

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-XXXX)

(征求意见稿) 编制说明

一、标准起草基本情况

2016 年国家卫生健康委员会将《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760) (以下简称“GB2760”)列入食品安全国家标准制修订项目计划(国卫办食品函[2016]1358 号),由国家食品安全风险评估中心(以下简称“评估中心”)牵头,中国食品工业协会、中国食品添加剂和配料协会、中国香化协会、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国乳制品工业协会、中国饮料工业协会、中国商业联合会、中国肉类协会、中国调味品协会参与了此次修订工作。2016 年评估中心接到任务后组织上述单位成立修订起草组,起草组梳理了 GB2760-2014 查询方式、食品分类及标准实施后反映出的问题,对比分析国际食品法典委员会及其他发达国家食品添加剂的使用规定及最新进展,明确了本次修订工作的任务,确定修订的原则,组织对标准内容进行了全面梳理调查,并对部分问题进行了专题研究。在此基础上起草组共组织召开了多次标准修订会议,完成了 GB2760 规定食品添加剂的 INS 号、英文名称、查询方式、公告内容整合、部分食品添加剂使用规定、食品分类等内容的修订工作。

按照《食品安全国家标准管理办法》的要求,起草组于 2017 年 12 月至 2018 年 1 月将《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(草案)进行了行业内征求意见,征求意见期间共收到 586 条意见,合并整理有效意见 415 条。为了更好的处理上述意见,起草组分别于 2018 年 3 月 5 日、2018 年 4 月 23 日召开两次意见研讨会,对收集到的意见进行了逐条研究处理,并就纳他霉素使用方式、蜜饯凉果的食品分类、硝酸盐和亚硝酸盐使用量计算方式等问题进行专题研讨并达成了一致意见。

2019 年 12 月 19-20 日在北京召开的第二届食品安全国家标准审评委员会食品添加剂专业委员会第二次会议和 2020 年 11 月 19-20 日在北京召开的第二届食品安全国家标准审评委员会食品添加剂专业委员会第六次会议分别对该标准进行了审查,起草组按照审查意见对标准相应内容进行了修改完善。

二、标准的主要技术内容

(一) 将国家卫生健康委员会公告批准的食品添加剂纳入标准

为了方便标准使用者使用标准,本次标准修订过程中整合纳入了 GB2760—2014 实施以来国家卫生健康委员会关于批准食品添加剂的使用规定的公告内容,具体增加的内容为国家卫生健康委员会 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 号公告的内容。

(二) 关于正文的修订情况

1、 关于食品添加剂定义的修改

根据 2015 年实施的《食品安全法》的规定，在食品添加剂的定义中增加了营养强化剂。

2、 关于 INS 和 CNS 定义的修改

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”，并将其定义为“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）和中国编码系统（CNS）”。

由于 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，每年 CAC 都会对食品添加剂的 INS 编号系统进行修订，因此可能会出现 GB2760 中食品添加剂的 INS 号与 CAC 修订后的 INS 号不一致的情况，为了避免此种情况给标准实施带来的不便，在 INS 号部分增加备注说明：“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、 关于第 4 章食品分类系统的修改

删除了原标准中“4 食品分类系统”中的“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”内容，将其体现在附录 A 的 A.3 中。

4、 增加了第 8 章、第 9 章、第 10 章和第 11 章

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”。

由于营养强化剂和胶基及其配料均属于食品添加剂管理范畴，为了保持食品添加剂规定的完整性，增加了第 10 章“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；第 11 章“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 29987）的规定。

(三) 关于附录 A 的修订情况

1、 关于食品添加剂中文名称、英文名称、INS 号、CNS 号的修改

为了规范食品添加剂名称，便于标准使用者理解标准，同时与 GB7718 标准衔接，起草组修改了部分食品添加剂的名称，如将“蔗糖聚丙烯醚”修改为“蔗糖聚氧丙烯醚”、“吗啉脂肪酸盐（又名果蜡）”修改为“吗啉脂肪酸盐果蜡”、“山梨酸及其钾盐”修改为“山梨酸及其钾盐（包括山梨酸，山梨酸钾）”，共涉及 54 个食品添加剂，具体修改内容见附件 1。

CNS 号是中国食品添加剂的编号，此次修改了部分食品添加剂的 CNS 号，对国家卫生健康委员会公告批准的食品添加剂新品种进行了编号，共涉及 17 个食品添加剂，具体修改内容及理由见附件 2。

按照 CAC 的最新规定，对丙二醇脂肪酸酯等食品添加剂的英文名称和 INS 号进行了修改，具体修改内容及理由见附件 3。

2、 附录 A 中食品添加剂查询方式的修订

GB2760-2014 颁布实施后，一些单位反映标准附录 A 规定复杂、表格较多、不方便查询等问题，为了解实际情况，提出合理的修改建议，起草组制作了关于修改 GB2760 查询方式调查问卷，问卷内容涉及是否需要修改附录 A 正文内容、是否需要将表 A.2 和表 A.3 整合到表 A.1、是否需要将表 A.3 的内容整合到表 A.1 和 A.2 等内容，随后在相关食品行业、企业及食品添加剂分委员会专家中进行调查。起草组收集到来自专家、行业、企业以及个人的 136 份反馈问卷，根据问卷反馈情况，为了标准使用更加方便，同时保证标准规定的延续性，起草组对附录 A 的 A.2、A.3、A.4、表 A.1、表 A.2 和表 A.3 进行了修改。对于附录 A 正文的修改内容及理由见附件 4。

根据附录 A 正文的修改内容，按照 GB2760-2014 规定的表 A.3 中食品类别不能使用表 A.1 中其上级食品类别中允许使用的食品添加剂，此次修订将表 A.3 中食品类别在表 A.1 中进行了明确，例如：将列入原表 A.3 中 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、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）在 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛的使用规定中进行了明确，将其原使用范围饮料类（食品分类号 14.0）修改为饮料类[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]（食品分类号 14.0）。同时此次修订明确了原表 A.2 中食品添加剂的使用范围和最大使用量，列出了所有例外的食品类别，同时在表 A.1 中列出了原表 A.3 食品类别在原表 A.1 的规定，例如：食品添加剂阿拉伯胶列出了所有例外的食品类别编号，同时涵盖了表 A.1 中阿拉伯胶可以用于原表 A.3 中的盐及代盐制品（食品分类号 12.01）的规定，并将原表 A.2 的规定合并入表 A.1。此次修订还对原表 A.3 的食品类别进行了编号，并修改其标题为“表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别”。

3、关于附录 A 中部分食品添加剂使用规定的修订及依据

3.1 删除的食品添加剂使用规定

落葵红、密蒙黄、酸枣色、橡子壳棕 4 个天然着色剂和 2,4-二氯苯氧乙酸目前既无质量规格标准，也无单位申请制定质量规格标准，根据食品添加剂生产和使用情况的调查结果，删除了上述食品添加剂的使用规定。

食品添加剂海萝胶在质量规格标准制定过程中标准起草单位经过行业调研，结果显示目前国内不再生产和使用该食品添加剂，因此删除了该食品添加剂的使用规定。

按照食品添加剂使用应具有工艺必要性的原则，根据《食品安全国家标准 食醋》的规定，结合食醋行业的实际情况，删除了冰乙酸（包括低压羧基化法）用于食醋（食品分类号 12.03）的规定。

根据罐头行业调查情况，参照相关罐头食品产品标准规定，即罐头食品均经过巴氏杀菌，起草组删除了用于罐头食品的具有唯一功能为防腐剂和第一功能为防腐剂的食品添加剂使用规定，涉及 ε-聚赖氨酸盐酸盐等食品添加剂。

根据饮料行业和凉果蜜饯行业调查情况，按照食品添加剂使用应具有工艺必要性的原

则，起草组删除了纳他霉素用于 14.02.01 果蔬汁（浆）、萝卜红用于 04.01.02.08.01 蜜饯类、新红及其铝色淀用于 04.01.02.08.02 凉果类、滑石粉用于 04.01.02.08.02 凉果类和 04.01.02.08.04 话化类的使用规定。

3.2 关于二氧化硫及亚硫酸盐使用规定的修订

为了规范食品类别的描述，将二氧化硫及亚硫酸盐类使用范围中的 09.01 鲜水产（仅限于海水虾蟹类及其制品）修改为 09.01 鲜水产（仅限于海水虾蟹类）。

经查阅原卫生部 2010 年第 1 号公告关于二氧化硫的规定，原标准中二氧化硫用于葡萄酒的备注内容“甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为 0.4g/L，最大使用量以二氧化硫残留量计”既包括了葡萄酒，同时还包括了果酒的备注内容，不确切，因此修改为“甜型葡萄酒最大使用量为 0.4g/L，最大使用量以二氧化硫残留量计”，将用于果酒的备注内容“甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为 0.4g/L，最大使用量以二氧化硫残留量计”修改为“甜型果酒最大使用量为 0.4g/L，最大使用量以二氧化硫残留量计”。

3.3 卡拉胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶等食品添加剂在 13.0 特殊膳食用食品中使用规定的备注内容的修订

