ICS 67.040
CCS X 04

团 体 标 准

T/GBAS 34—2023

质量安全要求 速冻食品

Quality safety requirements—Quick-frozen food

2023－XX－XX 发布 2023－XX－XX 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 2
4　安全指标 3
4.1　应用要求 3
4.2　速冻面米食品 4
4.3　速冻调制食品 5
4.4　速冻其他食品 16
5　质量指标 21
6　检验方法 21
附录A（规范性）　可在速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单 22
附录B（资料性）　中国内地速冻食品中食品添加剂的使用要求 25
附录C（资料性）　香港特别行政区速冻食品中食品添加剂的使用要求 37
附录D（资料性）　澳门特别行政区速冻食品中食品添加剂的使用要求 43
参考文献 51

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、广州海关技术中心、天津市食品安全检测技术研究院、香港理工大学、澳门大学、华南农业大学、暨南大学、粤海广南行有限公司、广东省粤港澳大湾区标准促进会。

本文件主要起草人：洪泽淳、黎佩锦、林腾奕、雷毅、魏霜、徐慧静、姚钟平、张庆文、雷红涛、丁郁、黄艾武。

质量安全要求 速冻食品

1 范围

本文件规定了速冻食品的质量安全要求，包括术语和定义、安全指标、检验方法。

本文件适用于预包装速冻食品。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
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 5009.17 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
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 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的定
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 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 5009.141 食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
GB 5009.149 食品安全国家标准 食品中栀子黄的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
GB 5009.248 食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定
GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
GB 5009.263 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 5009.279 食品安全国家标准 食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定

GB 5009.287　食品安全国家标准　食品中胭脂树橙的测定
GB 22255　食品安全国家标准　食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
SN/T 3855　出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定
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
SN/T 4921　进出口食用动物、饲料中黄曲霉毒素的测定　液相色谱-质谱/质谱法
DBS22/ 007　食品安全地方标准　食品中甜菊糖苷的测定　高效液相色谱法

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻　quick-freeing
使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺的冻结方法。
[来源：GB 31646—2018，2.1]

3.2

速冻食品　quick-frozen food
采用速冻的工艺生产，在冷链条件下进入销售市场的食品。
[来源：GB 31646—2018，2.2]

3.3

生制品　uncooked food
冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品。
[来源：GB 19295—2021，2.3]

3.4

熟制品　cooked food
冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。
[来源：GB 19295—2021，2.4]

3.5

速冻面米食品　quick-frozen food made of wheat flour and rice
以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、成型等，速冻而成的食品。
[来源：GB 19295—2021，2.1]

3.6

速冻调制食品　quick-frozen prepared food
以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、生乳、水产品、果蔬、食用菌等一种或多种为原料,或同时配以馅料/辅料,经调制、加工、成型等,速冻而成的食品。
[来源：GB 19295—2021，2.2]

3.6.1

速冻调理肉制品　quick-frozen prepared meat product
以畜禽肉及副产品为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调味制作加工，采用速冻工艺，在低温状态下贮存、运输和销售的食品。
[来源：SB/T 10379—2012，3.1，有修改]

3.6.2

速冻调制水产制品 quick-frozen prepared aquatic product

以水产品及其制品为主要原料，添加辅料（含食品添加剂），经相应加工处理，采用速冻工艺，在低温状态下贮存、运输和销售的食品。

[来源：SB/T 10379—2012，3.1，有修改]

3.6.3

速冻菜肴制品 quick-frozen cooked food

以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其蛋制品、食用菌及其制品（单一或组合）等为原料，配以调味料等辅料（含食品添加剂），经相关加工工艺调制并经冷却、速冻等工序制成的产品。

[来源：SB/T 11073-2013，4.6.5]

3.6.4

速冻汤料制品 quick-frozen soup material

以畜禽肉及其制品、水产品及其制品、蛋及其蛋制品、果蔬及其制品等为原料，配以调味料等辅料（含食品添加剂），制成的“汤料”，冷却、成型、速冻等工序制成的产品。

[来源：SB/T 11073—2013，4.6.6]

3.7

速冻其他食品 other quick-frozen food

除速冻面米食品、速冻调制食品外，以谷物、蔬菜、水果为主要原料，经相应的加工处理后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。速冻其他食品按原料不同可分为速冻谷物食品、速冻蔬菜制品及速冻水果制品。

[来源：《速冻食品生产许可证审查细则（2006版）》，一，有修改]

3.7.1

速冻谷物食品 quick-frozen cereal product

是以玉米、粟米、小麦等谷物为主要原料，经加工（或熟制）、速冻而成的食品。

[来源：SB/T 11073—2013，4.4.18，有修改]

3.7.2

速冻蔬菜制品 quick-frozen vegetable product

以蔬菜为主要原料，经相应的加工处理后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。

[来源：SB/T 11073—2013，4.4，有修改]

3.7.3

速冻水果制品 quick-frozen fruit product

以水果为原料，经清洗除杂处理后对水果或可食部份进行造型、切片、制粒等处理，不添加任何辅料，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。

[来源：SB/T 11073—2013，4.3，有修改]

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、香港特别行政区或澳门特别行政区相关法规，应关注这些标准或法规的修订情况，并遵守其中最严格的指标限量要求。

4.2 速冻面米食品

4.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表1的规定。

表 1 速冻面米食品污染物限量

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	速冻面米制品（不带馅料）
		澳门行政法规第 23/2018 号		
	0.5	GB 2762		速冻面米制品（带馅料）
		澳门行政法规第 23/2018 号		

4.2.2 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表 2 速冻面米食品微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25 g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	速冻熟制面米制品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.10	速冻熟制面米制品
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10^4	10^5	GB 19295	GB 4789.2	即食速冻面米食品
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 19295	GB 4789.3	即食速冻面米食品
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

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 速冻面米食品真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/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 2021 年第 86 号法律公告	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及附录A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　速冻面米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	备注
1	L-半胱氨酸盐酸盐	0.6	13.003	920	GB 2760	—	—
2	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—
3	二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠	0.02	05.001,05.002,05.003,05.004,05.005	220,224,223,221,222	香港规例第 132BD 章澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.34	仅限风味派；最大使用量以二氧化硫残留量计
4	海藻酸丙二醇酯	5.0	20.010	405	GB 2760	—	—
5	可溶性大豆多糖	10.0	20.044	—	GB 2760	—	—
6	辣椒红	2.0	08.106	—	GB 2760	—	—
7	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	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	338,450i,450iii,341i,340i,342ii,340ii,341ii,341iii,340iii,339iii,452i,451i,339i,339ii,450(v),450(ii),452(ii),450(vii)	GB 2760	GB 5009.256	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
8	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	—
9	叶黄素	0.1	08.146	161b	GB 2760	GB 5009.248	—
10	氯化镁	按生产需要适量使用	18.003	511	GB 2760	—	—

4.3　速冻调制食品

4.3.1　速冻调理肉制品

4.3.1.1　污染物限量

污染物限量应符合表5的规定。

表 5　速冻调理肉制品污染物限量

项目名称	限量/（若非指定，均以 mg/kg 表示）	来源	检测方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	GB 5009.12	速冻调理肉制品（内脏除外）
	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻调理肉制品（内脏）
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.15	速冻调理肉制品（肝脏制品、肾脏制品除外）
	0.5			速冻调理肝脏制品
	1.0			速冻调理肾脏制品
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11	速冻调理肉制品
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	GB 5009.123	速冻调理肉制品
N-二甲基亚硝胺	3.0 μg/kg	GB 2762	GB 5009.26	速冻调理肉制品

4.3.1.2　微生物限量

微生物限量应符合表6的规定。

表 6　速冻调理肉制品微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	速冻调理熟肉制品、即食速冻调理生肉制品
单核细胞增生李斯特氏菌/(CFU/g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.30	速冻调理熟肉制品、即食速冻调理生肉制品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.10	速冻调理熟肉制品、即食速冻调理生肉制品
致泻大肠埃希氏菌/(CFU/g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.6	速冻调理熟肉牛肉制品、即食速冻调理生肉制品
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10^4	10^5	GB 19295	GB 4789.2	即食速冻调理肉制品
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 19295	GB 4789.3	即食速冻调理肉制品
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

