
| 56 | 乳酸脂肪酸甘油酯 | 10.031 | 472b |
| 57 | 乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇） | 19.014 | 966 |
| 58 | 酸处理淀粉 | 20.032 | 1401 |
| 59 | 羧甲基纤维素钠 | 20.003 | 466 |
| 60 | 碳酸钙（包括轻质碳酸钙，重质碳酸钙） | 13.006 | 170(i) |
| 61 | 碳酸钾 | 01.301 | 501(i) |
| 62 | 碳酸钠 | 01.302 | 500(i) |
| 63 | 碳酸氢铵 | 06.002 | 503(ii) |
| 64 | 碳酸氢钾 | 01.307 | 501(ii) |
| 65 | 碳酸氢钠 | 06.001 | 500(ii) |
| 66 | β-胡萝卜素，蔬菜类 | 08.147 | 160a(ii) |
| 67 | 甜菜红 | 08.101 | 162 |
| 68 | 微晶纤维素 | 02.005 | 460(i) |
| 69 | 辛烯基琥珀酸淀粉钠 | 10.030 | 1450 |
| 70 | 氧化淀粉 | 20.030 | 1404 |
| 71 | 氧化羟丙基淀粉 | 20.033 | — |
| 72 | 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯 | 10.027 | 472a |
| 73 | 乙酰化二淀粉磷酸酯 | 20.015 | 1414 |
| 74 | 乙酰化双淀粉己二酸酯 | 20.031 | 1422 |
| 注：本表数据来源文件为：GB 2760。 | | | |
| ^a 生产菌株分别为 <i>Moniliella pollinis</i> , <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candida lipolytica</i> 。 | | | |

附录 B

(资料性)

中国内地罐头食品中食品添加剂的使用要求

B.1 畜禽肉类罐头

食品添加剂最大使用量应符合表B.1及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定。

表 B.1 中国内地畜禽肉类罐头中食品添加剂的最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量/(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 备注 |
|----|---|--------------|--|---|--|
| 1 | 赤藓红及其铝色淀(包括赤藓红, 赤藓红铝色淀) | 0.015 | 08.003 | 127 | 以赤藓红计 |
| 2 | 甘草酸盐(包括甘草酸铵, 甘草酸一钾, 甘草酸三钾) | 按生产需要适量使用 | 19.012, 19.010, 19.025 | 958 | — |
| 3 | 亚硝酸钠, 亚硝酸钾 | 0.15 | 09.002, 09.004 | 250, 249 | 以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg |
| 4 | 氨基乙酸(又名甘氨酸) | 3.0 | 12.007 | 640 | 包括氨基乙酸(羟基乙腈法) |
| 5 | 刺云实胶 | 10.0 | 20.041 | 417 | — |
| 6 | 红曲黄色素 | 按生产需要适量使用 | 08.152 | — | — |
| 7 | 红曲米, 红曲红 | 按生产需要适量使用 | 08.119, 08.120 | — | — |
| 8 | β-胡萝卜素 | 0.02 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | — |
| 9 | β-环状糊精 | 1.0 | 20.024 | 459 | — |
| 10 | ε-聚赖氨酸 | 0.25 | 17.037 | — | — |
| 11 | 可得然胶 | 按生产需要适量使用 | 20.042 | 424 | — |
| 12 | 辣椒橙 | 按生产需要适量使用 | 08.107 | — | — |
| 13 | 辣椒红 | 按生产需要适量使用 | 08.106 | 160c(ii) | — |
| 14 | 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] | 5.0 | 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 | 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) | 不包括“湿法”工艺制得的磷酸; 可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计 |

表 B.1 中国内地畜禽肉类罐头中食品添加剂的最大使用量（续）

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量/(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 备注 |
|----|----------------------------|--------------|--------|-------|--------|
| 15 | 双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称“DATEM”) | 10.0 | 10.010 | 472e | — |
| 16 | 亚麻籽胶(又名富兰克胶) | 5.0 | 20.020 | — | — |
| 17 | 胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀) | 0.5 | 08.145 | 120 | 以胭脂红酸计 |
| 18 | 茶黄素 | 0.3 | 04.023 | — | — |
| 19 | 栀子黄 | 1.5 | 08.112 | 164 | 禽肉熟罐头 |
| 20 | 蔗糖脂肪酸酯 | 1.5 | 10.001 | 473 | — |
| 21 | 富马酸一钠 | 按生产需要适量使用 | 01.311 | 365 | — |