卡拉胶用于 13.01 婴幼儿配方食品的备注内容为“以即食状态食品中的使用量计”，酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）用于 13.01.01 婴儿配方食品的备注内容为“以即食食品计，作为花生四烯酸（ARA）和二十二碳六烯酸（DHA）载体”，辛烯基琥珀酸淀粉钠用于 13.01.01 婴儿配方食品的备注内容为“作为 DHA/ARA 载体，以即食食品计”，上述备注内容描述存在不一致，此次修订将“以即食食品计”、“以即食状态食品中的使用量计”统一修改为“以即食状态计”，将“作为 DHA/ARA 载体”修改为“作为花生四烯酸（ARA）和二十二碳六烯酸（DHA）载体”。

3.4 硫磺使用规定的修订

根据《原卫生部办公厅关于淀粉生产使用硫磺有关问题的复函》（卫办监督函〔2010〕150 号）“根据食品安全法的规定，食品生产经营应当符合食品安全标准，因此，淀粉生产中使用硫磺应当符合食品添加剂硫磺标准要求，不得使用工业硫磺”，此次修订在硫磺的使用范围中增加了 06.05.01 食用淀粉，最大使用量为 0.03g/kg（只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计）。

3.5 关于迷迭香提取物的使用规定的修改

由于 GB 1886.172-2016 《食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物》已经涵盖了迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）的质量规格要求，起草组将迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）的使用规定与迷迭香提取物的使用规定进行了整合。

3.6 关于食品添加剂纳他霉素备注内容的修订

GB2760-2014 中规定食品添加剂纳他霉素可以用于干酪和再制干酪及其类似品、糕点、酱卤肉制品类、果蔬汁（浆）等食品类别，规定了最大使用量和残留量，并在部分食品中规

定了使用方式，如“表面使用，混悬液喷雾或浸泡”。起草组梳理了 GSFA、欧盟、澳新的食品添加剂使用标准中关于该物质的规定，根据国外标准的相关规定，结合肉制品协会、乳制品协会等的反馈情况，起草组在备注中增加表面使用的含义，将备注内容中“表面使用”修改为“表面使用，深度不超过 5 mm”，备注其他内容不变。

3.7 关于安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸使用规定的修改

安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸均是我国允许使用的甜味剂，但是当天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸与阿斯巴甜或安赛蜜同时用于同一食品时，未规定其混合使用时的要求，因此起草组参考 GSFA 和欧盟关于安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸三种甜味剂的使用规定，修改了这三种甜味剂的备注内容。

关于“含苯丙氨酸”的脚注内容，起草组规范了阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）的脚注内容，修改为“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）”，同时在天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸的使用规定中增加了脚注内容：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）”。

3.8 脱氢乙酸及其钠盐使用规定的修改

根据食品评估中心组织对食品添加剂脱氢乙酸钠的食品安全风险评估结果，结合相关行业脱氢乙酸钠使用情况调查情况，起草组删除了脱氢乙酸及其钠盐在黄油和浓缩黄油、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料及表面用挂浆、预制肉制品、熟肉制品、果蔬汁（浆）的使用规定，并调整了该食品添加剂在腌渍的蔬菜中的最大使用量。调整上述使用规定后，食品评估中心再次按照修订后的使用规定对脱氢乙酸及其钠盐进行了食品安全风险评估，评估结果显示修订后的标准能够更好地保护消费者的健康。

3.9 胭脂虫红及其铝色淀使用规定的修订

经行业调研，《食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红》起草单位提出目前在食品中所使用的大部分为胭脂虫红铝色淀，而且原申报材料显示也涵盖胭脂虫红铝色淀，因此起草组将“胭脂虫红”修改为“胭脂虫红及其铝色淀”，并在膨化食品的使用规定中增加备注内容：仅限使用胭脂虫红。

4、附录 A 中部分食品类别中食品添加剂使用规定的修订

4.1 关于食糖食品类别的修订引起的食品添加剂使用规定修订

根据中国糖业协会和全国制糖标准化技术委员会关于食糖中食品添加剂二氧化硫的修订建议，结合行业现状和二氧化硫等在食糖中使用的工艺必要性，此次修订将“11.01.01 白糖及白糖制品（如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等）”修改为“11.01.01 白砂糖及白砂糖制品、

绵白糖、红糖、冰片糖”，“11.01.02 其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖（蔗糖来源）、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]”修改为“11.01.02 赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆”，同时将食品添加剂二氧化硫及亚硫酸盐、硫磺用于 11.01 食糖分别进行了规定，11.01.01 白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖中最大使用量由 0.1g/kg 修改为 0.03g/kg（最大使用量以二氧化硫残留量计），11.01.02 赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆中最大使用量为 0.1g/kg（最大使用量以二氧化硫残留量计），维持不变。涉及 11.01.02 食品类别修改的食品添加剂还包括：单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、黄原胶（又名汉生胶）。

4.2 脱水马铃薯（粉）中食品添加剂使用规定的修订

GB2760-2014 中对于脱水马铃薯（粉）既出现在其他杂粮制品又出现在干制蔬菜，为了统一这类食品的归类，起草组与马铃薯协会进行了沟通，协会认为马铃薯属于主食类食品，应该归为粮食制品，不应该归为干制蔬菜，因此起草组对 GB2760 中出现的干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)与其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼、冷冻土豆泥、冷冻红薯泥、脱水马铃薯粉)一并考虑，将附录 A 中“干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)”和“干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)”修改为“其他杂粮制品（仅限脱水马铃薯制品）（食品分类号 06.04.02.02）”，该食品类别涉及食品添加剂二丁基羟基甲苯（简称“BHT”）、二氧化硫及亚硫酸盐类、二氧化钛、核黄素、硬脂酰乳酸钠和硬脂酰乳酸钙。将“其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼、冷冻土豆泥、冷冻红薯泥、脱水马铃薯粉)”修改为“其他杂粮制品（仅限冷冻薯类制品）（食品分类号 06.04.02.02）”，该食品类别涉及食品添加剂磷酸及磷酸盐类。上述两个食品类别的食品添加剂使用规定不变。

4.3 风味派中食品添加剂使用规定的修订

为了更加明确风味派的馅料和派坯的分类，起草组对风味派中食品添加剂使用规定进行梳理研究，将焦糖色（亚硫酸铵法）使用范围中粮食制品馅料修改为焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派馅料）（食品分类号 07.04），焦亚硫酸钠使用范围中冷冻米面制品（仅限风味派）修改为冷冻米面制品（仅限风味派坯）（食品分类号 06.08）。

为了统一蛋糕馅料、蛋糕夹心的食品类别定位和食品添加剂的使用，起草组将涉及 07.04 焙烤食品馅料及表面用挂浆的使用规定进行了梳理整合，柠檬黄及其铝色淀的使用范围中涉及 07.04 修改为“07.04 焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心），最大使用量为 0.05g/kg；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），最大使用量为 0.3g/kg”。胭脂红及其铝色淀的使用范围中涉及 07.04 修改为“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）”，最大使用量不变。

4.4 关于餐桌甜味料中部分食品添加剂最大使用量的修订

GB2760-2014 中部分甜味剂用于餐桌甜味料中，最大使用量以 g/份表示，但是我国缺少关于份的定义，因此为了明确这些甜味剂的最大使用量，经行业调研，参考 GSFA、欧盟、

澳新关于这些甜味剂用于餐桌甜味料时最大使用量的表示方式,起草组将最大使用量的单位g/份修改为按生产需要适量使用。

4.5 关于饮料中食品添加剂使用规定备注内容的修订

GB2760-2014 中关于饮料的使用规定中备注内容“固体饮料按照稀释倍数增加使用量”不清晰,且需要与固体饮料(食品分类号 14.06)中允许使用的添加剂的规定进行协调。为了避免误解,更好地理解使用标准,起草组梳理了饮料中食品添加剂使用规定的备注内容,将所有的“固体饮料按照稀释倍数增加使用量”修改为“相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量”,并根据不同的情况在相关的液体饮料备注中增加了“以即饮状态计”。关于二氧化硫等用于果蔬汁(浆)和果蔬汁(浆)类饮料的备注内容,浓缩果蔬汁(浆)中使用该添加剂可以通过带入原则 3.4.2 解决,因此起草组删除了该规定中备注内容“浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算”。

4.6 关于附录 A 中部分添加剂用于 16.07 其他使用规定的修订

考虑到本标准是为了规范食品中食品添加剂的使用,起草组梳理了附录 A 中部分涉及添加剂[如 16.07 其他(仅限饮料浑浊剂)、16.07 其他(仅限乳化天然色素)]中使用添加剂的规定,删除了上述规定。同时起草组梳理了附录 A 中涉及加工工艺[如 16.07 其他(发酵工艺)、16.07 其他(酿造工艺)、16.07 其他(豆制品工艺)]中使用添加剂的规定,结合相关行业调研,按照工艺必要性的原则,删除了聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯用于 16.07 其他(发酵工艺)以及麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液用于 16.07 其他(酿造工艺)的规定,将麦芽糖醇和麦芽糖醇液的使用范围“16.07 其他(豆制品工艺)”修改为“04.04 豆类制品”、“16.07 其他(制糖工艺)”修改为“11.01 食糖”和“11.02 淀粉糖”,最大使用量不变,同时删除麦芽糖醇和麦芽糖醇液用于 04.04.01.06 熟制豆类的规定。将山梨糖醇和山梨糖醇液的使用范围“16.07 其他(豆制品工艺)”修改为“04.04 豆类制品”、“16.07 其他(制糖工艺)”修改为“11.01 食糖”和“11.02 淀粉糖”,最大使用量不变。

