ICS 67.180.10
CCS B 47

团 体 标 准

T/GBAS 33—2022

质量安全要求 蜂产品

Quality safety requirements—Bee products

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 1
4　安全指标 2
4.1　应用要求 2
4.2　蜂蜜 2
4.3　蜂王浆（含蜂王浆冻干品） 4
4.4　蜂花粉 5
4.5　蜂产品制品 6
5　质量指标 10
6　检验方法 11
附录A（资料性）　中国内地蜂产品制品中食品添加剂的使用要求 12
附录B（资料性）　香港特别行政区蜂产品制品中食品添加剂的使用要求 15
附录C（资料性）　澳门特别行政区蜂产品制品中食品添加剂的使用要求 17
参考文献 19

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、广东省科学院生物与医学工程研究所、广州市农产品质量安全监督所、广州海关技术中心、澳门大学、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、郑悦珊、张婉梨、雷毅、高裕锋、张卫锋、廖荣军、李鹏。

质量安全要求 蜂产品

1 范围

本文件规定了蜂产品的质量安全要求，包括术语和定义、安全指标、检验方法。

本文件适用于预包装蜂产品。

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

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 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.276 食品安全国家标准 食品中葡萄糖酸—δ—内酯的测定

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/T 18932.6 蜂蜜中甘油含量的测定方法 紫外分光光度法

GB/T 20374 变性淀粉 氧化淀粉羧基含量的测定

GB 23200.103 食品安全国家标准 蜂王浆中双甲脒及其代谢产物残留量的测定 气相色谱—质谱法

GB/T 23410 蜂蜜中硝基咪唑类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法

GB 31657.1 食品安全国家标准 蜂蜜和蜂王浆中氟胺氰菊酯残留量的测定 气相色谱法

GB 31657.2 食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定 液相色谱－串联质谱法

BJS 201804 畜肉中卡拉胶的测定

BJS 202201 食品中爱德万甜的测定

NY/T 2016 水果及其制品中果胶含量的测定分光光度法

NY/T 3942 水果及其制品中L—苹果酸和D—苹果酸的测定 高效液相色谱法

SN/T 2007 进出口果汁中乳酸、柠檬酸、富马酸含量检测方法 高效液相色谱法

SN/T 3850.1 出口食品中多种糖醇类甜味剂的测定 第1部分：液相色谱串联质谱法和离子色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蜂蜜 honey

以蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，充分酿造而成的天然甜物质为原料，

经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。

[来源：《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》，表 1]

3.2

蜂王浆　royal jelly

别名蜂皇浆，以工蜂咽下腺和上颚腺分泌的，主要用于饲喂蜂王和蜂幼虫的浆状物质为原料，经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。

[来源：《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》，表 1]

3.3

蜂王浆冻干品　lyophilized royal jelly powder

以蜂王浆为原料经冷冻干燥、粉碎、包装等工艺加工而成的产品。

[来源：《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》，表 1]

3.4

蜂花粉　bee pollen

以工蜂采集花粉，用唾液和花蜜混合后形成的物质为原料，经干燥、消毒灭菌、包装等工艺加工而成的产品。

[来源：《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》，表 1]

3.5

蜂产品制品　bee products

以蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉或其混合物为主要原料，且在成品中含量大于 50%，添加或不添加其他食品原料经加工制成的产品。

[来源：《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》，表 1]

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　蜂蜜

4.2.1　污染物限量

污染物限量应符合表1的规定。

表 1　蜂蜜污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.12
锡（以 Sn 计）[a]	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。			

4.2.2　微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表 2　蜂蜜微生物限量

项目名称	限量	来源	检验方法[a]
霉菌计数/(CFU/g)　≤	200	GB 14963	GB 4789.15
嗜渗酵母计数/(CFU/g)　≤	200	GB 14963	GB 14963附录 A
菌落总数/(CFU/g)　≤	1000	GB 14963	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)　≤	0.3	GB 14963	GB 4789.3
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。			

4.2.3　真菌毒素限量

真菌毒素应符合表3的规定。

表 3　蜂蜜真菌毒素限量

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

4.2.4　兽药最大残留限量

兽药最大残留限量应符合表4的规定。

表 4　蜂蜜兽药最大残留限量

序号	项目名称	最大残留限量/（μg/kg）	CAS 号	残留物	检验方法
1	氟胺氰菊酯	50	102851-06-9	氟胺氰菊酯	GB 31657.1
2	双甲脒	200	33089-61-1	双甲脒和 2,4—二甲基苯胺的总和	参照 GB 23200.103
3	氯丙嗪[a]	不得检出	50-53-3	氯丙嗪	—