4.3.1.3　真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表7的规定。

表 7　速冻调理肉制品真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/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 2021 年第 86 号法律公告	SN/T 4921

4.3.1.4 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及附录A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 速冻调理肉制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	备注
1	β-胡萝卜素	0.02	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—
2	β-环状糊精	1.0	20.024	459	GB 2760	—	—
3	氨基乙酸(又名甘氨酸)	3.0	12.007	640	GB 2760	—	—
4	赤藓红及其铝色淀	0.015	08.003	127	GB 2760	参照 GB 5009.35	仅限肉灌肠类;以赤藓红计
5	刺云实胶	10.0	20.041	417	GB 2760	—	—
6	决明胶	1.5	20.045	427	GB 2760	—	仅限肉灌肠类
7	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	5.0	01.106,15.008,15.004,15.007,15.010,06.008,15.009,06.006,02.003,01.308,15.001,15.002,15.003,15.005,15.006,15.007,15.013,15.015,15.016	338,450i,450iii,341,340i,342ii,340ii,341ii,41iii,340iii,339ii,452i,451i,339i,339ii,450(v),450(ii),452(ii),450(vii)	GB 2760	GB 5009.256	可单独或混合使用,最大使 用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
8	硫酸钙（又名石膏）	3.0	18.001	516	GB 2760	—	仅限肉灌肠类
		5.0			GB 2760	—	仅限速冻调理肉制品（生肉添加调理料）
9	三赞胶	5.0	—	—	GB 2760	—	仅限肉灌肠类
10	沙蒿胶	0.5	20.037	—	GB 2760	—	—
11	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	—
12	脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖）	6.0	20.026	—	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类

表 8　速冻调理肉制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	备注
13	硝酸钠，硝酸钾	0.5	09.001，09.003	251，252	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类；以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg
14	亚麻籽胶（又名富兰克胶）	5.0	20.020	—	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类
15	亚硝酸钠，亚硝酸钾	0.15	09.002，09.004	250，249	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类；以亚硝酸钠计，残留量≤70mg/kg
16	胭脂虫红	0.5	08.145	120	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，仅限肉灌肠类；以胭脂红酸计
17	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.025	08.144	160b	GB 2760	参照 GB 5009.287	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类
18	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	2.0	10.011，10.009	481i，482i	GB 2760	—	仅限肉灌肠类
19	诱惑红及其铝色淀	0.015	08.012	129	GB 2760	参照 GB 5009.141	仅限肉灌肠类；以诱惑红计
		0.025			GB 2760	参照 GB 5009.141	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；以诱惑红计
20	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	GB 2760	—	—
21	栀子黄	1.5	08.112	—	GB 2760	参照 GB 5009.149	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类；仅限禽肉熟制品
22	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	GB 2760	—	—
23	焦糖色(普通法)	按生产需要适量使用	08.108	150a	GB 2760	—	仅限调理肉制品(生肉添加调理料）
24	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	20.022	1200	GB 2760	—	仅限肉灌肠类
25	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	GB 2760	—	—
26	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类
27	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	GB 2760	—	—
28	辣椒油树脂	按生产需要适量使用	00.012	160c	GB 2760	—	仅限速冻调理肉制品（生肉添加调理料）
29	纤维素	按生产需要适量使用	—	—	GB 2760	参照 GB/T 5009.10	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类

4.3.2 速冻调制水产制品

4.3.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表9的规定。

表 9 速冻调制水产制品污染物限量

项目名称	限量/（若非指定，均以 mg/kg 表示）	来源	检测方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.12	速冻调制鱼类制品
	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻调制水产制品（鱼类制品、海蜇制品除外）、速冻调制藻类制品（速冻调制螺旋藻制品除外，以干重计）
	2.0			速冻调制海蜇制品、速冻调制螺旋藻制品（以干重计）
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	GB 5009.15	速冻调制鱼类制品
甲基汞（以 Hg 计）[a]	0.5	GB 2762	GB 5009.17	速冻调制水产制品（肉食性鱼类制品除外）
	1.0			速冻调制肉食性鱼类制品（金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼除外）
	1.2			速冻调制肉食性鱼类制品（金枪鱼）
	1.5			速冻调制肉食性鱼类制品（金目鲷）
	1.6			速冻调制肉食性鱼类制品（鲨鱼）
	1.7			速冻调制肉食性鱼类制品（枪鱼）
无机砷（以 As 计）	0.1	GB 2762	GB 5009.11	速冻调制鱼类制品
	0.5			速冻调制水产制品（鱼类制品除外）
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	GB 5009.123	速冻调制水产制品
N-二甲基亚硝胺	4.0 μg/kg	GB 2762	GB 5009.26	速冻调制水产制品
多氯联苯[b]	20 μg/kg	GB 2762	GB 5009.190	速冻调制水产制品

[a] 水产动物及其制品可先测定汞（以总汞表示），当汞（以总汞表示）水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。
[b] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

4.3.2.2 微生物限量

微生物限量应符合表10的规定。

表 10　速冻调制水产制品微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25 g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	速冻熟制调制动物性水产制品、即食速冻调制水产制品
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.7	即食速冻生制调制动物性水产制品
单核细胞增生李斯特氏菌/(CFU/g)	5	0	10^2	—	GB 29921	GB 4789.30	即食速冻生制调制动物性水产制品
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10^4	10^5	GB 10136	GB 4789.2	即食速冻生制调制动物性水产制品
	5	1	10^4	10^5	GB 19295	GB 4789.2	即食速冻调制植物性水产制品
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 10136	GB 4789.3	即食速冻生制调制动物性水产制品
	5	2	10	10^2	GB 19295	GB 4789.3	即食速冻调制植物性水产制品
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

4.3.2.3　真菌毒素限量

真菌毒素应符合表11的规定。

表 11　速冻调制水产制品的真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/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 2021 年第 86 号法律公告	参照 GB 5009.22

4.3.2.4　寄生虫指标

寄生虫指标应符合表 12 的规定。

表 12　速冻调制水产制品的寄生虫指标

项目名称	限量	来源	检验方法	适用范围
吸虫囊蚴	不得检出	GB 10136	GB 10136 附录 A	即食速冻生制调制动物性水产制品
线虫幼虫	不得检出			
绦虫裂头蚴	不得检出			

4.3.2.5　食品添加剂最大使用量

食品添加最大使用量应符合表13及附录A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 13　速冻调制水产制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	备注
1	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
2	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	5.0	15.013,15.015,15.016	450(ii),452(ii),450(vii)	GB 2760	GB 5009.256	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
3	硫酸钙（又名石膏）	5.0	18.001	516	GB 2760	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
4	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	0.5	19.005,19.022	965(i),965(ii)	GB 2760	参照GB 5009.279	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
5	沙蒿胶	0.5	20.037	—	GB 2760	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
6	山梨糖醇和山梨糖醇液	0.5	19.006,19.023	420(i),420(ii)	GB 2760	参照 SN/T 3850.2	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
7	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	—
8	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.263	仅限速冻挂浆制品;速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）;该类别中仅限甜、酸产品可使用该甜味剂;添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸）”
9	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	GB 2760	—	—
10	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	GB 2760	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等)
11	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	GB 2760	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
12	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	GB 2760	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）

4.3.3　速冻其他调制食品

4.3.3.1　污染物限量

污染物限量应符合表14的规定。

表 14　速冻其他调制食品污染物限量

项目名称	限量 /(mg/kg)	来源	检测方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762	GB 5009.12	速冻调制水果制品
	0.3	GB 2762		速冻调制豆类制品、速冻调制蔬菜制品、速冻调制双孢菇、平菇、香菇、榛蘑制品
	0.5	GB 2762		速冻调制食用菌制品（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳除外）
	1.0	GB 2762		速冻调制牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇制品
				速冻调制木耳、银耳制品(干重计)
镉（以 Cd 计）	0.2	GB 2762	GB 5009.15	速冻调制食用菌制品（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、银耳除外）
	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻调制香菇制品，速冻调制木耳、银耳制品（以干重计）
		澳门行政法规第 23/2018 号		速冻调制羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑制品，速冻调制松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇制品，速冻调制松露、姬松茸制品
总汞（以 Hg 计）	0.1	澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.17	速冻调制食用菌制品
无机砷（以 As 计）[a]	0.5	GB 2762	GB 5009.11	速冻调制食用菌制品(松茸、木耳、银耳除外)，速冻调制木耳、银耳制品（以干重计）
	0.8			速冻调制松茸制品
亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）	20	GB 2762	GB 5009.33	速冻调制蔬菜制品