5、附录 A 中其他食品添加剂使用规定的修订

根据 GB/T17204-2008《饮料酒》的规定,配制果酒属于配制酒,起草组将食品添加剂杨梅红的使用范围“15.03.03 果酒(仅限于配制果酒)”修改为“15.02 配制酒(仅限于配制果酒)”。

参考 CAC、欧盟等的规定,起草组删除了食品添加剂山梨酸钾功能中“稳定剂”的功能。

考虑到《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》(GB29987-2014)已经规定了胶姆糖基础剂,为了避免重复,此次修订删除了部分食品添加剂中“胶姆糖基础剂”功能,涉及食品添加剂松香季戊四醇酯和硬脂酸(又名十八烷酸)。由于紫胶(又名虫胶)未列入 GB29987,经过行业调查,该添加剂仍在口香糖中使用,因此 GB2760 中暂时保留该添加剂的“胶姆糖基础剂”功能。

苯甲酸及其钠盐的使用规定备注中均有“以苯甲酸计”、丙酸及其钠盐、钙盐的使用规定

备注中均有“以丙酸计”，但是植酸和植酸钠的备注中无内容。参考《食品安全国家标准 食品中植酸的测定》（GB5009.153-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂 植酸钠》（GB1886.250-2016），在食品添加剂植酸和植酸钠使用规定的备注中均增加“以植酸计”。

参考 GSFA 关于抗坏血酸棕榈酸酯使用规定的备注内容，此次修订将“以脂肪中抗坏血酸计”修改为“以油脂中抗坏血酸计”，在部分使用范围的备注中增加“以油脂中的含量计”。

考虑到果冻粉属于果冻的半成品，此次修订将用于果冻的食品添加剂中最大使用量为“按生产需要适量使用”的，涉及果冻粉的备注内容“如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量”修改为“也可用于果冻粉”，涉及食品添加剂红曲黄色素等。

(四) 关于附录 B 的修订情况

1、关于 B.1 食品用香料、香精的使用原则的修订

为了避免食品用香料滥用，经行业调研，一致认为具有其他食品添加剂功能的食品用香料不得直接用于食品加香，即不能以食品用香料的名义发挥其他食品添加剂功能，起草组列出了“应配制成食品用香精后用于食品加香的食品用香料名单”，将 B.1.4“具有其他食品添加剂功能的食品用香料，在食品中发挥其他食品添加剂功能时，应符合本标准的规定。例如：苯甲酸、肉桂醛、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸等。”修改为“表 B.2 中的食品用香料应配制成食品用香精后用于食品加香，若在食品中发挥其他食品添加剂功能时，应符合本标准的规定”，同时增加了表 B.2 应配制成食品用香精后用于食品加香的食品用香料名单。由于 GB 30616-2020《食品安全国家标准 食品用香精》中规定了食品用香精中允许使用的辅料名单，起草组将附录 B 中 B.1 食品用香料、香精的使用原则 B.1.5 a)中“相关标准”改为“《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）”。由于 GB 29924-2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》中规定了食品用香料、食品用香精的标示要求，起草组将 B.1.6 修改为“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”。由于 GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》规定了食品中香料、香精的标示，起草组将 B.1.7 修改为“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”。具体修改内容及理由见附件 5。

2、关于表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单的修订

为了使标准更加明确，便于标准理解执行，此次修订将婴幼儿辅助食品（食品分类号 13.02）列入表 B.1，并在该类别中增加备注内容。

3、关于食品用香料名单的修订

起草组对表 B.2 和表 B.3 的食品用香料名单进行了梳理，删除了 6 个香料，2 个香料由天然香料编号修改为合成香料编号，修改 25 个香料的中英文名称、FEMA 编号，具体修改内容及理由见附件 6。对国家卫生健康委员会公告的 26 个食品用香料新品种进行了编号，具体内容见附件 7。

(五) 关于附录 C 加工助剂使用规定的修订

1、完善离子交换树脂的使用范围

标准修订过程中部分行业协会反映表 C.2 中离子交换树脂使用范围中制糖工艺是否包括饮料生产单位对于原料糖的处理工艺，起草组对该问题进行了专题研究，认为离子交换树脂在糖处理工艺中也普遍使用，结合秘书处关于该问题的相关回复函，起草组将离子交换树脂使用范围中“制糖工艺”修改为“制糖工艺及糖处理工艺”。

2、明确过氧化氢的使用范围

GB2760-2014 发布实施之后，监管部门多次反映列入表 C.1 的加工助剂过氧化氢的使用范围不明确，部分生产企业用该物质漂白鸡爪、猪蹄、开心果等，不属于加工助剂范畴。为了满足监管需要，避免过氧化氢的滥用，结合行业反馈情况，起草组对该问题进行了专题研究，明确了过氧化氢的使用范围，将其从表 C.1 中删除，列入表 C.2，并规定其功能为“脱硫剂、脱色剂、去碘剂”，使用范围为“淀粉糖加工工艺、淀粉加工工艺、油脂加工工艺、海藻加工工艺”。

3、统一规范消泡剂的使用规定

目前 GB2760 表 A.1 中有些食品添加剂的功能中仍列出消泡剂的功能，附录 C 中也有消泡剂功能的加工助剂，例如丙二醇、吐温类等。为了统一管理这类物质，起草组对 GB2760 中所有消泡剂的使用规定进行了梳理。通过梳理研究，起草组删除了表 A.1 中丙二醇和吐温类中的消泡剂功能，在表 C.2 丙二醇的功能中增加消泡剂，删除了表 A.1 中吐温类用于豆类制品的使用规定，在表 C.2 中吐温类的使用范围中增加“豆类制品（最大使用量为 0.05g/kg，最大使用量以每千克黄豆的使用量计）”。

4、完善固化单宁和食用单宁的使用规定

GB2760 中包括固化单宁和食用单宁，在食品添加剂固化单宁的质量规格标准制定过程中，有关单位提出固化单宁是以植物纤维素或其它物质为载体，与单宁物质结合制备而成，由于固定化用的载体不同，产品各异，只是食用单宁的应用方式，且目前国内企业大多直接生产高纯度的单宁，固化单宁几乎没有生产应用，两者的功能及使用范围也类似。根据上述情况，为了规范食品添加剂名称，起草组将表 C.2 中的固化单宁和食用单宁的名称进行了修改，修改为单宁（包括固化单宁和食用单宁），并将固化单宁和食用单宁的使用范围进行了合并。

5、删除食品工业加工助剂矿物油品种，将其使用规定与白油的进行整合

在《食品安全国家标准 食品添加剂 矿物油》标准起草过程中，起草单位提出《食品安全国家标准 食品添加剂 白油（又名液体石蜡）》（GB1886.215-2016）已经能够完全涵盖食品添加剂矿物油的安全要求，无需继续研制矿物油标准，而且目前市场无矿物油的生产和使用单位，按照食品添加剂使用应具有工艺必要性的原则，删除了食品工业用加工助剂矿物油品种，将其使用规定与食品工业用加工助剂白油（液体石蜡）的使用规定进行整合。

6、完善部分加工助剂的功能和使用范围

根据行业调查结果，便于标准的理解，删除了白油（液体石蜡）功能中的“被膜剂”功能；将表 C.2 中聚二甲基硅氧烷及其乳液的使用范围中“油脂加工工艺”修改为“油脂加工及煎炸工艺”，并在其所有最大使用量中增加备注“以聚二甲基硅氧烷计”；表 C.2 中白油的使用范围中“薯片的加工工艺”修改为“薯类加工工艺”；为了避免误解，起草组将表 C.2 中部分加工助剂的使用范围“饮料（水处理）的加工工艺”修改为“饮料加工工艺的水处理工艺”，涉及食品添加剂聚丙烯酰胺、磷酸氢二钠、磷酸三钠、硫酸亚铁；考虑防褐变应属于抗氧化剂范畴，起草组删除了表 C.2 中抗坏血酸和抗坏血酸钠的使用规定，将其纳入附录 A 进行规定。

7、修改了氮气和植物活性炭（稻壳活性炭）的名称

考虑到氮气和液氮属于同一种物质，仅形态不同，且执行的质量规格标准均为 GB29202-2012《食品安全国家标准 食品添加剂 氮气》，起草组将表 C.1 中氮气修改为氮气（液氮）。

考虑到植物活性炭（稻壳活性炭）与植物活性炭不是同一物质，且两个物质的质量规格不一致，因此将植物活性炭（稻壳活性炭）修改为植物活性炭（稻壳来源）。

8、删除磷酸铵，将其使用规定与磷酸二氢铵和磷酸氢二铵的使用规定合并

磷酸铵是我国允许使用的加工助剂，从相关行业了解到磷酸铵不能单独以化合物存在，一般以磷酸氢二铵和磷酸二氢铵两种形式存在。JECFA、FCC 和日本公定书中均未包括磷酸铵，而是分别对磷酸氢二铵和磷酸二氢铵的质量规格标准进行了规定。因此，起草组将 GB2760 中加工助剂磷酸铵品种进行了删除，将其使用规定与磷酸氢二铵和磷酸二氢铵的进行合并。