表 4　蜂蜜兽药最大残留限量（续）

序号	项目名称	最大残留限量/（μg/kg）	CAS 号	残留物	检验方法
4	地西泮（安定）[a]	不得检出	439-14-5	地西泮	—
5	地美硝唑[a]	不得检出	551-92-8	地美硝唑	GB/T 23410
6	苯甲酸雌二醇[a]	不得检出	50-50-0	雌二醇	—
7	甲硝唑[a]	不得检出	443-48-1	甲硝唑	GB/T 23410
8	苯丙酸诺龙[a]	不得检出	62-90-8	诺龙	—
9	丙酸睾酮[a]	不得检出	57-85-2	睾酮	—
10	洛美沙星	5	98079-51-7	洛美沙星	GB 31657.2
11	诺氟沙星	5	70458-96-7	诺氟沙星	GB 31657.2
12	氧氟沙星	5	82419-36-1	氧氟沙星	GB 31657.2
13	培氟沙星	5	149676-40-4	培氟沙星	GB 31657.2
注：来源为 GB 31650 和 GB 31650.1。					
[a] 允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。					

4.2.5　食品添加剂使用量

蜂蜜不得使用食品添加剂。

4.3　蜂王浆（含蜂王浆冻干品）

4.3.1　污染物限量

污染物限量应符合表5的规定。

表 5　蜂王浆（含蜂王浆冻干品）污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
锡[a]（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
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。			

4.3.2　真菌毒素限量

真菌毒素应符合表6的规定。

表 6　蜂王浆（含蜂王浆冻干品）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	参照GB 5009.22

4.3.3 食品添加剂使用量

蜂王浆（含蜂王浆冻干品）不得使用食品添加剂。

4.4 蜂花粉

4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合表7的规定。

表 7 蜂花粉污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.12	蜂花粉（油菜花粉除外）
	1.0	GB 2762		油菜花粉
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	采用镀锡薄钢板容器包装的食品

4.4.2 微生物限量

微生物限量应符合表8的规定。

表 8 蜂花粉微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^3	10^4	GB 31636	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	4.3	46	GB 31636	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	2×10^2				GB 31636	GB 4789.15
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						

4.4.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表9的规定。

表 9 蜂花粉真菌毒素限量

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

4.4.4 食品添加剂使用量

蜂花粉不得使用食品添加剂。

4.5 蜂产品制品

4.5.1 污染物限量

污染物限量应符合表10的规定。

表 10 蜂产品制品污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
锡[a]（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
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。			

4.5.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表11的规定。

表 11 蜂产品制品真菌毒素限量

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	参照GB 5009.22

4.5.3 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A～附录C。

表 12 蜂产品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	爱德万甜	按生产需要适量使用	—	—	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	BJS 202201	仅限以蜂蜜和蜂花粉为主要原料的蜂产品制品
2	醋酸酯淀粉	按生产需要适量使用	20.039	1420	GB 2760	—	—
3	单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸）	按生产需要适量使用	10.006	471	GB 2760	—	—
4	柑橘黄	按生产需要适量使用	08.143	—	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	—	—
5	瓜尔胶	按生产需要适量使用	20.025	412	GB 2760	—	—