[a] 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判断符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷再作判定。

4.3.3.2　微生物限量

微生物限量应符合表15的规定。

表 15　速冻其他调制食品微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	速冻其他调制食品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.10	速冻调制熟制粮食制品，即食速冻调制豆制品，即食速冻调制果蔬制品
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10^4	10^5	GB 19295	GB 4789.2	即食速冻其他调制食品
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 19295	GB 4789.3	即食速冻其他调制食品
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

4.3.3.3　真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表16的规定。

表 16　速冻其他调制食品真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/kg)	来源	检验方法	适用范围
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 2021 年第 86 号法律公告	参照 GB 5009.22	速冻其他调制食品
展青霉素	50	GB 2761 澳门行政法规第 13/2016 号	GB 5009.185	速冻调制水果制品（仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品）

4.3.3.4　食品添加剂最大使用量

即食速冻汤料制品应符合表17及附录A表A.1的规定，速冻调制蔬菜制品应符合表18及附录A表A.1的规定，速冻调制水果制品应符合表19及附录A表A.1的规定。速冻其他调制食品的其他分类以主要配伍原料（水除外）作为判定依据。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 17　即食速冻汤料制品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	备注
1	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）	0.07	19.019	961	GB 2760 澳门行政法第 12/2018 号	参照 GB 5009.247	—
2	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—
3	氨基乙酸（又名甘氨酸）	1.0	12.007	640	GB 2760	—	—
4	苯甲酸及其钠盐	0.5	17.001, 17.002	210,211	香港规例第 132BD 章	GB 5009.28	以苯甲酸计
5	丙二醇脂肪酸酯	20.0	10.020	477	GB 2760	—	仅限速冻汤料制品
6	赤藓红及其铝色淀	0.05	08.003	127	GB 2760	—	以赤藓红计
7	琥珀酸二钠	20.0	12.005	—	GB 2760	—	—

表 17　即食速冻汤料制品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	备注
8	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	0.65	19.002	952	GB 2760	参照 GB 5009.97	以环己基氨基磺酸计
9	姜黄素	0.1	08.132	100i	GB 2760	参照 SN/T 4890	—
10	焦糖色（亚硫酸铵法）	50.0	08.109	150d	GB 2760	—	—
11	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	—	—
12	决明胶	2.5	20.045	427	GB 2760	—	—
13	辣椒油树脂	10.0	00.012	160c	GB 2760	—	—
14	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	20.0	01.106,15.008,15.004,15.007,15.010,06.008,15.009,06.006,02.003,01.308,15.001,15.002,15.003,15.005,15.006,15.007,15.013,15.015,15.016	338,450i,450iii,341,340i,342ii,340ii,341ii,41iii,340iii,339ii,452i,451i,339i,339ii,450(v),450(ii),452(ii),450(vii)	GB 2760	GB 5009.256	—
15	罗望子多糖胶	3.0	20.011	—	GB 2760	—	—
16	柠檬黄及其铝色淀	0.15	08.005	102	GB 2760	—	以柠檬黄计
17	普鲁兰多糖	50.0	14.011	1204	GB 2760	—	—
18	日落黄及其铝色淀	0.2	08.006	110	GB 2760	参照 GB 5009.35	以日落黄计
19	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.25	19.016	955	GB 2760	GB 22255	—

表 17　即食速冻汤料制品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	备注
20	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003，17.004	200,202	香港规例第 132BD 章	GB 5009.28	以山梨酸计
21	双乙酰酒石酸单双甘油酯	5.0	10.010	472e	GB 2760	—	—
22	糖精钠	0.15	19.001	954	GB 2760	GB 5009.28	以糖精计
23	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	1.2	19.004	951	GB 2760	GB 5009.263	添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”
24	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	1.13	19.021	962	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	—	—
25	甜菊糖苷	0.35	19.008	960	GB 2760	参照 DBS22/007	以甜菊醇当量计
26	胭脂虫红	1.0	08.145	120	GB 2760	—	以胭脂红酸计
27	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.1	08.144	160b	GB 2760	参照 GB 5009.287	—
28	乙二胺四乙酸二钠	0.075	18.005	386	GB 2760	参照 SN/T 3855	—
29	乙酸钠（又名醋酸钠）	10.0	0.013	262i	GB 2760	—	—
30	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.5	19.011	950	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	参照 GB/T 5009.140	—
31	皂荚糖胶	4.0	20.029	—	GB 2760	—	—
32	蔗糖脂肪酸酯	5.0	10.001	473	GB 2760	—	—
33	植物炭黑	5.0	08.138	153	GB 2760	—	—
34	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	GB 2760	—	—
35	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	GB 2760	—	—
36	硅酸钙	按生产需要适量使用	02.009	552	GB 2760	—	—
37	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	GB 2760	—	—
38	焦糖色（加氨生产）	按生产需要适量使用	08.11	150c	GB 2760	—	—
39	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	08.108	150a	GB 2760	—	—

表 17　即食速冻汤料制品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	备注
40	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	GB 2760	—	—
41	萝卜红	按生产需要适量使用	08.117	—	GB 2760	—	—
42	氯化镁	按生产需要适量使用	18.003	511	GB 2760	—	—
43	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	19.005，19.022	965(i)，965(ii)	GB 2760	参照 GB 5009.279	—
44	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	19.006，19.023	420(i)，420(ii)	GB 2760	参照 SN/T 3850.2	—

表 18　速冻调制蔬菜制品食品添加剂最大使用量

项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	1.0	19.004	951	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.263	添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”

表 19　速冻调制水果制品食品添加剂最大使用量

项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）	0.1	19.019	961	GB 2760	参照 GB 5009.247	—
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	2.0	19.004	951	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.263	添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	19.005，19.022	965(i)，965(ii)	GB 2760	参照 GB 5009.279	—
乳酸钙	按生产需要适量使用	01.310	327	GB 2760	—	—

4.4　速冻其他食品

4.4.1　速冻谷物食品

4.4.1.1　污染物限量

污染物限量应符合表20的规定。

表 20　速冻谷物食品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12

4.4.1.2 微生物限量

微生物限量应符合表21的规定。

表 21 速冻谷物食品微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	速冻熟制谷物食品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.10	
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

4.4.1.3 真菌毒素限量

真菌毒素应符合表22的规定。

表 22 速冻谷物食品真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/kg)	来源	检验方法	适用范围及备注
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 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22	速冻谷物食品
黄曲霉毒素B_1	5.0	GB 2761	GB 5009.22	速冻小麦、大麦、其他谷物
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	1000	GB 2761	GB 5009.111	速冻玉米、大麦、小麦
赭曲霉毒素A	5.0	GB 2761	GB 5009.96	速冻谷物食品；稻谷以糙米计
玉米赤霉烯酮	60	GB 2761	GB 5009.209	速冻小麦、玉米

4.4.1.4 食品添加剂使用量

速冻谷物食品不得使用食品添加剂。

4.4.2 速冻蔬菜制品

4.4.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表23的规定。

表 23 速冻蔬菜制品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检测方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.05	香港规例第 132V 章	GB 5009.12	速冻茄果类蔬菜制品（葫芦科除外）、速冻瓜类蔬菜制品（葫芦科）
	0.1	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻鳞茎类蔬菜制品、速冻根茎类和薯芋类蔬菜制品、速冻其他蔬菜制品
		香港规例第 132V 章		速冻芸薹类蔬菜制品（芸薹属叶菜类蔬菜除外）、速冻薯类制品、速冻生姜制品