9、关于 6 号轻汽油（植物油抽提溶剂）使用规定的修订

根据 GB1886.52-2015《食品安全国家标准_食品添加剂_植物油抽提溶剂（又名己烷类溶剂）》的规定，结合目前该提取溶剂行业的实际使用情况，起草组将“6 号轻汽油（植物油抽提溶剂）”修改为“植物油抽提溶剂”，使用范围“提取工艺”修改为“油脂加工提取工艺”。

10、删除了 1,2-二氯乙烷品种和使用规定

经 JECFA 评估，1,2-二氯乙烷不能用于食品加工过程，美国、欧盟均不允许该物质用于食品。结合行业内征求意见情况，起草组删除了表 C.2 中 1,2-二氯乙烷品种和使用规定。

11、修改了表 C.3 中部分酶名称、菌种名称等

参考菌种保藏中心的规定，起草组明确了 β -葡聚糖酶中“*Disporotrichum dimorphosporum*”的中文名称为两型孢双侧孢霉。

根据国际生物化学和分子生物联合会，酶命名法（IUBMB Enzyme Nomenclature）的最新分类，起草组将纤维二糖酶 Cellobiase 修改为“ β -葡萄糖苷酶 beta-glucosidase（又名纤维二糖酶 Cellobiase）”。

参考相关国际标准，起草组将部分酶来源中小羊的英文名称修改为 lamb (kid)。

原国家卫生计生委 2018 年第 2 号公告中果糖基转移酶(又名 β -果糖基转移酶)Fructosyl transferase, 根据当时的申报材料该酶的 EC 号是 2.4.1.9, CAS 号是 9030-16-4, 经查 IUBMB Enzyme Nomenclature, 该酶对应的英文名称应为 inulosucrase。经与行业专家讨论, 考虑到低聚果糖的产品标准和行业情况, 为了保持行业延续性和科学性, 此次修订将该酶的名称修改为“蔗糖 1-果糖转移酶(又名果糖基转移酶)(sucrose 1-fructosyltransferase)”。

(六) 附录 D 食品添加剂功能类别

根据修改后的食品添加剂的定义, 在附录 D 中增加了营养强化剂的编号 D16, 并根据 GB14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(修订稿)的规定增加了营养强化剂的定义。

根据 GB30616-2020《食品安全国家标准 食品用香精》中关于食品用香料的定义, 起草组将附录 D 中 D.21 食品用香料定义修改为“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”。

(七) 附录 E 食品分类系统的修订情况

1、关于浓缩汤(灌装、瓶装)(食品分类号 12.10.03.01)的修订

随着食品工业的不断发展, 有关单位反映 GB2760 标准中部分食品类别不能完全满足实际食品工业定位、与现行相关食品行业分类不一致等问题, 为了使食品分类定位更加科学、合理, 起草组对食品分类进行了梳理。根据梳理结果, 浓缩汤的包装形式已经多样化, 不仅限灌装、瓶装, 将“浓缩汤(灌装、瓶装)(食品分类号 12.10.03.01)”修改为“浓缩汤(食品分类号 12.10.03.01)”, 该类别的食品添加剂使用规定不变。

2、关于代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品(食品分类号 05.01.03)的修订

根据目前我国现行的《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》(GB9678.2-2014)的产品描述, 起草组将“代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品(食品分类号 05.01.03)”修改为“代可可脂巧克力及其制品(食品分类号 05.01.03)”, 涉及食品添加剂胭脂虫红、胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)和异麦芽酮糖。该类别的食品添加剂使用规定不变。

3、关于醋(食品分类号 12.03)、配制酱油(食品分类号 12.04.02)和配制食醋(食品分类号 12.03.02)的修订

关于根据《食品安全国家标准 酱油》(GB 2717-2018)、《食品安全国家标准 食醋》(GB 2719-2018)标准的适用范围, 配制工艺生产的酱油、食醋产品已不再纳入上述标准, 而且在名称上不能体现“酱油”、“食醋”的字样, 同时在《食品安全国家标准 复合调味料》(GB 31644-2018)定义中增加“如配制工艺生产的酸性调味液产品等”的表述。为了与产品标准协调一致, 起草组将配制酱油(食品分类号 12.04.02)和配制食醋(食品分类号 12.03.02)这两类产品归入液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)(食品分类号 12.10.03)管理, 将“醋

（食品分类号 12.03）”修改为“食醋（食品分类号 12.03）”，并对相应的食品添加剂使用规定进行了修改，涉及苯甲酸及其钠盐等 13 种食品添加剂，具体修改内容及理由见附件 8。按照《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）、《食品安全国家标准 复合调味料》（GB 31644-2018）的要求，在今后标准实施指南修订过程中对 12.03 食醋、12.04 酱油及 12.10.03 液体复合调味料（不包括 12.03,12.04）的定义进行修改。

4、关于蜜饯凉果食品分类的修订

GB2760-2014 将蜜饯凉果（食品分类号 04.01.02.08）分为蜜饯类（食品分类号 04.01.02.08.01）、凉果类（食品分类号 04.01.02.08.02）、果脯类（食品分类号 04.01.02.08.03）、话化类（食品分类号 04.01.02.08.04）、果糕类（食品分类号 04.01.02.08.05）。相关行业反映目前蜜饯类和凉果类产品主要的加工工艺没有显著区别，只是在干燥时间、糖渍和盐渍环境条件、以及最终产品形态有一些区别，因此建议统一这两类食品添加剂的使用规定，同时删除目前已经基本不在该类食品中使用的食品添加剂品种。起草组对该问题进行了专题讨论研究，将“蜜饯凉果（食品分类号 04.01.02.08）”修改为“蜜饯（食品分类号 04.01.02.08）”，蜜饯类（食品分类号 04.01.02.08.01）和凉果类（食品分类号 04.01.02.08.02）进行合并修改为蜜饯类、凉果类（食品分类号 04.01.02.08.01），食品分类号 04.01.02.08.02 修改为“—”。

5、关于食品分类中其他类别的修订

部分食品分类中缺乏兜底的其他类别，一些食品确实无法归入现有类别。此次修订全面梳理食品分类中缺乏其他类别的分类，在相关食品类别中增加其他，如 06.03.02.06 其他小麦粉制品（如面筋等）、06.05.02.05 其他淀粉制品（如凉粉等）、06.11 其他粮食制品、08.02.03 其他预制肉制品。关于其他食品类的修改内容及理由见附件 9。

(八) 关于附录 F 的修订

为了便于检索、查询和使用标准，在附录 F 中增加了食品添加剂 INS 号。

(九) 编辑性内容修订

具体修改的编辑性内容及理由见附件 10。

三、国内外相关法规标准情况

与本标准相关的主要法律法规、规章、条例等主要包括《食品安全法》及其实施条例、《食品添加剂新品种管理办法》等，标准修订过程是严格依据上述相关法律法规的要求进行的，修订后的标准符合《食品安全法》及相关法律法规的要求。本次标准修订过程中涉及部分食品添加剂规定、食品类别等需要考虑新制定的酱油、食醋等食品安全国家标准，标准修订过程中充分研究了上述标准的规定，与其保持协调、一致。

国际食品法典委员会(Codex Alimentarius commission CAC)制定的《食品添加剂通用标准》（General Standard on Food Additives，以下简称 GSFA）、美国 21CFR、欧盟 Regulation (EC) No 1333/2008、澳大利亚新西兰食品添加剂法规 Standard 1.3.1、日本添加剂使用标准等

均对允许使用的食品添加剂品种、使用范围和使用量进行了规定。GB2760 修订过程中充分分析了上述国际组织、国家和地区的标准，并参考了上述标准。

四、其他需要说明的事项

无

附件 1: 关于食品添加剂中文名称修改内容

序号	GB2760-2014 中的中文名称	修改后的中文名称
1.	D-异抗坏血酸及其钠盐	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）
2.	苯甲酸及其钠盐	苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸，苯甲酸钠)
3.	丙酸及其钠盐、钙盐	丙酸及其钠盐、钙盐（包括丙酸，丙酸钠，丙酸钙）
4.	赤藓红及其铝色淀	赤藓红及其铝色淀（包括赤藓红，赤藓红铝色淀）
5.	靛蓝及其铝色淀	靛蓝及其铝色淀（包括靛蓝，靛蓝铝色淀）
6.	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 （对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）	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）
7.	甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾	甘草酸盐（包括甘草酸铵，甘草酸一钾，甘草酸三钾）
8.	亮蓝及其铝色淀	亮蓝及其铝色淀（包括亮蓝，亮蓝铝色淀）
9.	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，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	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]
10.	蔗糖聚丙烯醚	蔗糖聚氧丙烯醚
11.	吗啉脂肪酸盐（又名果蜡）	吗啉脂肪酸盐果蜡
12.	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	麦芽糖醇，麦芽糖醇液
13.	柠檬黄及其铝色淀	柠檬黄及其铝色淀（包括柠檬黄，柠檬黄铝色淀）