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

表 B.2 中国内地罐头食品允许按生产需要适量使用的食品添加剂名单

| 序号 | 食品添加剂名称 | CNS号 | INS号 |
|----|---------------------------------|----------------|----------|
| 1 | 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠） | 12.004 | 635 |
| 2 | 5'-肌苷酸二钠 | 12.003 | 631 |
| 3 | 5'-鸟苷酸二钠 | 12.002 | 627 |
| 4 | D-异抗坏血酸及其钠盐（包括D-异抗坏血酸，D-异抗坏血酸钠） | 04.004, 04.018 | 315, 316 |
| 5 | DL-苹果酸 | 01.309 | 296 |
| 6 | DL-苹果酸钠 | 01.314 | 350(ii) |
| 7 | L-苹果酸 | 01.104 | — |
| 8 | L-苹果酸钠 | 01.315 | — |
| 9 | α -环状糊精 | 18.011 | 457 |
| 10 | γ -环状糊精 | 18.012 | 458 |
| 11 | 阿拉伯胶 | 20.008 | 414 |
| 12 | 半乳甘露聚糖 | 00.014 | — |
| 13 | 冰乙酸（低压羰基化法） | 01.112 | — |
| 14 | 冰乙酸（又名冰醋酸） | 01.107 | 260 |
| 15 | 赤藓糖醇 ^a | 19.018 | 968 |
| 16 | 醋酸酯淀粉 | 20.039 | 1420 |
| 17 | 单，双甘油脂肪酸酯 | 10.006 | 471 |
| 18 | 改性大豆磷脂 | 10.019 | — |
| 19 | 甘油（又名丙三醇） | 15.014 | 422 |
| 20 | 柑橘黄 | 08.143 | — |
| 21 | 高粱红 | 08.115 | — |
| 22 | 谷氨酸钠 | 12.001 | 621 |
| 23 | 瓜尔胶 | 20.025 | 412 |
| 24 | 果胶 | 20.006 | 440 |
| 25 | 海藻酸钾（又名褐藻酸钾） | 20.005 | 402 |
| 26 | 海藻酸钠（又名褐藻酸钠） | 20.004 | 401 |
| 27 | 槐豆胶（又名刺槐豆胶） | 20.023 | 410 |
| 28 | 黄原胶（又名汉生胶） | 20.009 | 415 |

表 B.2 中国内地罐头食品允许按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

| 序号 | 食品添加剂名称 | CNS号 | INS号 |
|----|--------------------|--------|----------|
| 29 | 甲基纤维素 | 20.043 | 461 |
| 30 | 结冷胶 | 20.027 | 418 |
| 31 | 聚丙烯酸钠 | 20.036 | — |
| 32 | 卡拉胶 | 20.007 | 407 |
| 33 | 抗坏血酸（又名维生素C） | 04.014 | 300 |
| 34 | 抗坏血酸钙 | 04.009 | 302 |
| 35 | 抗坏血酸钠 | 04.015 | 301 |
| 36 | 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠） | 10.002 | — |
| 37 | 磷酸酯双淀粉 | 20.034 | 1412 |
| 38 | 磷脂 | 04.010 | 322 |
| 39 | 罗汉果甜苷 | 19.015 | — |
| 40 | 氯化钾 | 00.008 | 508 |
| 41 | 酶解大豆磷脂 | 10.040 | — |
| 42 | 明胶 | 20.002 | 428 |
| 43 | 木糖醇 | 19.007 | 967 |
| 44 | 柠檬酸 | 01.101 | 330 |
| 45 | 柠檬酸钾 | 01.304 | 332(ii) |
| 46 | 柠檬酸钠 | 01.303 | 331(iii) |
| 47 | 柠檬酸一钠 | 01.306 | 331(i) |
| 48 | 柠檬酸脂肪酸甘油酯 | 10.032 | 472c |
| 49 | 葡萄糖酸- δ -内酯 | 18.007 | 575 |
| 50 | 葡萄糖酸钠 | 01.312 | 576 |
| 51 | 羟丙基淀粉 | 20.014 | 1440 |
| 52 | 羟丙基二淀粉磷酸酯 | 20.016 | 1442 |
| 53 | 羟丙基甲基纤维素（简称“HPMC”） | 20.028 | 464 |
| 54 | 琼脂 | 20.001 | 406 |
| 55 | 乳酸 | 01.102 | 270 |
| 56 | 乳酸钾 | 15.011 | 326 |
| 57 | 乳酸钠 | 15.012 | 325 |