表 23　速冻蔬菜制品污染物限量（续）

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检测方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12	速冻水生类蔬菜制品、速冻茎类蔬菜制品、速冻芽菜类蔬菜制品
		香港规例第 132V 章		速冻豆类蔬菜制品
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12	速冻叶菜类蔬菜制品（包括芸薹属叶菜类蔬菜）
		GB 2762		速冻双孢菇、平菇、香菇、榛蘑制品
	0.5	GB 2762		速冻食用菌制品（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳除外）
	1.0	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇制品以及速冻木耳、银耳制品（干重计）
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.15	速冻鳞茎类蔬菜制品、速冻芸薹类蔬菜制品（芸薹属叶菜类蔬菜除外）、速冻瓜类蔬菜制品（包括葫芦科）、速冻茄果类蔬菜制品（葫芦科和番茄除外）
		GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻番茄制品、速冻水生类蔬菜制品、速冻芽菜类蔬菜制品、速冻其他蔬菜制品（黄花菜除外）
	0.1	香港规例第 132V 章		速冻食用菌制品、速冻黄花菜制品
		GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻豆类蔬菜制品、速冻根茎类和薯芋类蔬菜制品、茎类蔬菜制品
	0.2	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻叶菜类蔬菜制品（包括芸薹属叶菜类蔬菜）
总汞（以 Hg 计）	0.2	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.17	速冻叶菜类蔬菜制品（包括芸薹属叶菜类蔬菜）
甲基汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻蔬菜制品（速冻食用菌制品除外）
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11	速冻蔬菜制品（速冻松茸以及制品除外）
		香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻松茸以及制品
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762 香港规例第 132V 章	GB 5009.123	速冻蔬菜制品
锑（以 Sb 计）	1	香港规例第 132V 章	GB 5009.268	速冻蔬菜制品

4.4.2.2　微生物限量

微生物限量应符合表24的规定。

表 24　速冻蔬菜制品微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25 g或/25 mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	即食速冻蔬菜制品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g或CFU/mL)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.10	
单核细胞增生李斯特氏菌[b]/(/25 g或/25 mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.30	
致泻大肠埃希氏菌[b]/(/25 g或/25 mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.6	
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 [b] 仅适用于去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品。							

4.4.2.3　真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表25的规定。

表 25　速冻蔬菜制品的真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/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 2021 年第 86 号法律公告	参照 GB 5009.22

4.4.2.4　食品添加剂使用量

速冻蔬菜制品不得使用食品添加剂。

4.4.3　速冻水果制品

4.4.3.1　污染物限量

污染物限量应符合表26的规定。

表 26　速冻水果制品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅(以 Pb 计)	0.1	GB 2762 香港规例第 132V 章	GB 5009.12	速冻浆果和其他小型水果制品（速冻蔓越莓、醋栗除外）
		GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻柑橘类水果制品、核果类水果制品、仁果类水果制品、热带和亚热带水果制品
	0.2	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻蔓越莓和醋栗制品
镉(以 Cd 计)	0.05	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.15	速冻水果制品

4.4.3.2 微生物限量

微生物限量应符合表27的规定。

表 27 速冻水果制品微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25g或/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	即食速冻水果制品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g或CFU/mL)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.10	
单核细胞增生李斯特氏菌[b]/(/25g或/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.30	
致泻大肠埃希氏菌[b]/(/25g或/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.6	
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 [b] 仅适用于去皮或预切的水果及上述类别混合食品。							

4.4.3.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表28的规定。

表 28 速冻水果制品的真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/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 2021 年第 86 号法律公告	参照 GB 5009.22

4.4.3.4 食品添加剂使用量

速冻水果制品不得使用食品添加剂。

5 质量指标

质量指标应符合表29的规定。

表 29 速冻食品质量指标

项目	指标	来源	检验方法	适用范围
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	GB 19295	GB 5009.227	以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料,或经油脂调制的速冻面米食品和速冻调制食品
	0.6	GB 10136		速冻盐渍鱼（鳓鱼、鲅鱼、蛙鱼）
	2.5	GB 10136		速冻盐渍鱼（不含鳓鱼、鲅鱼、蛙鱼）

表 29　速冻食品质量指标（续）

项目		指标	来源	检验方法	适用范围
组胺/（mg/100g）	≤	20	GB 10136	GB/T 5009.208	速冻盐渍鱼（不含高组胺鱼类[a]）
		40	GB 10136		速冻盐渍鱼（高组胺鱼类）
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤	25	GB 10136	GB 5009.228	速冻腌制生食动物性水产品
		30	GB 10136		速冻预制动物性水产制品（不含干制品和腌渍制品）
[a]高组胺鱼类：指鲐鱼、鲹鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲣鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。					

6　检验方法

本文件凡针对安全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、检出限和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）

可在速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

速冻食品中按生产适量使用的食品添加剂名单见表A.1。

表 A.1 速冻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	04.004,04.018	315,316
5	DL-苹果酸钠	01.309	—
6	L-苹果酸	01.104	—
7	L-苹果酸钠	—	—
8	DL-苹果酸	01.309	—
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（又名冰醋酸）	01.107	260
14	冰乙酸（低压羰基化法）	01.112	—
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（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）	10.006	471
18	改性大豆磷脂	10.019	—
19	柑橘黄	08.143	—
20	甘油（又名丙三醇）	15.014	422
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　速冻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	抗坏血酸钠	04.015	301
34	抗坏血酸钙	04.009	302
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	—
41	木糖醇	19.007	967
42	柠檬酸	01.101	330
43	柠檬酸钾	01.304	332i
44	柠檬酸钠	01.303	331ii
45	柠檬酸一钠	01.306	331i
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（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　速冻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（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（包括轻质和重质碳酸钙）	13.006	170i
61	碳酸钾	01.301	501i
62	碳酸钠	01.302	500i
63	碳酸氢铵	06.002	503ii
64	碳酸氢钾	01.307	501ii
65	碳酸氢钠	06.001	500ii
66	天然胡萝卜素	08.147	—
67	甜菜红	08.101	162
68	微晶纤维素	02.005	460i
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*Moniliella pollinis*，*Trichosporonides megachiliensis*和解脂假丝酵母*Candida lipolytica*。			

附 录 B

（资料性）

中国内地速冻食品中食品添加剂的使用要求

B.1 速冻面米食品

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 中国内地速冻面米食品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	L-半胱氨酸盐酸盐	0.6	13.003	920	—
2	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	—
3	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,—	仅限风味派。最大使用量以二氧化硫残留量计
4	海藻酸丙二醇酯	5.0	20.010	405	—
5	可溶性大豆多糖	10.0	20.044	—	—
6	辣椒红	2.0	08.106	—	—
7	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	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	338,450i,450iii,341i,340i,342ii,340ii,341ii,341iii,340iii,339iii,452i,451i,339i,339ii,450(v),450(ii),452(ii),450(vii)	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
8	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	—
9	叶黄素	0.1	08.146	161b	—
10	氯化镁	按生产需要适量使用	18.003	511	—
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

表 B.2　中国内地速冻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	04.004,04.018	315,316
5	DL-苹果酸钠	01.309	—
6	L-苹果酸	01.104	—
7	L-苹果酸钠	—	—
8	DL-苹果酸	01.309	—
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（又名冰醋酸）	01.107	260
14	冰乙酸（低压羰基化法）	01.112	—
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（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）	10.006	471
18	改性大豆磷脂	10.019	—
19	柑橘黄	08.143	—
20	甘油（又名丙三醇）	15.014	422
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　中国内地速冻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	抗坏血酸钠	04.015	301
35	抗坏血酸钙	04.009	302
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	氯化钾	00.008	508
40	罗汉果甜苷	19.015	—
41	酶解大豆磷脂	10.040	—
42	明胶	20.002	—
43	木糖醇	19.007	967
44	柠檬酸	01.101	330
45	柠檬酸钾	01.304	332i
46	柠檬酸钠	01.303	331ii
47	柠檬酸一钠	01.306	331i
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（HPMC）	20.028	464
54	琼脂	20.001	406
55	乳酸	01.102	270
56	乳酸钾	15.011	326