14.	日落黄及其铝色淀	日落黄及其铝色淀(包括日落黄,日落黄铝色淀)
15.	山梨酸及其钾盐	山梨酸及其钾盐(包括山梨酸,山梨酸钾)
16.	山梨糖醇和山梨糖醇液	山梨糖醇,山梨糖醇液
17.	脱氢乙酸及其钠盐	脱氢乙酸及其钠盐(包括脱氢乙酸,脱氢乙酸钠)
18.	苋菜红及其铝色淀	苋菜红及其铝色淀(包括苋菜红,苋菜红铝色淀)
19.	新红及其铝色淀	新红及其铝色淀(包括新红,新红铝色淀)
20.	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	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)
21.	胭脂红及其铝色淀	胭脂红及其铝色淀(包括胭脂红,胭脂红铝色淀)
22.	诱惑红及其铝色淀	诱惑红及其铝色淀(包括诱惑红,诱惑红铝色淀)
23.	胭脂虫红	胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红,胭脂虫红铝色淀)
24.	异构化乳糖液	异构化乳糖
25.	六偏磷酸钠	多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠)
26.	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(又名阿力甜)	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)
27.	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -基丁天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	纽甜(又名N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -基丁天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯)
28.	爱德万甜(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)	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]
29.	淀粉磷酸酯钠	淀粉磷酸酯钠(又名淀粉磷酸酯,磷酸酯淀粉,单淀粉磷酸酯)
30.	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠),环己基氨基磺酸钙
31.	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又	阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)

	名阿斯巴甜)	
32.	乳糖醇(4-醇(酸吡喃半乳糖-D-山梨醇))	乳糖醇(又名4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇)
33.	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)
34.	聚二甲基硅氧烷及其乳液	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)
35.	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)	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)]
36.	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)	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)]
37.	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	碳酸钙(包括轻质碳酸钙,重质碳酸钙)
38.	维生素E(dl-α-生育酚,d-α-生育酚,混合生育酚浓缩物)	维生素E(包括dl-α-生育酚,d-α-生育酚,混合生育酚浓缩)
39.	碳酸镁(包括轻质和重质碳酸镁)	碳酸镁(包括轻质碳酸镁,重质碳酸镁)
40.	氧化镁(包括重质和轻质)	氧化镁(包括重质氧化镁,轻质氧化镁)
41.	碳酸氢三钠(倍半碳酸钠)	碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)

42.	胭脂树橙（红木素，降红木素）	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）
43.	植酸（肌醇六磷酸）	植酸（又名肌醇六磷酸）
44.	焦糖色（苛性硫酸盐）	焦糖色（苛性硫酸盐法）
45.	丁基羟基茴香醚（BHA）	丁基羟基茴香醚（简称“BHA”）
46.	二丁基羟基甲苯（BHT）	二丁基羟基甲苯（简称“BHT”）
47.	茶多酚（又名维多酚）	茶多酚（又名维多酚，简称“TP”）
48.	聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）	聚甘油蓖麻醇酸酯（简称“PGPR”）
49.	没食子酸丙酯（PG）	没食子酸丙酯（简称“PG”）
50.	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	羟丙基甲基纤维素（简称“HPMC”）
51.	双乙酰酒石酸单双甘油酯	双乙酰酒石酸单双甘油酯（简称“DATEM”）
52.	特丁基对苯二酚(TBHQ)	特丁基对苯二酚(简称“TBHQ”)
53.	藻蓝（淡、海水）	藻蓝
54.	单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）	单，双甘油脂肪酸酯

附件 2：食品添加剂 CNS 号的修改内容及理由

序号	食品添加剂名称	GB2760-2014 中 CNS 号	修改后内容	理由
1.	DL-苹果酸钠	01.309	01.314	修改 CNS 号, 原 CNS 号与 DL-苹果酸的一样
2.	酒石酸铁	无	02.011	国家卫生健康委员会公告新品种
3.	纤维素	无	02.012	原是加工助剂品种, 现增加列入附录 A
4.	茶黄素	无	04.023	国家卫生健康委员会公告新品种
5.	抗坏血酸棕榈酸酯 (酶法)	无	04.024	国家卫生健康委员会公告新品种
6.	植酸钠	无	04.025	原来无 CNS 号, 该物质单独编号
7.	碳酸铵	无	06.009	国家卫生健康委员会公告新品种
8.	叶绿素铜钾盐	无	08.155	原来无 CNS 号, 该物质单独编号
9.	木松香甘油酯	无	10.041	从胶基物质增加列入附录 A, 新编 CNS 号
10.	皂树皮提取物	无	10.042	国家卫生健康委员会公告新品种
11.	环己基氨基磺酸钙	无	19.024	原来无 CNS 号, 该物质单独编号
12.	甘草酸三钾	无	19.025	原来无 CNS 号, 该物质单独编号
13.	海藻酸钙 (又名褐藻酸钙)	无	20.046	国家卫生健康委员会公告新品种

14.	爱德万甜 [又名 N-[N-[3-(3-羟基 -4-甲氧基苯基)丙 基]-L-α-天冬氨酸 酰]-L-苯丙氨酸 -1-甲酯]	无	19.026	国家卫生健康委员会公告新品种
15.	氮气 (液氮)	无	00.024	公告的品种, 由附录 C 列入附录 A
16.	L-苹果酸钠	无	01.315	国家卫生健康委员会公告新品种
17.	达瓦树胶	无	10.043	国家卫生健康委公告将其列入乳化剂名单

附件 3：食品添加剂英文名称和 INS 号的修改内容及理由

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的英文名称	修改内容	理由
1.	丙二醇脂肪酸酯	477	propylene glycol esters of fatty acid	修改英文名称为“Propylene glycol esters of fatty acids”	修改英文名称与 CAC 一致
2.	单，双甘油脂肪酸酯	471	mono-and diglycerides of fatty acid	修改英文名称“Mono- and diglycerides of fatty acids”	修改英文名称与 CAC 一致
3.	番茄红素	160d(i)	lycopene	增加 160d (iii)，修改英文名称 lycopene, synthetic，同时增加英文名称“Lycopene, <i>Blakeslea trispora</i> ”	根据公告内容，比对 CAC 标准，增加 160d (iii)，同时修改英文名称“lycopene, synthetic”，增加英文名称“Lycopene, <i>Blakeslea trispora</i> ”。
4.	黑加仑红	—	black currant red	增加 INS 号 163(iii)，英文名称不修改	增加 INS 号与 CAC 一致
5.	β-胡萝卜素	160 (a)	beta-carotene	INS 号修改为“160a(i)、160a(iii)、160a(iv)”，英文名称修改为“Beta-carotene, synthetic; Beta-carotene, <i>Blakeslea trispora</i> ; Beta-carotene, algal”	我国已批准的品种，与 CAC 进行了比对，规范了 INS 号和英文名称。
6.	琥珀酸二钠	—	disodium succinate	增加 INS 号 364(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
7.	滑石粉	553iii	talc	修改 INS 号 553(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的英文名称	修改内容	理由
8.	甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠），环己基氨基磺酸钙	952	sodium cyclamate, calcium cyclamate	修改 INS 号 952(iv) 952(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
9.	姜黄	100ii	turmeric	修改 INS 号 100(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
10.	姜黄素	100i	curcumin	修改 INS 号 100(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
11.	酒石酸氢钾	336	potassium bitartrate	修改英文名称 potassium bitartrate	GB2760 英文名中 “tartarate”有误，应为 “tartrate”
12.	聚葡萄糖	1200	polydextrose	修改英文名称为 Polydextroses	修改英文名称与 CAC 一 致
13.	辣椒油树脂	160c	paprika oleoresin	修改 INS 号 160c(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
14.	焦磷酸二氢二钠	450i	disodium dihydrogen pyrophosphate	修改 INS 号 450(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
15.	焦磷酸钠	450iii	tetrasodium pyrophosphate	修改 INS 号 450(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
16.	磷酸二氢钙	341i	calcium dihydrogen phosphate	修改 INS 号 341(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
17.	磷酸二氢钾	340i	potassium dihydrogen phosphate	修改 INS 号 340(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
18.	磷酸氢二铵	342ii	diammonium hydrogen phosphate	修改 INS 号 342(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
19.	磷酸氢二钾	340ii	dipotassium hydrogen phosphate	修改 INS 号 340(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的英文名称	修改内容	理由
20.	磷酸氢钙	341ii	calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate)	修改 INS 号 341(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
21.	磷酸三钙	341iii	tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)	修改 INS 号 341(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
22.	磷酸三钾	340iii	tripotassium orthophosphate	修改 INS 号 340(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
23.	磷酸三钠	339iii	trisodium orthophosphate	修改 INS 号 339(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
24.	多聚磷酸钠（包括六偏磷酸钠）	452i	sodium polyphosphate	修改 INS 号 452(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
25.	三聚磷酸钠	451i	sodium tripolyphosphate	修改 INS 号 451(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
26.	磷酸二氢钠	339i	sodium dihydrogen phosphate	修改 INS 号 339(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
27.	磷酸氢二钠	339ii	sodium phosphatedibasic	修改 INS 号 339(ii),英文名称 修改为“disodium hydrogen phosphate”	修改 INS 号和英文名称与 CAC 一致
28.	迷迭香提取物	—	rosemary extract	增加 INS 号 392	增加 INS 号与 CAC 一致
29.	柠檬酸钠	331iii	trisodium citrate	修改 INS 号 331(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
30.	柠檬酸钾	332ii	tripotassium citrate	修改 INS 号 332(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
31.	葡萄皮红	163ii	grape skin extract	修改 INS 号 163(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的英文名称	修改内容	理由
32.	双乙酸钠	262ii	sodium diacetate	修改 INS 号 262(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
33.	双乙酰酒石酸单双甘油酯	472e	diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides (DATEM)	修改英文名称为 Diacetyl tartaric acid esters of mono(di)glycerides (DATEM)	修改英文名称与 CAC 一 致
34.	碳酸钙（包括轻质碳酸钙， 重质碳酸钙）	170i	calcium carbonate	修改 INS 号 170(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
35.	碳酸钾	501i	potassium carbonate	修改 INS 号 501(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
36.	碳酸镁（包括轻质碳酸镁， 重质碳酸镁）	504i	magnesium carbonate	修改 INS 号 504(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
37.	碳酸钠	500i	sodium carbonate	修改 INS 号 500(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
38.	碳酸氢铵	503ii	ammonium hydrogen carbonate	修改 INS 号 503(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
39.	碳酸氢钾	501ii	potassium hydrogen carbonate	修改 INS 号 501(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
40.	碳酸氢钠	500ii	sodium hydrogen carbonate	修改 INS 号 500(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
41.	碳酸氢三钠（又名倍半碳 酸钠）	500iii	sodium sesquicarbonate	修改 INS 号 500(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
42.	糖精钠	954	sodium saccharin	修改 INS 号 954(iv)	修改 INS 号与 CAC 一致
43.	微晶纤维素	460i	microcrystalline cellulose	修改 INS 号 460(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
44.	胭脂树橙（又名红木素， 降红木素）	160b	annatto extract	修改英文名称“Annatto extracts”	修改英文名称与 CAC 一 致

