广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准《预包装食品 陈皮水鸭汤》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施<国家标准化发展纲要>行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。结合 2023 年食品“湾区标准”研制计划，《预包装食品 陈皮水鸭汤》由广东省食品检验所提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于 2023 年 8 月 24 日批准立项。

（二）起草单位及分工情况

1. 牵头机构：广东省食品检验所。负责项目的总协调工作，开展实验验证、调研、标准征求意见与意见处理等全面统筹工作。

2. 复核机构：江门市食品检验所、珠海市食品检验所、广州市农产品质量安全监督所。负责标准文本的复核、实验

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

验证等工作。

3. 参与机构：中国香港食品安全交流协会、澳门市政署、江门丽宫国际食品股份有限公司、丽宫国际食品有限公司、广东兴昶未来食品科技有限公司、广东省食品安全保障促进会、广东省粤港澳大湾区标准促进会。负责标准文本的征求意见、样品提供等工作。

二、立项的必要性，拟解决的问题

（一）立项的必要性

粤港澳大湾区饮食文化中有“无汤不上席，无汤不成宴”的说法，陈皮水鸭汤是以水鸭为主要原料，以陈皮为辅料，配以或不配以猪肉、鸡爪、生姜等加入饮用水熬制而成，在保留食材的原汁本味的同时，诱发出了鸭肉本身的鲜香，同时具有陈皮带来的甘香，深受粤港澳大湾区人民的喜爱。

制定《预包装食品 陈皮水鸭汤》标准，可以满足粤港澳大湾区人民对高品质食品的需求，促进行业的良性竞争和发展，提升企业的竞争力，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展。

（二）拟解决的问题

研制《预包装食品 陈皮水鸭汤》，围绕高品质食品的定义，从原料、质量控制、品质指标、追溯等方面对陈皮水鸭汤品质提出更高的要求，通过标准引领促进陈皮水鸭汤生产企业转型升级，加强原料管理，提升工艺水平，促进产业高质量发展。同时，大湾区属于一国两制三法域，食品法规

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

要求不一致，本标准对标国际标准，技术要求同时满足粤、港、澳三地法规和食品安全标准的要求，推进三地食品法规的规则对接，助力构建大湾区市场一体化，让大湾区人民享用更多同线同标同质的优质安全食品。

三、标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

标准符合《中华人民共和国标准化法》，以及国家标准化管理委员会、民政部发布的《团体标准管理规定》，标准在编制过程中，主要遵循了科学性、可操作性、规范性的原则。

1、科学性。标准的关键核心要素在于原辅料的质量控制、产品技术要求和标签标识，结合粤港澳三地饮食习惯，选取最科学、最可行的品质指标等技术要求。

2、可操作性。标准规定了《预包装食品 陈皮水鸭汤》的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求，标准语言表达力求准确、精炼，条理清晰。

3、规范性。编写格式符合 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》的要求。

（二）标准主要内容及框架

本标准规定了预包装食品陈皮水鸭汤的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求等方面的内容，详见表 1。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

表 1 标准主要内容及其确定依据

章节	标题	主要技术内容
1	术语和定义	明确了本标准所指的陈皮水鸭汤的术语定义
2	技术要求	对陈皮水鸭汤的原辅料的要求、生产要求、感官要求、品质指标、安全指标、净含量偏差提出了要求
3	检验方法	对感官要求分析方法，品质指标、安全指标、净含量偏差的检验方法进行了规定
4	检验规则	包括组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等要求
5	标签标识	规定在产品的标签标识应符合粤港澳三地的要求，以及应在标识上注明的事项
6	包装	规定产品的包装要求
7	运输和贮存	规定产品运输和贮存的要求
8	产品追溯	规定产品从原料采购到产品销售的所有环节的追溯问题
9	管理体系要求	规定生产活动的管理体系认证资质要求

四、标准有何先进性或特色性

《预包装食品 陈皮水鸭汤》是为了满足粤港澳大湾区食品行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商制定的高品质食品团体标准。其先进性和特色性如下:

1. 在定义中规定预包装食品陈皮水鸭汤中，水鸭的投料比不低于 30%，陈皮年份不少于 3 年，投料比不低于 2%且不高于 5%;

2. 在原料方面一是选取新鲜、健康的水鸭，安全指标应符合 T/GBAS 17.2 的规定，以保证鸭块的品质和新鲜度;二是原料鸭的养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求，以保证原料鸭的品质;

3. 感官指标根据预包装食品的特点增加了口味还原度

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

指标；

4.结合调研情况、实验验证、文献研究等情况，品质指标增设脂肪含量指标，固形物含量、食盐含量~~、亚硝酸盐~~、过氧化值较其他标准均提出了更高的要求；

5.安全指标以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素、农药残留、兽药残留和食品添加剂，以及其他危害人体健康的物质；

6.净含量偏差要求同时满足内地、香港地区、澳门地区对于净含量偏差的要求，规定实际含量不得低于所标注的净含量；

7.判定规则规定出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定；

8.规定生产企业应建立产品信息化追溯系统，确保产品从原料采购到产品销售的所有环节都可以进行有效追溯；

9.在标准中提出生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证，确保高品质食品生产者主动提高生产过程的管理保证产品品质。

五、标准调研、研讨、征求意见情况

（一）成立标准起草小组，制定工作方案

2023年3月，成立标准起草小组，制定标准编制工作方案和进度安排表。

（二）收集相关资料，起草标准

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

2023 年 3-9 月，起草小组广泛收集预包装食品陈皮水鸭汤在内地、香港和澳门地区的标准化相关资料，并根据《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范》要求起草标准大纲，开展标准调研及多轮内部讨论和修改工作，于 2023 年 9 月完成标准草案起草工作。

（三）标准调研研讨过程

成立《预包装食品 陈皮水鸭汤》起草组后，根据整理分析的标准文献资料初步拟定本标准原辅料要求、品质指标的限值、体系认证、判定规则等内容，完成标准初稿的起草工作。2023 年 10 月，与江门丽宫国际食品股份有限公司召开线上调研研讨会议，重点讨论标准指标及限值设定的可行性、合理性。同时，起草组根据标准实验验证情况，多次召开研讨会，商讨相关标准指标的取舍及限量。

（四）产品检测情况

产品检测主要选择符合标准定义要求，在粤港澳三地市场销售或内地生产供港澳销售的陈皮水鸭汤产品作为样品。共选取并检测陈皮水鸭汤样品 6 款 11 批次，其中 3 款 5 批次符合本标准的要求，产品总体符合率为 45.5%。样品信息明细详见附件 3。

（五）标准征求意见情况

一是邀请珠海市食品药品检验所、江门市食品检验所作为复核机构，对标准文本、产品检测、品质指标制定情况进行复核，并出具复核报告；二是书面征求中国农业科学院农

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

产品加工研究所、中国香港食品安全交流协会、澳门大学等20家内地、香港、澳门的机构、高校、协会、企业等对标准的意见建议；三是10月30日-11月30日在全国团体标准信息平台进行为期30天的公开征求意见。以上共收到20家机构、高校、协会、企业等提出的102条意见建议。征求意见过程中未出现重大分歧意见。经起草组研究和讨论，采纳72条，部分采纳1条，不采纳24条，无意见5条，详见附件1。起草组根据复核结果和征求意见，对标准进行补充及修改，形成标准送审稿、编制说明及其他相关送审文件，复核报告见附件2。

（六）专家审定会情况

广东省粤港澳大湾区标准促进会于2023年12月18-20日以线上线下相结合的会议形式，组织召开了标准技术审查会，专家组听取了起草组的汇报，审阅了《预包装食品 陈皮水鸭汤》标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见，最终专家一致同意该标准通过技术审查，标准文本需按专家组的意见（见附件6）修改后按相关程序报批。