表 B.2　中国内地速冻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
57	乳酸钠	15.012	325
58	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
59	乳糖醇（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（包括轻质和重质碳酸钙）	13.006	170i
63	碳酸钾	01.301	501i
64	碳酸钠	01.302	500i
65	碳酸氢铵	06.002	503ii
66	碳酸氢钾	01.307	501ii
67	碳酸氢钠	06.001	500ii
68	天然胡萝卜素	08.147	—
69	甜菜红	08.101	162
70	微晶纤维素	02.005	460i
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*Moniliella pollinis*，*Trichosporonides megachiliensis*和解脂假丝酵母*Candida lipolytica*。			

B.2 速冻调制食品

B.2.1 速冻调理肉制品

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　中国内地速冻调理肉制品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	0.02	08.010	160a	—
2	β-环状糊精	1.0	20.024	459	—
3	ε-聚赖氨酸	0.25	17.037	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
4	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	—
5	氨基乙酸(又名甘氨酸)	3.0	12.007	640	—
6	丙酸钙	3.0	17.005	282	以丙酸计。仅限速冻调理肉制品（生肉添加调理料）
7	茶多酚（又名维多酚）	0.3	04.005	—	以油脂中儿茶素计。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
8	茶黄素	0.3	—	—	—
9	赤藓红及其铝色淀	0.015	08.003	127	以赤藓红计。仅限肉灌肠类
10	刺云实胶	10.0	20.041	417	—
11	单辛酸甘油酯	0.5	17.031	—	仅限肉灌肠类
12	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	—
13	甘草抗氧化物	0.2	04.008	—	以甘草酸计。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
14	红曲黄色素	按生产需要适量使用	08.152	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
15	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
16	花生衣红	0.4	08.134	—	仅限肉灌肠类
17	焦糖色(普通法)	按生产需要适量使用	08.108	150a	仅限调理肉制品（生肉添加调理料）
18	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	20.022	1200	仅限肉灌肠类
19	决明胶	1.5	20.045	427	仅限肉灌肠类
20	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	—
21	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
22	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	—
23	辣椒油树脂	按生产需要适量使用	00.012	160c	仅限速冻调理肉制品（生肉添加调理料）

表 B.3　中国内地速冻调理肉制品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
24	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	5.0	01.106,15.008,15.004,15.007,15.010,06.008,15.009,06.006,02.003,01.308,15.001,15.002,15.003,15.005,15.006,15.007,15.013,15.015,15.016	338,450i,450iii,341,340i,342ii,340ii,341ii,41iii,340iii,339ii,452i,451i,339i,339ii,450(v),450(ii),452(ii),450(vii)	可单独或混合使用,最大使 用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
25	硫酸钙（又名石膏）	3.0	18.001	516	仅限肉灌肠类
		5.0			仅限速冻调理肉制品（生肉添加调理料）
26	迷迭香提取物	0.3	04.017	—	—
27	迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	0.3	04.022	—	—
28	纳他霉素	0.3	17.030	235	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量＜10mg/kg。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
29	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	—
30	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.35	19.016	955	仅限肉灌肠类
31	三赞胶	5.0	—	—	仅限肉灌肠类
32	沙蒿胶	0.5	20.037	—	—
33	山梨酸及其钾盐	0.075	17.003，17.004	200,202	以山梨酸计。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类
		1.5			以山梨酸计。仅限肉灌肠类
34	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	3.0	17.013	262ii	—
35	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	—

表 B.3　中国内地速冻调理肉制品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
36	脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	0.5	17.009(i), 17.009(ii)	265,266	—
37	脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）	6.0	20.026	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
38	纤维素	按生产需要适量使用	—	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
39	硝酸钠，硝酸钾	0.5	09.001, 09.003	251, 252	以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
40	亚麻籽胶（又名富兰克胶）	5.0	20.020	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
41	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≤70mg/kg。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
42	胭脂虫红	0.5	08.145	120	以胭脂红酸计。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
43	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.025	08.144	160b	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
44	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	2.0	10.011, 10.009	481i,482i	仅限肉灌肠类
45	诱惑红及其铝色淀	0.015	08.012	129	以诱惑红计。仅限肉灌肠类
		0.025			以诱惑红计。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类
46	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	—
47	栀子黄	1.5	08.112	—	仅限禽肉熟制品。西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
48	植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	0.2	04.006	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
49	竹叶抗氧化物	0.5	04.019	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
注：本表中数据来源文件为：GB 2760。					

B.2.2 速冻调制水产制品

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　中国内地速冻调制水产制品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	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
2	茶黄素	0.3	—	—	仅限速冻水产制品
3	焦亚硫酸钠	0.1	05.003	223	最大使用量以二氧化硫残留量计；仅限速冻海水虾蟹类制品
4	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	仅限速冻水产制品
5	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等)
6	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
7	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
8	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	5.0	01.106,15.008,15.004,15.007,15.010,06.008,15.009,06.006,02.003,01.308,15.001,15.002,15.003,15.005,15.006,15.007,15.013,15.015,15.016	338,450i,450iii,341,340i,342ii,340ii,341ii,41iii,340iii,339ii,452i,451i,339i,339ii,450(v),450(ii),452(ii),450(vii)	可单独或混合使用,最大使 用量以磷酸根(PO_4^{3-})计；仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
9	硫酸钙（又名石膏）	5.0	18.001	516	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
10	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	0.5	19.005,19.022	965(i),965(ii)	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
11	沙蒿胶	0.5	20.037	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）；预制肉制品
12	山梨糖醇和山梨糖醇液	0.5	19.006,19.023	420(i),420(ii)	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）

表 B.4 中国内地速冻调制水产制品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
13	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	仅限速冻水产制品
14	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”；仅限速冻挂浆制品；速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
15	稳定态二氧化氯	0.05	17.028	926	仅限速冻水产制品（仅限鱼类加工）
16	竹叶抗氧化物	0.5	04.019	—	仅限速冻水产制品
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

B.2.3 速冻其他调制食品

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 中国内地速冻其他调制食品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	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	仅限速冻汤料制品
2	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）	0.07	19.019	961	仅限速冻汤料制品
		0.1			仅限速冻调制水果制品
3	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	仅限速冻汤料制品
4	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.3	17.038	—	仅限速冻调制水果制品
		0.5			仅限速冻汤料制品
5	爱德万甜（N-{N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L-a-天冬氨酰}-L-苯丙氨酸-1-甲酯）	0.0005	—	—	仅限速冻汤料制品
		0.12			仅限速冻调制水果制品
6	氨基乙酸（又名甘氨酸）	1.0	12.007	640	仅限速冻汤料制品
7	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210,211	以苯甲酸计；仅限速冻汤料制品
8	丙二醇脂肪酸酯	20.0	10.020	477	仅限速冻汤料制品
9	茶多酚（又名维多酚）	0.1	04.005	—	以儿茶素计；仅限速冻汤料制品
10	茶黄素	0.1	—	—	仅限速冻汤料制品
11	赤藓红及其铝色淀	0.05	08.003	127	以赤藓红计；仅限速冻汤料制品
12	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	仅限速冻汤料制品

表 B.5　中国内地速冻其他调制食品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
13	甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾	按生产需要适量使用	19.012, 19.010	958	仅限速冻汤料制品
14	硅酸钙	按生产需要适量使用	02.009	552	仅限速冻汤料制品
15	红花黄	0.5	08.103	—	仅限速冻汤料制品
16	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	仅限速冻汤料制品
17	琥珀酸二钠	20	12.005	—	仅限速冻汤料制品
18	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	0.65	19.002	952	以环己基氨基磺酸计；仅限速冻汤料制品
19	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	仅限速冻汤料制品
20	姜黄素	0.1	08.132	100i	仅限速冻汤料制品
21	焦糖色（加氨生产）	按生产需要适量使用	08.110	150c	仅限速冻汤料制品
22	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	08.108	150a	仅限速冻汤料制品
23	焦糖色（亚硫酸铵法）	50	08.109	150d	仅限速冻汤料制品
24	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	432,434,4 35,433	仅限速冻汤料制品
25	决明胶	2.5	20.045	427	仅限速冻汤料制品
26	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	仅限速冻汤料制品
27	辣椒油树脂	10.0	00.012	160c	仅限速冻汤料制品
28	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	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,	338,450i, 450iii, 341,340i, 342ii, 340ii, 341ii, 41iii, 340iii, 339ii, 452i,451i ,339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452(ii),	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计；仅限速冻薯条、速冻薯饼、速冻土豆泥、速冻红薯泥
		20.0			仅限速冻汤料制品