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的英文名称	修改内容	理由
45.	氧化铁黑	172i	Iron oxide black	修改 INS 号 172(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
46.	氧化铁红	172ii	Iron oxide red	修改 INS 号 172(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
47.	叶黄素	161b	lutein	修改 INS 号 161b(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
48.	叶绿素铜	141i	copper chlorophyll	修改 INS 号 141(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
49.	叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜 钾盐	141ii	chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts	修改 INS 号 141(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
50.	乙酸钠	262i	sodium acetate	修改 INS 号 262(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
51.	乙氧基喹	—	ethoxy quin	增加 INS 号 324	增加 INS 号与 CAC 一致
52.	硬脂酸钙	470	calcium stearate	INS 号修改为“-”	CAC 中无对应的 INS 号
53.	硬脂酸钾	470	potassium stearate	INS 号修改为“-”	CAC 中无对应的 INS 号
54.	硬脂酸镁	470	magnesium stearate	修改 INS 号 470(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
55.	硬脂酰乳酸钠	481i	sodium stearyl lactylate	修改 INS 号 481(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
56.	硬脂酰乳酸钙	482i	calcium stearyl lactylate	修改 INS 号 482(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
57.	蔗糖脂肪酸酯	473	sucrose esters of fatty acid	修改英文名称 Sucrose esters of fatty acids	修改英文名称与 CAC 一 致

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的英文名称	修改内容	理由
58.	栀子黄	—	gardenia yellow	增加 INS 号 164	增加 INS 号与 CAC 一致
59.	栀子蓝	—	gardenia blue	增加 INS 号 165	增加 INS 号与 CAC 一致
60.	植酸（又名肌醇六磷酸）， 植酸钠	—	phytic acid (inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate	增加植酸的 INS 号 391，植酸 钠的 INS 号“-”	增加 INS 号与 CAC 一致
61.	DL-苹果酸钠	—	DL-disodium malate	增加 INS 号 350(ii)，修改英文 名称 Sodium DL-malate	修改 INS 号和英文名称， 与 CAC 一致
62.	DL-苹果酸	—	DL-malic acid	增加 INS 号 296	修改 INS 号与 CAC 一致
63.	明胶	—	gelatin	增加 INS 号 428	增加 INS 号与 CAC 一致
64.	柠檬酸一钠	331i	Sodium dihydrogen citrate	修改 INS 号 331(i)	增加 INS 号与 CAC 一致
65.	天然胡萝卜素	—	natural carotene	增加 INS 号 160a(ii)	增加 INS 号与 CAC 一致。
66.	海藻酸钙（又名褐藻酸钙）	—	Calcium alginate	增加 INS 号 404	增加 INS 号与 CAC 一致
67.	皂树皮提取物	—	Quillaia extract	增加 INS 号 999	增加 INS 号与 CAC 一致
68.	抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）	—	ascorbyl palmitate (enzymatic)	增加 INS 号 304	增加 INS 号与 CAC 一致
69.	爱德万甜	—	N-[N-[3-(3-hydroxy-4-methoxyphenyl) propyl]-L- α -aspartyl]-L-phenylalanine 1-methyl ester	增加 INS 号 969	增加 INS 号与 CAC 一致

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的英文名称	修改内容	理由
70.	核黄素	101(i)	riboflavin	增加 INS 号 101(iii)	质量规格标准中涵盖化学合成和发酵法，与 JECFA 规定的一致
71.	胭脂虫红及其铝色淀（包括胭脂虫红，胭脂虫红铝色淀）	120	carmines cochineal	增加英文名称 carmine cochineal aluminum lake	与中文名称相一致
72.	淀粉磷酸酯钠（又名淀粉磷酸酯，磷酸酯淀粉，单淀粉磷酸酯）	—	starch phosphate	INS 号修改为“1410”，英文名称修改为“starch phosphate (monostarch phosphate)”	修改 INS 号和英文名称，与 CAC 一致
73.	异构化乳糖	—	isomerized lactose syrup	英文名称修改为“isomerized lactose”	名称更加规范
74.	达瓦树胶	—	Ghatti gum	增加 INS 号 419	增加 INS 号与 CAC 一致

附件 4：附录 A 正文的修改内容及理由

序号	条款	GB2760-2014 内容	修改后内容	理由
1.	附录 A 中 A.2	表 A.1 列出的同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。	表 A.2 规定了表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别。	根据查询方式的调整，将表 A.3 修改为表 A.2，并修改了表题。
2.	附录 A 中 A.3	表 A.2 规定了可在各类食品（表 A.3 所列食品类别除外）中按生产需要适量使用的食品添加剂。	表 A.1 中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。	根据查询方式的调整，该条款为新增内容。
3.	附录 A 中 A.4	表 A.3 规定了表 A.2 所例外的食品类别，这些食品类别使用添加剂时应符合表 A.1 的规定。同时，这些食品类别不得使用表 A.1 规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。	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（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。	为了标准理解和执行，增加了“且具有数值型最大使用量”描述，除上述内容之外，该条款只是序号变化，其余内容与原标准附录 A 的 A.2 基本一致。

附件 5: B.1 食品用香料、香精的使用原则修改内容及理由

序号	GB2760-2014 内容	修改内容	理由
1	B.1.4 具有其他食品添加剂功能的食品用香料，在食品中发挥其他食品添加剂功能时，应符合本标准的规定。例如：苯甲酸、肉桂醛、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸等。	表 B.2 中的食品用香料应配制成食品用香精后用于食品加香，若在食品中发挥其他食品添加剂功能时,应符合本标准的规定	为了避免食品用香料滥用，经行业调研，一致认为具有其他食品添加剂功能的食品用香料不得直接用于食品加香，即不能以食品用香料的名义发挥其他食品添加剂功能。
2	B.1.5 a) 食品用香精中允许使用的辅料应符合相关标准的规定。在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种。	“相关标准”改为“《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）”。	GB 30616-2020《食品用香精》中规定了食品用香精中允许使用的辅料名单。
3	B.1.6 食品用香精的标签应符合相关标准的规定。	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。	GB 29924-2013《食品添加剂标识通则》中规定了食品用香料、食品用香精的标示要求。
4	B.1.7 凡添加了食品用香料、香精的食品应按照国家相关标准进行标示。	凡添加了食品用香料、香精的预包装食品应按照国家《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）进行标示。	GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》规定了食品中香料、香精的标示

附件 6：部分食品用香料名单修改内容及理由

序号	GB2760-2014 的规定				修改内容	理由
	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号		
1.	N259	枯茗油	Cumin oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2340	整条删除。	FEMA 2340 为“Cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.)”，根据 GB/T 12729.1-2008 《香辛料和调味品 名称》的规定，枯茗为香辛料。
2.	N303	玫瑰茄	Roselle (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)	—	整条删除。	根据原卫生部的复函说明，玫瑰茄已列入普通食品。
3.	N325	葫芦巴	Fenugreek (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2484	整条删除。	根据 GB/T 12729.1-2008 《香辛料和调味品 名称》的规定，葫芦巴为香辛料。
4.	N358	石榴果汁浓缩物	Pomegranate concentrate	—	整条删除。	石榴果汁浓缩物为食品。
5.	N387	玉米穗丝	Corn silk (<i>Zea mays</i> L.)	2335	整条删除。	根据原卫生部的复函说明，玉米穗丝为食品。
6.	S0572	3-乙酰基-2,5-二甲基噻吩	3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene	3527	整条删除。	经过调查，行业已经不再使用该香料。
7.	N009	大茴香脑	<i>trans</i> -Anethole Anise camphor	2086	删除编码 N009，加入表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单	JECFA 和 FEMA 的安全性评价是按照大茴香脑的结构进行的。