表 12　蜂产品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
6	果胶	按生产需要适量使用	20.006	440	GB 2760	参照 NY/T 2016	—
7	海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	按生产需要适量使用	20.004	401	GB 2760	—	—
8	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	按生产需要适量使用	20.023	410	GB 2760	—	—
9	黄原胶（又名汉生胶）	按生产需要适量使用	20.009	415	GB 2760	—	—
10	卡拉胶	按生产需要适量使用	20.007	407	GB 2760	参照 BJS 201804	—
11	抗坏血酸（又名维生素C）	按生产需要适量使用	04.014	300	GB 2760	参照 GB 5009.86	—
12	抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	04.015	301	GB 2760	—	—
13	抗坏血酸钙	按生产需要适量使用	04.009	302	GB 2760	—	—
14	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	按生产需要适量使用	10.002	—	GB 2760	—	—
15	磷脂	按生产需要适量使用	04.010	322	GB 2760	—	—
16	氯化钾	按生产需要适量使用	00.008	508	GB 2760	GB 5009.91	—
17	柠檬酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	10.032	472c	GB 2760	—	—
18	羟丙基二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	20.016	1442	GB 2760	—	—
19	乳酸	按生产需要适量使用	01.102	270	GB 2760	参照 SN/T 2007	—
20	乳酸钠	按生产需要适量使用	15.012	325	GB 2760	—	—
21	乳酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	10.031	472b	GB 2760	—	—
22	乳糖醇（又名 4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇）	按生产需要适量使用	19.014	966	GB 2760 澳门行政法规第12/2018 号	参照 SN/T 3850.1	—
23	羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	20.003	466	GB 2760	—	
24	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	按生产需要适量使用	13.006	170i	GB 2760	—	—
25	碳酸钾	按生产需要适量使用	01.301	501i	GB 2760	—	—
26	碳酸钠	按生产需要适量使用	01.302	500i	GB 2760	—	—
27	碳酸氢铵	按生产需要适量使用	06.002	503 ii	GB 2760	—	—
28	碳酸氢钾	按生产需要适量使用	01.307	501ii	GB 2760	—	—
29	碳酸氢钠	按生产需要	06.001	500ii	GB 2760	—	—

表 12　蜂产品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
		适量使用					
30	微晶纤维素	按生产需要适量使用	02.005	460i	GB 2760	—	—
31	辛烯基琥珀酸淀粉钠	按生产需要适量使用	10.030	1450	GB 2760	—	—
32	D-异抗坏血酸及其钠盐	按生产需要适量使用	04.004，04.018	315，316	GB 2760	—	—
33	5’-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	按生产需要适量使用	12.004	635	GB 2760	—	—
34	5’-肌苷酸二钠	按生产需要适量使用	12.003	631	GB 2760	—	—
35	5’-鸟苷酸二钠	按生产需要适量使用	12.002	627	GB 2760	—	—
36	L-苹果酸钠	按生产需要适量使用	—	—	GB 2760	—	—
37	DL-苹果酸钠	按生产需要适量使用	01.309	—	GB 2760	—	—
38	L-苹果酸	按生产需要适量使用	01.104	—	GB 2760	参照 NY/T 3942	—
39	DL-苹果酸	按生产需要适量使用	01.309	—	GB 2760	—	—
40	α-环状糊精	按生产需要适量使用	18.011	457	GB 2760	—	—
41	γ-环状糊精	按生产需要适量使用	18.012	458	GB 2760	—	—
42	阿拉伯胶	按生产需要适量使用	20.008	414	GB 2760	—	—
43	半乳甘露聚糖	按生产需要适量使用	00.014	—	GB 2760	—	—
44	冰乙酸（又名冰醋酸）	按生产需要适量使用	01.107	260	GB 2760	—	—
45	冰乙酸（低压羰基化法）	按生产需要适量使用	01.112	—	GB 2760	—	—
46	赤藓糖醇	按生产需要适量使用	19.018	968	GB 2760 澳门行政法规第12/2018号	参照 GB 5009.279	—
47	改性大豆磷脂	按生产需要适量使用	10.019	—	GB 2760	—	—
48	甘油(又名丙三醇)	按生产需要适量使用	15.014	422	GB 2760	参照 GB/T 18932.6	—
49	谷氨酸钠	按生产需要适量使用	12.001	621	GB 2760	参照 GB 5009.43	—
50	海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	按生产需要适量使用	20.005	402	GB 2760	—	—
51	甲基纤维素	按生产需要适量使用	20.043	461	GB 2760	—	—
52	结冷胶	按生产需要适量使用	20.027	418	GB 2760	—	—
53	聚丙烯酸钠	按生产需要	20.036	—	GB 2760	—	—