表 B.5　中国内地速冻其他调制食品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
			15.007, 15.013, 15.015, 15.016	450(vii)	
29	罗望子多糖胶	3.0	20.011	—	仅限速冻汤料制品
30	萝卜红	按生产需要适量使用	08.117	—	仅限速冻汤料制品
31	氯化镁	按生产需要适量使用	18.003	511	仅限速冻汤料制品
32	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)	仅限速冻汤料制品、速冻调制水果制品
33	迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）	0.3	04.022	—	仅限速冻汤料制品
34	柠檬黄及其铝色淀	0.15	08.005	102	以柠檬黄计；仅限速冻汤料制品
35	普鲁兰多糖	50.0	14.011	1204	仅限速冻汤料制品
36	日落黄及其铝色淀	0.2	08.006	110	以日落黄计；仅限速冻汤料制品
37	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	仅限速冻汤料制品
38	乳酸钙	按生产需要适量使用	01.310	327	仅限速冻调制水果制品
39	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.25	19.016	955	仅限速冻汤料制品
40	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200,202	以山梨酸计；仅限速冻汤料制品
41	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)	仅限速冻汤料制品
42	双乙酸钠（又名二醋酸钠）	10.0	17.013	262ii	仅限速冻汤料制品
43	双乙酰酒石酸单双甘油酯	5.0	10.010	472e	仅限速冻汤料制品
44	糖精钠	0.15	19.001	954	以糖精计；仅限速冻汤料制品
45	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	1.0	19.004	951	添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”；仅限速冻调制蔬菜制品
		1.2			添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”；仅限速冻汤料制品
		2.0			添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”；仅限速冻调制水果制品
46	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	1.13	19.021	962	仅限速冻汤料制品

表 B.5　中国内地速冻其他调制食品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
47	甜菊糖苷	0.35	19.008	960	以甜菊醇当量计；仅限速冻汤料制品
48	脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）	0.5	17.009(i), 17.009 (ii)	265,266	以脱氢乙酸计；仅限速冻汤料制品
49	维生素 E（dl-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	仅限速冻汤料制品
50	胭脂虫红	1.0	08.145	120	以胭脂红酸计；仅限速冻汤料制品
51	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.1	08.144	160b	仅限速冻汤料制品
52	乙二胺四乙酸二钠	0.075	18.005	386	仅限速冻汤料制品
53	乙二胺四乙酸二钠钙	0.075	04.020	385	仅限速冻汤料制品
54	乙酸钠（又名醋酸钠）	10.0	00.013	262i	仅限速冻汤料制品
55	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.5	19.011	950	仅限速冻汤料制品
56	皂荚糖胶	4.0	20.029	—	仅限速冻汤料制品
57	蔗糖脂肪酸酯	5.0	10.001	473	仅限速冻汤料制品
58	栀子黄	1.5	08.112	—	仅限速冻汤料制品
59	栀子蓝	0.5	08.123	—	仅限速冻汤料制品
60	植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	0.2	04.006	—	仅限速冻调制水果制品
61	植物炭黑	5.0	08.138	153	仅限速冻汤料制品
62	紫胶红（又名虫胶红）	0.5	08.104	—	仅限速冻汤料制品
注：本表中数据来源文件为：GB 2760。					

B.3 速冻其他食品

不得使用食品添加剂。

附 录 C
（资料性）

香港特别行政区速冻食品中食品添加剂的使用要求

C.1 速冻面米食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.1、表C.2、表C.3 的规定，同时符合香港规例第132BD章、香港规例第132U章、香港规例第132H章的规定。

表 C.1 香港特别行政区速冻面米食品中食品添加剂的最大使用量

食物分类或细分类	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
预煮的面食制品及面条，以及类似制品	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1.0	17.001,17.002,—,—	210,211,212,213	以苯甲酸计
	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸	0.02	05.001,05.004,05.005,05.003,05.002,—,—,—,—,—,—	220-228,539,—	按二氧化硫残留计算
	丙基棓酸盐[a]	0.1	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
	特丁基对苯二酚[a]	0.2	04.007	319	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴香醚[a]	0.2	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯[a]	0.2	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。					
[a] 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基棓酸盐及特丁基对苯二酚而言，可混合使用其中 2 种或多于 2 种添加剂，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。					

表 C.2　香港特别行政区速冻食品允许按生产需要适量使用的甜味剂名单

序号	甜味剂名称
1	醋磺内酯钾
2	缩二氮酸基酰胺
3	天冬酰胺
4	天冬酰胺-醋磺内酯盐
5	环己基氨基磺酸（和钠、钾、钙盐）
6	糖精（和钠、钾、钙盐）
7	三氯半乳蔗糖
8	索马甜
9	纽甜
10	甜菊醇糖苷
注：本表数据来源文件为：香港规例第132U章。	

表 C.3　香港特别行政区速冻食品允许按生产需要适量使用的着色剂名单

<table>
<tr><th colspan="3">煤焦油色素</th><th colspan="3">其他色素</th></tr>
<tr><th>序号</th><th>色素常用名称</th><th>色素索引编号</th><th>序号</th><th>类别</th><th>色素索引编号</th></tr>
<tr><td>1</td><td>日落黄 FCF</td><td>15985</td><td>1</td><td>酱色</td><td>—</td></tr>
<tr><td>2</td><td>立索玉红 BK</td><td>15850</td><td>2</td><td>胭脂虫红（胭脂红酸）</td><td>75470</td></tr>
<tr><td>3</td><td>朱古力棕 HT</td><td>20285</td><td rowspan="10">3</td><td rowspan="10">食用水果或蔬菜的天然着色剂，或从该等天然色素分离出来或人工合成的纯色素，并包括：
(a)胭脂树橙
(b)木炭
(c)胡萝卜素
(d)β-衍-8’-胡萝卜醛
(e)β-衍-8’-胡萝卜酸乙醋
(f)叶绿素及叶绿酸
包括铜的络合物
(g)藏花
(h)姜黄（姜黄素）</td><td rowspan="10">75120
—
75130
40820
40825
75810
75815
75100
75300</td></tr>
<tr><td>4</td><td>赤藓红（BS）</td><td>45430</td></tr>
<tr><td>5</td><td>亮蓝 FCF（亮蓝FD及C第1号）</td><td>42090</td></tr>
<tr><td>6</td><td>酒石黄</td><td>19140</td></tr>
<tr><td>7</td><td>专利蓝 V</td><td>42051</td></tr>
<tr><td>8</td><td>淡红</td><td>14720</td></tr>
<tr><td>9</td><td>棕 FK</td><td>—</td></tr>
<tr><td>10</td><td>黑 PN（亮黑BN）</td><td>28440</td></tr>
<tr><td>11</td><td>绿 S</td><td>44090</td></tr>
<tr><td>12</td><td>酸性喹啉黄</td><td>47005</td></tr>
<tr><td>13</td><td>靛蓝（靛蓝洋红）</td><td>73015</td><td>4</td><td>氧化铁</td><td>77491</td></tr>
<tr><td>14</td><td>鸡冠花红；苋菜红；蓝光酸性红</td><td>16185</td><td>5</td><td>二氧化钛</td><td>77891</td></tr>
<tr><td>15</td><td>丽春红 4R</td><td>16255</td><td>6</td><td>只供糖衣药丸外用染色及糖衣粉制甜点装饰用的箔状或粉状银、金及铝</td><td>—</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Allura红 AC</td><td>16035</td><td>7</td><td>以上所列可溶于水的任何色素的铝盐或钙盐（色淀）</td><td>—</td></tr>
<tr><td colspan="6">注1：本表数据来源文件为：香港规例第132H章。
注2：在生的或未经加工的畜肉、禽肉、野味、水产、蔬菜或水果中不得使用本表的着色剂，但作为标记用途或在柑橘属水果的果皮上使用除外。</td></tr>
</table>

C.2 速冻调制食品

C.2.1 速冻调理肉制品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.4、表C.2、表C.3 的规定，同时符合香港规例第132BD章、香港规例第132U章、香港规例第132H章的规定。