序号	GB2760-2014 的规定				修改内容	理由
	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号		
					中。	
8.	N376	根皮素	Phloretin	4390	删除编码 N376，加入表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单中。	JECFA 和 FEMA 的安全性评价是按照根皮素的结构进行的。
9.	N136	紫罗兰叶浸膏	Violet leaf concrete (<i>Viola odorata</i>)	3110	中文名称改为“紫罗兰叶浸膏/净油”，英文名称改为“Violet leaves absolute/concrete (<i>Viola odorata</i> L.)”。	FEMA 3110 为“Violet leaves absolute (<i>Viola odorata</i> L.)” (紫罗兰叶净油)。
10.	N158	百里香油	Thyme oil (<i>Thymus vulgaris</i> or <i>zigis</i> L.)	3064	删除“or <i>zigis</i> ”。	与 N235 重复。
11.	N190	香茅油	Citronella oil (<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)	2308	“Citronella oil (<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)” 改为“Citronella oil (<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle or <i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt)”。	我国普遍使用的是爪哇型香茅油，增加其植物学名。
12.	N219	香蜂草油（又	Balm oil (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2113	“香蜂草油（又名香蜂花油）”	<i>Melissa officinalis</i> L.为香蜂花。

序号	GB2760-2014 的规定				修改内容	理由
	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号		
		名香蜂花油)			改为“香蜂花油”。	
13.	N243	当归籽油	Angelica seed oil(<i>Angelica archangelica</i> L.)	2090	“Angelica seed oil(<i>Angelica archangelica</i> L.)”改为“Angelica seed oil (<i>Angelica archangelica</i> L.or <i>Angelica sinensis</i>)”。	我国普遍使用的当归籽油植物学名为“ <i>Angelica sinensis</i> ”，增加其植物学名。
14.	N244	当归根油	Angelica root oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2088	“Angelica root oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)”改为“Angelica root oil (<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica sinensis</i>)”。	我国普遍使用的当归根油植物学名为“ <i>Angelica sinensis</i> ”，增加其植物学名。
15.	N285	芹菜籽提取物(固体)	Celery seed extract solid (<i>Apium graveolens</i> L.)	2269	“芹菜籽提取物(固体)”改为“芹菜籽固体提取物”，FEMA 编号“2269”改为“2270”。	原中文名称容易引起歧义，且原 FEMA 编号有误。
16.	N286	芹菜籽(CO ₂)提取物	Celery seed (CO ₂) Extract (<i>Apium graveolens</i> L.)	2270	“芹菜籽(CO ₂)提取物”改为“芹菜籽(含 CO ₂)提取物”，FEMA	原中文名称容易引起歧义，且原 FEMA 编号有误。

序号	GB2760-2014 的规定				修改内容	理由
	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号		
					编号“2270”改为“2269”。	
17.	N332	甘草酸铵	Glycyrrhizin, ammoniated (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2528	“胺”改为“铵”。	与普通食品添加剂名称一致
18.	N334	安息香	Styrax (<i>Liquidambar</i> spp.)	3036	“安息香”改为“苏合香”。	<i>Liquidambar</i> spp.为苏合香
19.	S0066	薄荷脑(<i>dl</i> -薄荷脑, <i>l</i> -薄荷脑)	Menthol (<i>dl</i> -Menthol, <i>l</i> -Menthol)	2665	删除“(<i>dl</i> -薄荷脑, <i>l</i> -薄荷脑)”、“(<i>dl</i> -Menthol, <i>l</i> -Menthol)”。	指明薄荷脑即可
20.	S0580	乙酸顺式和反式-对1,(7)8- 盖 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	乙酸顺式和反式-对1(7),8- 盖 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	原文有误
21.	S1358	松香甘油酯	Glycerol ester of rosin	4226	松香酸甘油酯	命名更科学
22.	S1347	3-辛酮-1-醇	3-Octanon-1-ol	2804	3-羟甲基-2-庚酮	原 FEMA 2804 名称有误, 现 FEMA 和 JECFA 更名

序号	GB2760-2014 的规定				修改内容	理由
	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号		
					3-(hydroxymethyl)-2-heptanone	为 3-(hydroxymethyl)-2-heptanone。
23.	N332	甘草酸铵	Glycyrrhizin, ammoniated (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2528	中文名称修改为“甘草酸铵”	原文有误
24.	N161	月桂叶提起物/ 油树脂	Laurel leaves extract/oleoresin (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2613	中文名称修改为“月桂叶提取物/ 油树脂”	原文有误
25.	S0097	百里香酚	Thymol	3066	中文名称修改为“百里香酚(又名麝香草酚)”	两者为同一物质, 与产品质量规格保持协调一致
26.	S0149	2,4-壬二烯醛 (反式-2-反式-4-壬二烯醛)	2,4-Nonadienal (<i>trans-2-trans-4-Nonadienal</i>)	3212	中文名称修改为“反式-2-反式-4-壬二烯醛”	规范名称
27.	S1349	辛酸 α -糠酯	α -Furfuryl octanoate	3396	中文名称改为“辛酸糠酯”, 英文名称改为“Furfuryl octanoate”	原 FEMA 3396 名称有误, 现 FEMA 和 JECFA 更名为 Furfuryl octanoate。
28.	S0929	六偏磷酸钠	sodium heameta phosphate	3027	中文名称修改为多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠), 英文名称修改为“Sodium polyphosphate”	与 FCC、JECFA 规定一致

序号	GB2760-2014 的规定				修改内容	理由
	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号		
29.	N159	奶油发酵起子 蒸馏物(黄油蒸 馏物)	Butter starters distillate	2173	中文名称修改为“奶油发酵起子 蒸馏物(又名黄油蒸馏物)”	规范名称
30.	N222	柚苷(柚皮甙提 取物)	Naringin extract (<i>Citrus paradisi</i> Macf.)	2769	中文名称修改为“柚苷(又名柚 皮甙提取物)”	规范名称
31.	S0024	月桂醇(十二 醇)	Lauryl alcohol (Dodecyl alcohol)	2617	中文名称修改为“月桂醇(又名 十二醇)”	规范名称
32.	S0083	朗姆醚(乙醇氧 化水合物)	Rum ether (Ethyl oxyhydrate)	2996	中文名称修改为“朗姆醚(又名 乙醇氧化水合物)”	规范名称
33.	N277	檀香醇(α -, β -)	Santalol, α - and β -	3006	中文名称修改为“檀香醇(包括 α -檀香醇, β -檀香醇)”	规范名称

附件 7：增补的国家卫生健康委员会公告的食品用香料新品种汇总表

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1	S1478	6-甲基辛醛	6-Methyloctanal	4433
2	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
3	S1480	3-庚基二氢-5-甲基-2(3H)-呋喃酮	3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-fura none	3350
4	S1481	香兰醇	Vanillyl alcohol	3737
5	S1482	6-[5(6)-癸烯酰氧基]癸酸	6-[5(6)-Decenoyloxy]decanoic acid	4442
6	N403	葡萄糖基甜菊糖苷	Glucosyl Steviol Glycosides	4728
7	S1484	3-{1-[(3,5-二甲基-1,2-噁唑-4-基) 甲基]-1H-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]-1H-pyrazol-4-yl}-1-(3-hydrox ybenzyl)imidazolidine-2,4-dione	4725
8	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-di methyl-3-oxopropoxy)-2-methylquinol ine-3-carboxylic acid sulfata	4774
9	S1486	9-癸烯-2-酮	9-Decen-2-one	4706
10	S1487	6-甲基庚醛	6-Methylheptanal	4498
11	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)-am ide	4558
12	S1489	4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯	4-Hydroxy-4-methyl-5-hexenoic acid gamma lactone	4051
13	S1490	糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Furfuryl 2-methyl-3-furyl disulfide	4119
14	S1491	4-癸烯酸	4-Decenoic acid	3914
15	S1492	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl propionate	4276
16	S1493	4,5-辛二酮	4,5-Octanedione	4533
17	S1494	5-羟基癸酸乙酯	Ethyl 5-hydroxydecanoate	4444

18	S1495	己二酸二辛酯	Diocetyl adipate	4476
19	S1496	乙基芳樟基醚	Ethyl linalyl ether	4591
20	S1499	2-丙酰吡咯	2-Propionylpyrrole	3614
21	S1500	烯丙基 1-丙烯基二硫醚	Ally 1-propenyl disulfide	4823
22	S1501	2-乙酰氧基-3-丁酮	2-Acetoxy-3-butanone	3526
23	S1502	(+/-)-1-环己基乙醇	(+/-)-1-Cyclohexylethanol	4794
24	S1503	L-γ-谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸	Glutamyl-valyl-glycine (L-gamma-glutamyl-L-valyl-glycine)	4709
25	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
26	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