表 12　蜂产品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
		适量使用					
54	磷酸酯双淀粉	按生产需要适量使用	20.034	1412	GB 2760	—	—
55	酶解大豆磷脂	按生产需要适量使用	10.040	—	GB 2760	—	—
56	明胶	按生产需要适量使用	20.002	—	GB 2760	—	—
57	木糖醇	按生产需要适量使用	19.007	967	GB 2760 澳门行政法规第12/2018号	参照 GB 5009.279	—
58	柠檬酸	按生产需要适量使用	01.101	330	GB 2760	参照SN/T 2007	—
59	柠檬酸钾	按生产需要适量使用	01.304	332ii	GB 2760	—	—
60	柠檬酸钠	按生产需要适量使用	01.303	331iii	GB 2760	—	—
61	柠檬酸一钠	按生产需要适量使用	01.306	331i	GB 2760	—	—
62	葡萄糖酸-δ-内酯	按生产需要适量使用	18.007	575	GB 2760	GB 5009.276	—
63	葡萄糖酸钠	按生产需要适量使用	01.312	576	GB 2760	—	—
64	羟丙基淀粉	按生产需要适量使用	20.014	1440	GB 2760	—	—
65	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	按生产需要适量使用	20.028	464	GB 2760	—	—
66	琼脂	按生产需要适量使用	20.001	406	GB 2760	—	—
67	乳酸钾	按生产需要适量使用	15.011	326	GB 2760	—	—
68	酸处理淀粉	按生产需要适量使用	20.032	1401	GB 2760	—	—
69	天然胡萝卜素	按生产需要适量使用	08.147	—	GB 2760 香港规例第132H章 澳门行政法规第30/2017号	GB 5009.83	—
70	甜菜红	按生产需要适量使用	08.101	162	GB 2760 香港规例第132H章 澳门行政法规第30/2017号	参照 GB 5009.35	—
71	氧化淀粉	按生产需要适量使用	20.030	1404	GB 2760	GB/T 20374	—
72	氧化羟丙基淀粉	按生产需要适量使用	20.033	—	GB 2760	—	—
73	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	按生产需要适量使用	10.027	472a	GB 2760	—	—
74	乙酰化二淀粉磷酸酯	按生产需要	20.015	1414	GB 2760	—	—

表 12　蜂产品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
		适量使用					
75	乙酰化双淀粉己二酸酯	按生产需要适量使用	20.031	1422	GB 2760	—	—
注：来源为 GB 2760。							

5　质量指标

质量指标应符合表13的规定。

表 13　蜂产品质量指标

项目		指标	来源	检验方法	适用范围
果糖和葡萄糖 /（g/100 g）	≥	60	GB 14963	GB/T 18932.22	蜂蜜
蔗糖 /（g/100 g）	≤	10	GB 14963	GB 5009.227	桉树蜂蜜，柑橘蜂蜜，紫苜蓿蜂蜜，荔枝蜂蜜， 野桂花蜜
		5			蜂蜜（桉树蜂蜜，柑橘蜂蜜，紫苜蓿蜂蜜，荔枝蜂蜜， 野桂花蜜除外）
锌（Zn）/ (mg/kg)	≤	25	GB 14963	GB/T 5009.14	蜂蜜
水分/(g/100g)	≤	10.0	GB 31636	GB 5009.3 减压干燥法	蜂花粉
灰分/(g/100g)	≤	5.0	GB 31636	GB 5009.4	蜂花粉
蛋白质/(g/100g)	≥	15.0	GB 31636	GB 5009.5 凯氏定氮法	蜂花粉
单一品种蜂花粉的花粉率/%	≥	85	GB 31636	GB 31636 附录 A	蜂花粉
酸度(以 pH 表示)	≥	4.4	GB 31636	GB 31636	蜂花粉
水分/%	≤	67.5	GB 9697	GB 9697	蜂王浆
10-羟基-2-葵烯酸/%	≥	1.8	GB 9697	GB 9697	蜂王浆
蛋白质/%		11~16	GB 9697	GB 9697	蜂王浆
总糖（以葡萄糖计）/%	≤	15	GB 9697	GB 9697	蜂王浆
灰分/%	≤	1.5	GB 9697	GB 9697	蜂王浆
酸度（1moL NaOH）/（mL/100g）		30~53	GB 9697	GB 9697	蜂王浆
淀粉		不得检出	GB 9697	GB 9697	蜂王浆