六、标准指标设置的科学性和可行性

（一）术语和定义

预包装食品 陈皮水鸭汤：以新鲜、健康的水鸭为主要原料，以陈皮为辅料，配以或不配以猪肉、生姜及调味料等，不添加防腐剂，经前处理、调味、加入饮用水熬煮、灌装、杀菌或速冻等工序制成，不配以调料包，加热后方可食用的

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

预包装汤类产品。~~以新鲜、健康的水鸭（投料比不低于30%）为主要原料，以陈皮（年份不少于3年，投料比不低于2%且不高于5%）为辅料，配以或不配以猪肉、生姜及调味料等，经前处理、调味、加入饮用水熬煮、灌装、杀菌或速冻等工序制成的，需经加热后食用的预包装汤类产品。~~

注1：陈皮水鸭汤简介见附录A。

注2：预包装食品陈皮水鸭汤生产工艺流程示例见附录B。

确定依据：高品质预包装食品陈皮水鸭汤的定义参考GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、QB/T 5471-2020《方便菜肴》、T/CAI 195-2023《预包装食品 陈皮水鸭汤》，结合高品质食品要求、企业及市场调研和文献资料研究情况确定，本标准规定预包装食品陈皮水鸭汤的原料鸭应为新鲜、健康的鸭，保证原材料的新鲜程度，符合高品质食品的理念。主料水鸭的投料比不低于30%，保证陈皮水鸭汤中主料水鸭的含量。辅料陈皮的年份不少于3年，投料比不低于2%且不高于5%，保证陈皮水鸭汤中陈皮的品质及含量，同时避免因陈皮含量过高出现发苦的现象，影响产品口感。为体现预包装食品的特点，起草组经文献查阅、企业调研，在文本附录A中列出了陈皮水鸭汤简介及图片，附录B中列出了生产工艺流程示例，供相关预包装食品陈皮水鸭汤生产企业参考。

（二）原辅料要求

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（1）原料要求

原料鸭投料比应不低于30%。原料鸭应为新鲜、健康的水鸭，安全指标应符合 T/GBAS 17.2 的规定，养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求。~~原料鸭应为新鲜、健康的水鸭，安全指标应符合 T/GBAS 17.2 的规定，养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求。~~

确定依据：结合企业调研和文献研究情况，原料鸭的品质对陈皮水鸭汤产品品质有着较大的影响。因此本标准对原料鸭的品质要求为在符合 T/GBAS 17.2《质量安全要求　畜禽肉及副产品　第 2 部分：禽肉及副产品》规定的基础上，要求原料鸭应为新鲜、健康的水鸭。同时为保证鸭的优质，要求原料鸭的养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求。

（2）辅料要求

陈皮陈皮投料比应不低于 2% 且不高于 5%，应符合 T/GBAS 14 《广陈皮》的规定；饮用水应符合 GB 5749 的规定；食用盐应符合 GB 2721 的规定；其他辅料应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

确定依据：陈皮水鸭汤产品中使用了陈皮、饮用水、食用盐等辅料，为了保证产品的质量，本标准要求陈皮应符合 T/GBAS 14 《广陈皮》的规定，饮用水应符合 GB 5749 的规定，食用盐应符合 GB 2721 的规定，其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

（三）生产卫生要求

罐头预包装食品陈皮水鸭汤生产卫生要求应符合 GB 8950 的规定，速冻预包装食品陈皮水鸭汤生产卫生要求应符合 GB 31646 的规定。

确定依据：

GB 8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》规定了罐头食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存、运输和销售等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。采用罐头工艺生产的预包装食品陈皮水鸭汤，属于罐头食品，因此生产卫生要求应符合 GB 8950 的规定。

GB 31646《食品安全国家标准·速冻食品生产和经营卫生规范》规定了速冻食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存、运输和销售等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和管理准则。采用速冻工艺生产的预包装食品陈皮水鸭汤，属于速冻食品，因此生产卫生要求应符合 GB 31646 的规定。