表 C.4　香港特别行政区速冻调理肉制品中食品添加剂的最大使用量

食物分类或细分类	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
速冻的加工禽畜及野味碎肉制品，包括生、半熟及全熟的制品（例如沾面包糠或炸浆的速冻鸡条）	丙基棓酸盐[a]	0.2	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
	特丁基对苯二酚[a]	0.1	04.007	319	按食物中的脂肪或油的重量计算；仅限脱水制品和沙乐美类制品
	经丁化作用的羟基茴香醚[a]	0.2	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯[a]	0.1	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算；仅限脱水制品和沙乐美类制品
速冻的汉堡碎肉饼或类似制品	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸	0.45	05.001,05.004,05.005,05.003,05.002,—,—,—,—,—,—	220-228,539,—	按二氧化硫残留计算
	丙基棓酸盐[a]	0.2	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
	特丁基对苯二酚[a]	0.1	04.007	319	按食物中的脂肪或油的重量计算；仅限脱水制品和沙乐美类制品
	经丁化作用的羟基茴香醚[a]	0.2	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯[a]	0.1	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算；仅限脱水制品和沙乐美类制品

注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。

[a] 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基棓酸盐及特丁基对苯二酚而言，可混合使用其中2种或多于2种添加剂，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。

C.2.2 速冻调制水产制品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.5、表C.2、表C.3 的规定，同时符合香港规例第132BD章、香港规例第132U章、香港规例第132H章的规定。

表 C.5　香港特别行政区速冻调制水产制品中食品添加剂的最大使用量

食物分类或细分类	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
速冻、沾炸浆及未经烹煮的鱼、鱼柳及鱼品，包括软件类、甲壳类及棘皮类动物（例如冷冻沾面包糠的鱼手指及速冻沾炸浆的鱼柳）	经丁化作用的羟基茴香醚[a]	0.2	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯[a]	0.2	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二鈉	0.075	04.020, 18.005	385,386	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算
	硫代二丙酸、硫代二丙酸二月桂酯	0.2	—,04.012	—,389	按食物中的脂肪或油的重量计算
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。					
[a] 可混合使用经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯，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。					

C.2.3 速冻其他调制食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.6、表C.2、表C.3 的规定，同时符合香港规例第132BD章、香港规例第132U章、香港规例第132H章的规定。

表 C.6　香港特别行政区速冻其他调制食品中食品添加剂的最大使用量

食物分类或细分类	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
速冻炸马铃薯条	乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二鈉	0.1	04.020, 18.005	385,386	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算
即食汤及肉汤，包括速冻制品（例如肉汁清汤、清肉汤、以水及忌廉为主的汤、周打汤及海鲜浓汤）	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙[a]	0.5	17.003,—, 17.004,—	200,201, 202,203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙[a]	0.5	17.001, 17.002, —,—	210,211, 212,213	以苯甲酸计
	丙基棓酸盐[b]	0.2	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
	特丁基对苯二酚[b]	0.1	04.007	319	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴香醚[b]	0.2	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯[b]	0.1	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算
速冻调制马铃薯及白色类蔬菜	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸	0.05	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —,—,—, —,—,—	220-228, 539,—	按二氧化硫残留计算
速冻调制切片苹果	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸	0.5	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —,—,—, —,—,—	220-228, 539,—	按二氧化硫残留计算
速冻调制牛油果		0.3			

注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。

[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。

[b] 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基棓酸盐及特丁基对苯二酚而言，可混合使用其中2种或多于2种添加剂，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。

C.3 速冻其他食品

不得使用食品添加剂。

附 录 D
（资料性）

澳门特别行政区速冻食品中食品添加剂的使用要求

D.1 速冻面米食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表表D.1、表D.2、表D.3的规定，同时符合澳门行政法规第7/2019号、澳门行政法规第12/2018号、澳门行政法规第30/2017号的规定。

表 D.1 澳门特别行政区速冻面米食品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	来源	备注
1	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	2.0	17.003,—,17.004,—	200,201,202,203	澳门行政法规第7/2019号	以山梨酸计；仅限速冻面条
2	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1.0	17.001,17.002,—,—	210,211,212,213	澳门行政法规第7/2019号	以苯甲酸计；仅限速冻面条、面皮及其类似品
3	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸、低亚硫酸钠、硫磺	0.02	05.001,05.004,05.005,05.003,05.002,—,—,—,—,—,—,05.006,05.007	220-228,539,—,—,—	澳门行政法规第7/2019号	以 SO_2 残留量计；仅限速冻面条、面皮及其类似品
4	乳酸链球菌素	0.25	17.019	234	澳门行政法规第7/2019号	以乳酸链球菌素计；仅限速冻方便湿面制品，杂粮灌肠制品和米面灌肠制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
5	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
6	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
7	醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
8	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）

表 D.1　澳门特别行政区速冻面米食品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	来源	备注
9	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP	17.029,17.006,17.005,—	280,281,282,283	澳门行政法规第7/2019号	以丙酸计；仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
10	没食子酸丙酯	0.2	04.003	310	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻面条
11	特丁基对苯二酚	0.2	04.007	319	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻面条、面皮及其类似品
12	叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻面条、面皮及其类似品
13	二丁基羟基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻面条、面皮及其类似品
14	硫代二丙酸、硫代二丙酸二月桂酯	0.2	—,04.012	388,389	澳门行政法规第7/2019号	以硫代二丙酸计；仅限速冻面条、面皮及其类似品
15	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
16	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
17	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
18	蔗糖素（又名三氯蔗糖）	0.2	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	仅限速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
		0.6				仅限速冻面条、面皮及其类似品

注：GMP 指加入到食品中添加剂的量应尽可能最低，以达到其预期效果为限；在食品生产加工或包装中，使用食品添加剂而使其成为食品的组成部分，但食品本身并不受到任何物理或其他技术的影响，添加剂的用量须尽可能减少至最合理的水平；添加剂应符合食品级质量，并按食品配料进行加工处理，下同。

表 D.2　澳门特别行政区速冻食品允许按生产需要适量使用的甜味剂名单

INS 号	甜味剂名称
420	山梨糖醇和山梨糖醇液
421	D-甘露糖醇
953	异麦芽糖醇（又名氢化异麦芽糖）
957	索马甜
964	聚葡萄糖醇液
965	麦芽糖醇和麦芽糖醇液
966	乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）
967	木糖醇
968	赤藓糖醇
969	爱德万甜
注1：本表数据来源文件为：澳门行政法规第12/2018号。 注2：按生产需要适量使用是指第12/2018号行政法规第三条规定的良好生产规范。 注3：速冻的水产及其制品不适用，但允许使用D-甘露糖醇。	

表 D.3　澳门特别行政区速冻食品允许按生产需要适量使用的着色剂名单

食品中允许使用的焦油色素[a]			食品中允许使用的天然色素及其他色素[b]		
序号	中文名称	INS 号	序号	中文名称	INS 号
1	柠檬黄	102	1	姜黄素类	100
2	喹啉黄	104	2	核黄素类	101
3	日落黄 FCF	110	3	胭脂虫红	120
4	酸性红(又名偶氮玉红)	122	4	紫胶红(又名虫胶红)	—
5	苋菜红	123	5	叶绿素	140
6	胭脂红 4R(又名胭脂虫红 A)	124	6	叶绿素铜	141
7	赤藓红	127	7	焦糖色	150
8	诱惑红 AC	129	8	植物炭黑	153
9	专利蓝 V	131	9	胡萝卜素	160a
10	靛蓝（又名食用靛蓝）	132	10	胭脂树橙	160b
11	亮蓝 FCF	133	11	辣椒油树脂	160c
12	绿 S	142	12	番茄红素	160d
13	坚牢绿 FCF	143	13	β-apo-8’-胡萝卜素醛	160e
14	亮黑 BN(又名黑 PN)	151	14	β-apo-8’-胡萝卜酸乙酯	160f
15	棕 HT	155	15	叶黄素	161b
16	立索玉红 BK	180	16	角黄素	161g
17	新红	—	17	甜菜红	162
—			18	花色素苷类	163
			19	栀子黄	164
			20	藏花	—
			21	栀子蓝	165
			22	二氧化钛	171
			23	氧化铁	172
			24	铝(金属)[c]	173
			25	银(金属)[c]	174
			26	金(金属)[c]	175
			27	红曲色素	—
			28	藻蓝	—