表 B.2 中国内地罐头食品允许按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

| 序号 | 食品添加剂名称 | CNS号 | INS号 |
|--|---------------------------|--------|----------|
| 58 | 乳酸脂肪酸甘油酯 | 10.031 | 472b |
| 59 | 乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇） | 19.014 | 966 |
| 60 | 酸处理淀粉 | 20.032 | 1401 |
| 61 | 羧甲基纤维素钠 | 20.003 | 466 |
| 62 | 碳酸钙（包括轻质碳酸钙，重质碳酸钙） | 13.006 | 170(i) |
| 63 | 碳酸钾 | 01.301 | 501(i) |
| 64 | 碳酸钠 | 01.302 | 500(i) |
| 65 | 碳酸氢铵 | 06.002 | 503(ii) |
| 66 | 碳酸氢钾 | 01.307 | 501(ii) |
| 67 | 碳酸氢钠 | 06.001 | 500(ii) |
| 68 | 天然胡萝卜素 | 08.147 | 160a(ii) |
| 69 | 甜菜红 | 08.101 | 162 |
| 70 | 微晶纤维素 | 02.005 | 460(i) |
| 71 | 辛烯基琥珀酸淀粉钠 | 10.030 | 1450 |
| 72 | 氧化淀粉 | 20.030 | 1404 |
| 73 | 氧化羟丙基淀粉 | 20.033 | — |
| 74 | 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯 | 10.027 | 472a |
| 75 | 乙酰化二淀粉磷酸酯 | 20.015 | 1414 |
| 76 | 乙酰化双淀粉己二酸酯 | 20.031 | 1422 |
| 注：本表中数据来源文件为：GB 2760。 | | | |
| ^a 生产菌株分别为 <i>Moniliella pollinis</i> 、 <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candida lipolytica</i> 。 | | | |

B.2 水产类罐头

食品添加剂最大使用量应符合表B.3及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定。

表 B.3 中国内地水产类罐头中食品添加剂的最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 (g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 适用范围及备注 |
|----|---|-----------------|--|---|---|
| 1 | 茶多酚（又名维多酚，简称“TP”） | 0.3 | 04.005 | — | 水产类罐头（藻类罐头除外）；以油脂中儿茶素计 |
| 2 | 茶黄素 | 0.3 | 04.023 | — | 水产类罐头（藻类罐头除外） |
| 3 | 竹叶抗氧化物 | 0.5 | 04.019 | — | 水产类罐头（藻类罐头除外） |
| 4 | 双乙酰酒石酸单双甘油酯（简称“DATEM”） | 10.0 | 10.010 | 472e | 水产类罐头（藻类罐头除外） |
| 5 | 柠檬酸亚锡二钠 | 0.3 | 18.006 | — | 藻类罐头 |
| 6 | 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] | 1.0 | 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 | 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) | 水产类罐头（藻类罐头除外）；不包括“湿法”工艺制得的磷酸，可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计 |
| 7 | 富马酸一钠 | 按生产需要 适量使用 | 01.311 | 365 | 水产类罐头（藻类罐头除外） |
| 8 | β-胡萝卜素 | 0.2 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | 藻类罐头 |
| | | 0.5 | | | 水产类罐头（藻类罐头除外） |
| 9 | 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） | 0.01 | 19.019 | 961 | 水产类罐头（藻类罐头除外） |
| | | 0.033 | | | 藻类罐头 |
| 10 | 三氯蔗糖（又名蔗糖素） | 0.3 | 19.016 | 955 | 藻类罐头 |
| 11 | 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯） ^a | 0.3 | 19.004 | 951 | 水产类罐头（藻类罐头除外） |
| | | 1.0 | | | 藻类罐头 |
| 12 | 安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾） ^b | 0.3 | 19.011 | 950 | 藻类罐头 |

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

^a 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钾（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。

^b 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钾（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。