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
（资料性）

中国内地蜂产品制品中食品添加剂的使用要求

食品添加剂最大使用量应符合表A.1的规定，同时符合GB 2760的规定。

表 A.1 中国内地蜂产品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	检验方法	备注
1	爱德万甜	按生产需要适量使用	—	—	BJS 202201	仅限以蜂蜜和蜂花粉为主要原料的蜂产品制品
2	醋酸酯淀粉	按生产需要适量使用	20.039	1420	—	—
3	单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸）	按生产需要适量使用	10.006	471	—	—
4	柑橘黄	按生产需要适量使用	08.143	—	—	—
5	瓜尔胶	按生产需要适量使用	20.025	412	—	—
6	果胶	按生产需要适量使用	20.006	440	参照 NY/T 2016	—
7	海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	按生产需要适量使用	20.004	401	—	—
8	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	按生产需要适量使用	20.023	410	—	—
9	黄原胶（又名汉生胶）	按生产需要适量使用	20.009	415	—	—
10	卡拉胶	按生产需要适量使用	20.007	407	参照 BJS 201804	—
11	抗坏血酸（又名维生素C）	按生产需要适量使用	04.014	300	参照 GB 5009.86	—
12	抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	04.015	301	—	—
13	抗坏血酸钙	按生产需要适量使用	04.009	302	—	—
14	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	按生产需要适量使用	10.002	—	—	—
15	磷脂	按生产需要适量使用	04.010	322	—	—
16	氯化钾	按生产需要适量使用	00.008	508	GB 5009.91	—
17	柠檬酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	10.032	472c	—	—
18	羟丙基二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	20.016	1442	—	—
19	乳酸	按生产需要适量使用	01.102	270	参照 SN/T 2007	—
20	乳酸钠	按生产需要适量使用	15.012	325	—	—
21	乳酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	10.031	472b	—	—

表 A.1　中国内地蜂产品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	检验方法	备注
22	乳糖醇(又名 4－β－D吡喃半乳糖－D－山梨醇）	按生产需要适量使用	19.014	966	参照 SN/T 3850.1	—
23	羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	20.003	466	—	
24	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	按生产需要适量使用	13.006	170i	—	—
25	碳酸钾	按生产需要适量使用	01.301	501i	—	—
26	碳酸钠	按生产需要适量使用	01.302	500i	—	—
27	碳酸氢铵	按生产需要适量使用	06.002	503 ii	—	—
28	碳酸氢钾	按生产需要适量使用	01.307	501ii	—	—
29	碳酸氢钠	按生产需要适量使用	06.001	500ii	—	—
30	微晶纤维素	按生产需要适量使用	02.005	460i	—	—
31	辛烯基琥珀酸淀粉钠	按生产需要适量使用	10.030	1450	—	—
32	D-异抗坏血酸及其钠盐	按生产需要适量使用	04.004，04.018	315,316	—	—
33	5’-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	按生产需要适量使用	12.004	635	—	—
34	5’-肌苷酸二钠	按生产需要适量使用	12.003	631	—	—
35	5’-鸟苷酸二钠	按生产需要适量使用	12.002	627	—	—
36	L-苹果酸钠	按生产需要适量使用	—	—	—	—
37	DL-苹果酸钠	按生产需要适量使用	01.309	—	—	—
38	L-苹果酸	按生产需要适量使用	01.104	—	参照 NY/T 3942	—
39	DL-苹果酸	按生产需要适量使用	01.309	—	—	—
40	α-环状糊精	按生产需要适量使用	18.011	457	—	—
41	γ-环状糊精	按生产需要适量使用	18.012	458	—	—
42	阿拉伯胶	按生产需要适量使用	20.008	414	—	—
43	半乳甘露聚糖	按生产需要适量使用	00.014	—	—	—
44	冰乙酸（又名冰醋酸）	按生产需要适量使用	01.107	260	—	—
45	冰乙酸（低压羰基化法）	按生产需要适量使用	01.112	—	—	—
46	赤藓糖醇	按生产需要适量使用	19.018	968	参照 GB 5009.279	—
47	改性大豆磷脂	按生产需要适量使用	10.019	—	—	—
48	甘油(又名丙三醇)	按生产需要适量使用	15.014	422	参照 GB/T 18932.6	—
49	高粱红	按生产需要适量使用	08.115	—	—	—
50	谷氨酸钠	按生产需要适量使用	12.001	621	参照 GB 5009.43	—