附件 8: 涉及酱油、食醋、配制酱油和配制食醋修改的食品添加剂使用规定内容及理由

序号	涉及的食品添加剂	GB2760-2014 中允许的食品类别	修改后的食品类别	修改后的最大使用量	理由
1.	苯甲酸及其钠盐	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
2.	丙酸及其钠盐、钙盐	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
		—	12.10.03 液体复合调味料	2.5g/kg (以丙酸计)	原标准规定配制食醋和配制酱油中允许使用该添加剂, 修改食品类别后将配制食醋和配制酱油归入 12.10.03 液体复合调味料 (不包括 12.03, 12.04), 并保留其使用规定
3.	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
		—	12.10.03 液体复合调味料	0.25g/kg (以对羟基苯甲酸计)	原标准规定配制食醋和配制酱油中允许使用该添加剂, 修改食品类别后将配制食醋和配制酱油归入 12.10.03 液体复合调味料 (不包括 12.03, 12.04), 并保留其使用规定
4.	N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
5.	甲壳素 (又名几丁质)	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
		—	12.10.03 液体复合调味料	1.0g/kg	原标准规定配制食醋中允许使用该添加剂, 修改食品类别后将配制食醋归入 12.10.03 液体复合调味料 (不包括 12.03, 12.04), 并保

序号	涉及的食品添加剂	GB2760-2014 中允许的食品类别	修改后的食品类别	修改后的最大使用量	理由
					留其使用规定
6.	焦糖色（加氨生产）	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
7.	焦糖色（普通法）	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
8.	乳酸链球菌素	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
9.	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
10.	山梨酸及其钾盐	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
11.	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	—	12.10.03 液体复合调味料	2.0g/kg	原标准规定配制酱油中允许使用该添加剂, 修改食品类别后将配制酱油归入 12.10.03 液体复合调味料（不包括 12.03, 12.04）, 并保留其使用规定
12.	阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	12.03 醋	12.03 食醋	最大使用量不变	仅是食品类别名称修改
		12.10.03 液体复合调味料（不包括 12.03, 12.04）	12.10.03 液体复合调味料	3.0g/kg	原标准规定配制食醋中该添加剂的最大使用量为 3.0g/kg, 修改食品类别后将配制食醋归入 12.10.03 液体复合调味料（不包括 12.03, 12.04）, 将原液体复合调味料（不包括 12.03, 12.04）最大使用量 1.2g/kg 修改为 3.0g/kg
13.	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	—	12.10.03 液体复合调味料	1.0g/kg	原标准规定配制酱油中允许使用该添加剂, 修改食品类别后将配制酱油归入 12.10.03 液体复合调味

序号	涉及的食品添加剂	GB2760-2014 中允许的食品类别	修改后的食品类别	修改后的最大使用量	理由
					料（不包括 12.03, 12.04），并保留其使用规定

附件 9：关于其他食品类的修改内容及理由

序号	GB2760-2014 的食品分类	修改后的食品分类	理由
1.	01.03 乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	01.03 乳粉和奶油粉及其调制产品	加糖乳粉属于调制乳粉的一种，不用在此处单独列出。涉及食品添加剂辛、癸酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、氢氧化钙、抗坏血酸棕榈酸酯、硅酸钙、二氧化硅
2.	04.02.01.04 豆芽菜	04.02.01.04 芽菜类	豆芽菜范围小，与 GB2763-2016 中蔬菜分类一致
3.	08.01.02 冷却肉（包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉）”	08.01.02 冷却肉、冰鲜肉	GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 20799-2016《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》均规定为鲜肉
4.	08.03.02 熏、烧、烤肉类	08.03.02 熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等）	“08.03.02 熏、烧、烤肉类”中增加其他典型产品举例，参考 GB/T 31406-2015《肉脯》、GB/T 26604-2011《肉制品分类》，将肉脯纳入该类别。涉及食品添加剂茶多酚、甘草抗氧化物、迷迭香提取物、纳他霉素、硝酸盐、亚硝酸盐、植酸、竹叶抗氧化物
5.	08.03.07.03 肉脯类	08.03.07.03—	同上
6.	09.02.03 冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）	09.02.03 冷冻鱼糜及其制品（包括鱼丸等）	描述更加规范。涉及食品添加剂β-胡萝卜素、可得然胶、辣椒橙、辣椒红、磷酸盐、麦芽糖醇，麦芽糖醇液、沙蒿胶、

			山梨糖醇，山梨糖醇液、阿斯巴甜
7.	10.03.02 热凝固蛋制品（如蛋黄酪、松花蛋肠）	10.03.02 热凝固蛋制品（如蛋黄酪、皮蛋肠）	食品分类名称与 GB/T 9694-2014《皮蛋》标准名称一致，涉及食品添加剂对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、磷酸盐的修改
8.	11.01.01 白糖及白糖制品（如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等）	11.01.01 白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖	根据中国糖业协会和全国制糖标准化技术委员会修订建议，结合行业现状进行了修改
9.	11.01.02 其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖（蔗糖来源）、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	11.01.02 赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	根据中国糖业协会和全国制糖标准化技术委员会修订建议，结合行业现状进行了修改
10.	11.02 淀粉糖（果糖，葡萄糖，饴糖，部分转化糖等）	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）	GB15203-2014《食品安全国家标准 淀粉糖》中的定义涵盖麦芽糖没有饴糖。涉及食品添加剂二氧化硫、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液
11.	12.05 酱及酱制品	12.05 酿造酱	与 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》保持一致
12.	12.05.01 酿造酱	删除	其上级分类已做修改
13.	12.05.02 配制酱	删除	与 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》及《食品安全国家标准 复合调味料》保持一致，将其纳入 12.10.02 半固体复合调味料

14.	12.10.02.02 以动物性原料为基料的调味酱	12.10.02.02 调味酱	实际上许多调味酱可能既含有动物性基料，也含有蔬菜等植物性基料。按照 GB/T 20903-2007《调味品分类》，将 12.10.02.02 以动物性原料为基料的调味酱和 12.10.02.03 以蔬菜为基料的调味酱合并为调味酱
15.	12.10.02.03 以蔬菜为基料的调味酱	12.10.02.03—	同上
16.	12.10.03 液态复合调味料（不包括 12.03,12.04）	12.10.03 液态复合调味料	规范描述。涉及食品添加剂苯甲酸及其钠盐、丙酸及其钠盐、钙盐、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、β-胡萝卜素、甲壳素、吐温类、决明胶、罗望子多糖胶、麦芽糖醇，麦芽糖醇液、迷迭香提取物、柠檬黄及其铝色淀、双乙酰酒石酸单双甘油酯、阿斯巴甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）
17.	—	12.10.03.05 其他液体复合调味料	保持分类的完整性
18.	12.10.03.03 调味清汁	12.10.03.03 调味汁	描述更规范
19.	12.11 其他调味料	12.11 其他调味品	与大类名称“调味品”呼应
20.	13.03—、13.04—、13.05 其他特殊膳食用食品	13.03 其他特殊膳食用食品	将空的食品类别进行了删除，将原 13.05 的类别上移
21.	16.05—	16.05 食品用微生物菌种（酵母除外）	目前《食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂》的制定工作

			也正在进行中，该类食品配料的发展十分迅速
--	--	--	----------------------

附件 10: 编辑性修改内容及理由

序号	修改位置	GB2760-2014 的内容描述	修改后内容	理由
1.	第 14、29、79、86 页	04.01.02.07 除 04.01.02.05 外的果酱(如印度酸辣酱)	04.01.02.07 除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)	与表 E.1 描述一致
2.	第 16 页	01.08 其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉)	01.08 其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)	与表 E.1 描述一致
3.	第 43 页	06.02 大米及制品	06.02 大米及其制品	与表 E.1 描述一致
4.	第 44 页	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温-80)英文名称 polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温-80)英文名称 polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	英文名称有误
5.	第 72 页	乳糖酶的使用范围	增加使用范围: 01.02.02 风味发酵乳, 最大使用量为按生产需要适量使用	按照原卫生部 2012 年 15 号公告内容增补
6.	第 82 页	固体饮料按照稀释备注增加使用量	固体饮料按照稀释倍数增加使用量	编辑性错误
7.	第 112 页	09.0 水产品及其制品(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)	09.0 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)	与表 E.1 描述一致
8.	第 188 页	磷酸二氢铵 ammouium dihydrogen	磷酸二氢铵 ammonium dihydrogen	“铵”的英文名称有误

		phosphate 磷酸氢二铵 diammonium hydrogen phosphate 磷酸铵 ammouium phosphate	phosphate 磷酸氢二铵 diammonium hydrogen phosphate 磷酸铵 ammonium phosphate	
9.	第 194 页	胰蛋白酶 Typsin	胰蛋白酶 Trypsin	英文名称有误
10.	表 C.2	酒石酸氢钾英文名称 Potassium bitartrate	酒石酸氢钾英文名称 Potassium bitartrate	英文名称有误
11.	全文	04.01.01.01 未经加工的鲜果	04.01.01.01 未经加工的鲜水果	与表 E.1 描述一致
12.	全文	托面糊	拖面糊	编辑性错误