B.3 水果类罐头

食品添加剂最大使用量应符合表B.4及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定。

表 B.4 中国内地水果类罐头中食品添加剂的最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量/(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 备注 |
|----|---|--------------|----------------|------------------------------------|-------------|
| 1 | β -胡萝卜素 | 1.0 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | — |
| 2 | 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯） ^a | 1.0 | 19.004 | 951 | — |
| 3 | 安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾） ^b | 0.3 | 19.011 | 950 | — |
| 4 | 红花黄 | 0.2 | 08.103 | — | — |
| 5 | 氯化钙 | 1.0 | 18.002 | 509 | — |
| 6 | 柠檬酸亚锡二钠 | 0.3 | 18.006 | — | — |
| 7 | 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） | 0.033 | 19.019 | 961 | — |
| 8 | 偏酒石酸 | 按生产需要适量使用 | 01.105 | 353 | — |
| 9 | 日落黄及其铝色淀（包括日落黄，日落黄铝色淀） | 0.1 | 08.006 | 110 | 西瓜酱罐头；以日落黄计 |
| 10 | 三氯蔗糖（又名蔗糖素） | 0.25 | 19.016 | 955 | — |
| 11 | 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 ^c | 0.35 | 19.021 | 962 | — |
| 12 | 甜菊糖苷 | 0.27 | 19.008 | 960a | 以甜菊醇当量计 |
| 13 | 甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠），环己基氨基磺酸钙 | 0.65 | 19.002, 19.024 | 952(iv), 952(ii) | 以环己基氨基磺酸计 |
| 14 | 胭脂红及其铝色淀（包括胭脂红，胭脂红铝色淀） | 0.1 | 08.002 | 124 | 以胭脂红计 |
| 15 | 异麦芽酮糖 | 按生产需要适量使用 | 19.003 | — | — |
| 16 | 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） | 0.12 | 19.026 | 969 | — |
| 17 | 麦芽糖醇，麦芽糖醇液 | 按生产需要适量使用 | 19.005, 19.022 | 965(i), 965(ii) | — |
| 18 | 乳酸钙 | 按生产需要适量使用 | 01.310 | 327 | — |
| 19 | 植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠 | 0.2 | 04.006, 04.025 | 391, — | 以植酸计 |

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

表B.4 中国内地水果类罐头中食品添加剂的最大使用量（续）

| |
|---|
| <p>^a 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。</p> <p>^b 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。</p> <p>^c 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）</p> |
|---|

B.4 蔬菜类罐头

食品添加剂最大使用量应符合表B.5及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定。

表B.5 中国内地蔬菜类罐头中食品添加剂的最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量/(g/kg) | CNS号 | INS号 | 备注 |
|----|---|--------------|---|--|--|
| 1 | β-胡萝卜素 | 0.2 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | — |
| 2 | 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯） ^a | 1.0 | 19.004 | 951 | — |
| 3 | 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） | 0.05（银条菜除外） | 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006 | 220, 224, 223, 221, 222, — | 最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| | | 0.2（仅限银条菜） | | | |
| 4 | 红花黄 | 0.2 | 08.103 | — | — |
| 5 | 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] | 5.0 | 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 | 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) | 不包括”湿法“工艺制得的磷酸；可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计 |
| 6 | 氯化钙 | 1.0 | 18.002 | 509 | — |
| 7 | 柠檬酸亚锡二钠 | 0.3 | 18.006 | — | — |
| 8 | 乳酸钙 | 1.5（仅限酸黄瓜产品） | 01.310 | 327 | 乳酸钙作稳定剂和凝固剂、酸度调节剂使用时，可应用于“04.02.02.04蔬菜罐头”，最大使用量为3.0 |
| | | 3.0（酸黄瓜产品除外） | | | |

表 B.5 中国内地蔬菜类罐头中食品添加剂的最大使用量（续）

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量/(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 备注 |
|----|--|--------------|----------------|---------|------|
| 9 | 叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 | 0.5 | 08.009, 08.155 | 141(ii) | — |
| 10 | 乙二胺四乙酸二钠 | 0.25 | 18.005 | 386 | — |
| 11 | 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） | 0.033 | 19.019 | 961 | — |
| 12 | 植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠 | 0.2 | 04.006, 04.025 | 391, — | 以植酸计 |