表 A.1　中国内地蜂产品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	检验方法	备注
51	海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	按生产需要适量使用	20.005	402	—	—
52	甲基纤维素	按生产需要适量使用	20.043	461	—	—
53	结冷胶	按生产需要适量使用	20.027	418	—	—
54	聚丙烯酸钠	按生产需要适量使用	20.036	—	—	—
55	磷酸酯双淀粉	按生产需要适量使用	20.034	1412	—	—
56	罗汉果甜苷	按生产需要适量使用	19.015	—	—	—
57	酶解大豆磷脂	按生产需要适量使用	10.040	—	—	—
58	明胶	按生产需要适量使用	20.002	—	—	—
59	木糖醇	按生产需要适量使用	19.007	967	参照 GB 5009.279	—
60	柠檬酸	按生产需要适量使用	01.101	330	参照SN/T 2007	—
61	柠檬酸钾	按生产需要适量使用	01.304	332ii	—	—
62	柠檬酸钠	按生产需要适量使用	01.303	331iii	—	—
63	柠檬酸一钠	按生产需要适量使用	01.306	331i	—	—
64	葡萄糖酸-δ-内酯	按生产需要适量使用	18.007	575	GB 5009.276	—
65	葡萄糖酸钠	按生产需要适量使用	01.312	576	—	—
66	羟丙基淀粉	按生产需要适量使用	20.014	1440	—	—
67	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	按生产需要适量使用	20.028	464	—	—
68	琼脂	按生产需要适量使用	20.001	406	—	—
69	乳酸钾	按生产需要适量使用	15.011	326	—	—
70	酸处理淀粉	按生产需要适量使用	20.032	1401	—	—
71	天然胡萝卜素	按生产需要适量使用	08.147	—	GB 5009.83	—
72	甜菜红	按生产需要适量使用	08.101	162	参照 GB 5009.35	—
73	氧化淀粉	按生产需要适量使用	20.030	1404	GB/T 20374	—
74	氧化羟丙基淀粉	按生产需要适量使用	20.033	—	—	—
75	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	按生产需要适量使用	10.027	472a	—	—
76	乙酰化二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	20.015	1414	—	—
77	乙酰化双淀粉己二酸酯	按生产需要适量使用	20.031	1422	—	—
注：来源为 GB 2760。						

附 录 B
（资料性）

香港特别行政区蜂产品制品中食品添加剂的最大使用量

食品添加剂的使用应符合表B.1、表B.2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 B.1 香港特别行政区蜂产品制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	缩二氨酸基酰胺
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 B.2　香港特别行政区蜂产品制品允许按生产需要适量使用的着色剂名单

煤焦油色素			其他色素		
序号	色素常用名称	色素索引编号	序号	类别	色素索引编号
1	日落黄 FCF	15985	1	酱色	—
2	立索玉红 BK	15850	2	胭脂虫红（胭脂红酸）	75470
3	朱古力棕 HT	20285	3	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）	75120 — 75130 40820 40825 75810 75815 75100 75300
4	赤藓红（BS)	45430			
5	亮蓝 FCF（亮蓝FD及C第1号）	42090			
6	酒石黄	19140			
7	专利蓝 V	42051			
8	淡红	14720			
9	棕 FK	—			
10	黑 PN（亮黑BN）	28440			
11	绿 S	44090			
12	酸性喹啉黄	47005			
13	靛蓝（靛蓝洋红）	73015	4	氧化铁	77491
14	鸡冠花红；苋菜红；蓝光酸性红	16185	5	二氧化钛	77891
15	丽春红 4R	16255	6	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	—
16	Allura红 AC	16035	7	以上所列可溶于水的任何色素的铝盐或钙盐（色淀）	—

注：本表数据来源文件为：香港规例第132H章。

附 录 C

（资料性）

澳门特别行政区蜂产品制品中食品添加剂的使用要求

食品添加剂的使用应符合表C.1、表C.2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 C.1 澳门特别行政区蜂产品制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。	

表 C.2　澳门特别行政区蜂产品制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：本表数据来源文件为：澳门特别行政区第30/2017号行政法规。

[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。

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 9697 蜂王浆
[5] GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
[6] GB 31636 食品安全国家标准 花粉
[7] GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
[8] GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
[9] 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）
[10] 食物内染色料规例（香港特别行政区第132章，附属法例H）
[11] 食物内甜味剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例U）
[12] 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）
[13] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
[14] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
[15] 食品中兽药最高残留限量（澳门特别行政区第13/2013号行政法规）
[16] 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）
[17] 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）
[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）
[20] 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）