注1：本表数据来源文件为：澳门行政法规第30/2017号。

注2：在生的或未经加工的畜肉、禽肉、野味、水产、蔬菜或水果中不得使用本表的着色剂，但作为标记用途或在柑橘属水果的果皮上使用除外。

[a] 包括可溶于水的着色剂的铝盐或钙盐（色沉）。

[b] 包括以下源自植物的色素：可食用水果和蔬菜的天然色素；传统上用于制备食品的植物的叶、花、根及其他植物部分的天然色素；或从上述两点所指天然色素分离或人工合成的纯色素。

[c] 只供食品外用染色或装饰用的箔状或粉状的金属铝、银、金，才可在食品中使用。

D.2 速冻调制食品

D.2.1 速冻调理肉制品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.4、表D.2、表D.3的规定，同时符合澳门行政法规第7/2019号、澳门行政法规第12/2018号、澳门行政法规第30/2017号的规定。

D.4　澳门特别行政区速冻调理肉制品中食品添加剂的最大使用量

项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
月桂酰精氨酸乙酯	0.315	—	243	澳门行政法规第7/2019 号	仅限在表面处理时使用；仅限熟制速冻肉产品
二醋酸钠	1.0	17.013	262(ii)	澳门行政法规第7/2019 号	仅限碎的速冻加工畜肉、禽肉和野味制品

D.2.2 速冻调制水产制品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.5、表D.2、表D.3的规定，同时符合澳门行政法规第7/2019号、澳门行政法规第12/2018号、澳门行政法规第30/2017号的规定。

表 D.5　澳门特别行政区速冻调制水产制品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	来源	备注
1	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019 号	仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品（仅限表层裹粉或面糊使用），速冻的水产糜制品（仅限用于肉类或鱼类的上光、包裹或装饰）
2	醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第7/2019 号	仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品（仅限表层裹粉或面糊使用），速冻的水产糜制品（仅限用于肉类或鱼类的上光、包裹或装饰）
3	叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品
4	二丁基羟基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品
5	乙二胺四醋酸二钠钙、已二胺四醋酸二钠	0.075	04.020, 18.005	385, 386	澳门行政法规第7/2019 号	以无水乙二胺四醋酸二钠钙计；仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品
6	硫代二丙酸、硫代二丙酸二月桂酯	0.2	—, 04.012	288, 289	澳门行政法规第7/2019 号	以硫代二丙酸计；按食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品
7	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第7/2019 号	仅限用于肉类或鱼类的上光、包裹或装饰；速冻的的沾炸浆的水产及其制品、速冻的水产糜制品
8	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.2	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	仅限甜、酸产品可使用；速冻的水产及其制品
9	阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	0.3	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	仅限甜、酸产品可使用；速冻的水产及其制品
10	蔗糖素（又名三氯蔗糖）	GMP	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	仅限速冻的水产及其制品

D.2.3 速冻其他调制食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.6、表D.2、表D.3 的规定，同时符合澳门行政法规第7/2019号、澳门行政法规第12/2018号、澳门行政法规第30/2017号的规定。

表 D.6　澳门特别行政区速冻其他调制食品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	来源	备注
1	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	1.0	17.003,—,17.004,—	200,201,202,203	澳门行政法规第7/2019号	以山梨酸计；仅限即食速冻清汤和肉汤
2	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1.0	17.001,17.002,—,—	210,211,212,213	澳门行政法规第7/2019号	以苯甲酸计；仅限即食速冻清汤和肉汤
3	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸、低亚硫酸钠、硫磺	0.05	05.001,05.004,05.005,05.003,05.002,—,—,—,—,—,—,05.006,05.007	220-228,539,—,—,—	澳门行政法规第7/2019 号	以 SO_2残留量计；仅限用于防止特定浅色蔬菜的褐变时可使用；仅限速冻调制马铃薯
		0.3				以 SO_2残留量计；仅限速冻调制牛油果
		0.5				以 SO_2残留量计；仅限速冻调制苹果片
4	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	澳门行政法规第7/2019号	以乳酸链球菌素计；仅限即食速冻清汤和肉汤
5	月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	澳门行政法规第7/2019 号	仅限即食速冻清汤和肉汤
6	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品，速冻调制食用菌制品（用于腌制菌类时最大使用量为20g/kg）
7	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
8	醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
9	二醋酸钠	10.0	17.013	262(ii)	澳门行政法规第7/2019 号	仅限即食速冻清汤和肉汤
10	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
11	脱氢醋酸、脱氢醋酸钠	0.5	17.009(i),17.009(ii)	265, 266	澳门行政法规第7/2019号	以脱氢醋酸计；仅限即食速冻清汤和肉汤

表 D.6　澳门特别行政区速冻其他调制食品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	来源	备注
12	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP	17.029, 17.006, 17.005, —	280,281, 282,283	澳门行政法规第7/2019号	以丙酸计；仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
13	没食子酸丙酯	0.2	04.003	310	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限即食速冻清汤和肉汤
14	特丁基对苯二酚	0.2	04.007	319	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限即食速冻清汤和肉汤
15	叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限即食速冻清汤和肉汤
16	二丁基羟基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限即食速冻清汤和肉汤
17	乙二胺四醋酸二钠钙、已二胺四醋酸二钠	0.075	04.020, 18.005	385,386	澳门行政法规第7/2019 号	以无水乙二胺四醋酸二钠钙计；仅限即食速冻清汤和肉汤
		0.1				以无水乙二胺四醋酸二钠钙计；仅限速冻法式油炸马铃薯
18	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
19	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
20	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
21	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.5	19.011	950	澳门行政法规第12/2018 号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻调制水果制品
22	阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	1.0	19.004	951	澳门行政法规第12/2018 号	仅限速冻调制蔬菜制品
		2.0				仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻调制水果制品
23	环己基氨基磺酸盐	0.65	19.002	952	澳门行政法规第12/2018 号	以环己基氨基磺酸计；仅限即食速冻清汤和肉汤
24	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	0.15	19.001	954	澳门行政法规第12/2018 号	以糖精计；仅限即食速冻清汤和肉汤
		0.5				以糖精计；仅限速冻调制蔬菜制品
25	蔗糖素（又名三氯蔗糖）	0.15	19.016	955	澳门行政法规第12/2018 号	仅限速冻调制蔬菜制品
		0.4				仅限速冻调制水果制品
		0.6				仅限即食速冻清汤和肉汤
26	阿力甜（又名 L-α-天冬氨酰-N-（2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚	0.04	19.013	956	澳门行政法规第12/2018 号	仅限即食速冻清汤和肉汤

表 D.6　澳门特别行政区速冻其他调制食品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	来源	备注
	甲基）-D-丙氨酰胺）					
27	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	澳门行政法规第 12/2018 号	仅限速冻调制蔬菜制品
		0.07				仅限即食速冻清汤和肉汤
		0.1				仅限速冻调制水果制品
28	阿斯巴甜—乙酰磺胺酸盐（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸）	1.13	19.021	962	澳门行政法规第 12/2018 号	仅限即食速冻清汤和肉汤

D.3 速冻其他食品

不得使用食品添加剂。

参 考 文 献

[1] GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
[2] GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
[3] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
[4] GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
[5] GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
[6] GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
[7] GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
[8] SB/T 10379 速冻调制食品
[9] SB/T 11073 速冻食品术语
[10] 速冻食品生产许可证审查细则（2006版）
[11] 2021年食物内有害物质（修订）规例（香港特别行政区2021年第86号法律公告）
[12] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
[13] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
[14] 食物内染色料规例（香港特别行政区第132章，附属法例H）
[15] 食物内甜味剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例U）
[16] 食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）
[17] 食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准（澳门特别行政区第7/2019号行政法规）
[18] 食品中甜味剂使用标准（澳门特别行政区第12/2018号行政法规）
[19] 食品中真菌毒素最高限量（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）
[20] 食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）
[21] 食品中食用色素使用标准（澳门特别行政区第30/2017号行政法规）