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

^a 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。

B.5 食用菌罐头

食品添加剂最大使用量应符合表 B.6 及表 B.2 的规定，同时符合 GB 2760 的规定。

表 B.6 中国内地食用菌罐头中食品添加剂的最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量/(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 适用范围及备注 |
|----|--|--------------|--|------------------------------|---------------------|
| 1 | 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） | 0.033 | 19.019 | 961 | — |
| 2 | 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） | 0.05 | 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006 | 220, 224, 223, 221, 222, — | 蘑菇罐头；最大使用量以二氧化硫残留量计 |
| 3 | β-胡萝卜素 | 0.2 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | — |
| 4 | 柠檬酸亚锡二钠 | 0.3 | 18.006 | — | — |
| 5 | 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯） ^a | 1.0 | 19.004 | 951 | — |
| 6 | 三氯蔗糖（又名蔗糖素） | 0.3 | 19.016 | 955 | — |
| 7 | 安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾） ^b | 0.3 | 19.011 | 950 | — |

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

^a 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。

^b 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。

B.6 其他罐头

食品添加剂最大使用量应符合表B.7及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定

表 B.7 中国内地其他罐头中食品添加剂的最大使用量

| 序号 | 项目名称 | 最大使用量 /(g/kg) | CNS 号 | INS 号 | 适用范围及备注 |
|----|--|------------------|---|-------------------------------------|----------------------------|
| 1 | L-丙氨酸 | 按生产需要适 量使用 | 12.006 | — | 肉汤、骨汤罐头 |
| 2 | 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） | 0.032 | 19.019 | 961 | 坚果与籽类罐头 |
| | | 0.07 | | | 肉汤、骨汤罐头 |
| 3 | β -胡萝卜素 | 1.0 | 08.010 | 160a(i), 160a(iii), 160a(iv) | 坚果与籽类罐头、杂粮罐头、 肉汤、骨汤罐头 |
| 4 | ϵ -聚赖氨酸盐酸盐 | 0.30 | 17.038 | — | 干豆类罐头 |
| | | 0.50 | | | 肉汤、骨汤罐头 |
| | | 0.50 | | | 卤蛋罐头 |
| 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） | 0.0005 | — | 969 | 肉汤、骨汤罐头 |
| 6 | 氨基乙酸（又名甘氨酸） | 1.0 | 12.007 | 640 | 肉汤、骨汤罐头；包括氨基乙 酸(羟基乙腈法) |
| 7 | 苯甲酸及其钠盐（包括苯甲酸， 苯甲酸钠） | 1.0 | 17.001, 17.002 | 210, 211 | 肉汤、骨汤罐头；以苯甲酸计 |
| 8 | 丙二醇脂肪酸酯 | 20.0 | 10.020 | 477 | 肉汤、骨汤罐头 |
| 9 | 丙酸及其钠盐、钙盐（包括丙 酸，丙酸钠，丙酸钙） | 2.5 | 17.029, 17.006, 17.005 | 280, 281, 282 | 干豆类罐头、肉汤、骨汤罐头； 以丙酸计 |
| 10 | 茶多酚（又名维多酚，简称 “TP”） | 0.1 | 04.005 | — | 肉汤、骨汤罐头；以儿茶素计 |
| 11 | 茶黄素 | 0.2 | 04.023 | — | 坚果与籽类罐头 |
| | | 0.1 | | | 肉汤、骨汤罐头 |
| 12 | 赤藓红及其铝色淀（包括赤藓 红，赤藓红铝色淀） | 0.05 | 08.003 | 127 | 肉汤、骨汤罐头；以赤藓红计 |
| 13 | 淀粉磷酸酯钠（又名淀粉磷酸 酯，磷酸酯淀粉，单淀粉磷酸 酯） | 按生产需要适 量使用 | 20.013 | 1410 | 肉汤、骨汤罐头 |
| 14 | 丁基羟基茴香醚（简称“BHA”） | 0.2 | 04.001 | 320 | 坚果与籽类罐头；以油脂中的 含量计 |
| 15 | 二丁基羟基甲苯（简称“BHT”） | 0.2 | 40.002 | 321 | 坚果与籽类罐头；以油脂中的 含量计； |
| 16 | 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） | 0.05 | 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006 | 220, 224, 223, 221, 222, — | 坚果与籽类罐头；最大使用量 以二氧化硫残留量计 |
| 17 | 甘草酸盐（包括甘草酸铵，甘 草酸一钾，甘草酸三钾） | 按生产需要适 量使用 | 19.012, 19.010, 19.025 | 958 | 肉汤、骨汤罐头 |
| 18 | 谷氨酰胺转氨酶 | 0.25 | 18.013 | — | 干豆类罐头 |

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/657011144126010051>