（四）感官要求

主要参考 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、QB/T 5471-2020 《方便菜肴》、T/CAI 195-2023《预包装食品 陈皮水鸭汤》以及同类或相近产品的相关国家标准、行业标准、团体标准，对陈皮水鸭汤的感官特性作了高度概括，根据产品的特点，通过色泽、状态、杂质规定了陈皮水

广东省粤港澳大湾区标准化社会团体标准 编制说明

鸭汤的感官要求。此外，通过预包装食品企业和消费者问卷调查发现，预包装食品产品的口味还原度是预包装食品产业发展的一大痛点，预包装食品产品还原餐饮菜品的口味的程度也是预包装食品产品品质的一个评判指标，故本标准在感官要求中新增了口味还原度指标。

（五）品质指标

品质指标是高品质食品标准的核心指标，为确保该指标设定合理，项目组做了充分的资料收集、标准比对、企业调研及实验验证等工作。选取市面上 6 款陈皮水鸭汤进行检测，共检测 11 批次。同时起草单位与复核单位选取 3 家生产企业 3 款陈皮水鸭汤产品共 6 批次做验证对比实验，实验结果表明除个别数据异常外，其余数据均较稳定，总体符合率为 45.5%（见附录 3）。

（1）固形物含量

预包装食品陈皮水鸭汤的固形物含量太低容易满足不了消费者的需求，为进一步保障消费者权益，本标准对产品中的固形物最低含量作出规定。根据标准比对结果（见表 2）、企业调研情况和检测情况，本标准设定该项目限值为≥28%。为体现该指标设定的科学合理性，选取了市场销售符合本标准定义要求的 6 款 11 批次陈皮水鸭汤产品进行验证实验，其中 10 批次固形物含量符合本标准要求，产品符合率为 90.9%。

表 2 陈皮水鸭汤中固形物含量标准比对情况

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	标准	固形物含量/（%）
1	GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品	/
2	QB/T 5471-2020 方便菜肴	/
3	NY/T 2105-2021 绿色食品 汤类罐头	/
4	T/CAI 195-2023 预制菜 陈皮水鸭汤	≥20
5	**本标准**	**≥28**

（2）食盐含量（以氯化钠计）

食盐既可以起到食物保鲜防腐的作用，也是一种常用调味剂，使得食物风味更佳。近年来，高盐饮食已成为一个全球公共卫生问题，仅2017年就导致全球300万人死亡和7000万伤残调整生命年，减盐俨然已成为全球范围内一项重要的公共卫生任务。相关研究表明，中国平均盐摄入量是世界卫生组织每日推荐盐摄入量的2倍（WHO推荐成年人每日摄入食盐含量不超过5g），居世界前列。高盐摄入严重危害人类健康，不仅引发血压升高，增加心血管疾病风险，还显著增加了脑卒中及相关不良预后的发生风险。为了响应《中国居民膳食指南（2022）》中“少盐少油，控糖限酒”的倡导，在考虑工艺可行的情况下，本标准对“陈皮水鸭汤”中食盐含量提出要求。本标准中食盐含量以氯化钠计，根据标准比对结果（见表 3）、企业调研情况和样品检测情况，本标准设定该项目限值为≤0.8 g/100g。为体现该指标设定的科学合理性，选取了市场销售符合本标准定义要求的 6 款 11 批次陈皮水鸭汤产品进行验证实验，其中 10 批次食盐含量符合本标准要求，产品符合率为 90.9%。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

表 3 陈皮水鸭汤中食盐含量标准比对情况

序号	标准	食盐含量（以 NaCl 计）/(g/100g)
1	GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品	/
2	QB/T 5471-2020 方便菜肴	/
3	NY/T 2105-2021 绿色食品 汤类罐头	≤1.25
4	T/CAI 195-2023 预制菜 陈皮水鸭汤	≤8.0
5	**本标准**	**≤0.8**

（3）亚硝酸盐

亚硝酸盐是世界卫生组织国际癌症研究机构公布的 2A 类致癌物。过量食用亚硝酸盐会导致亚硝酸盐类食物中毒，长期使用甚至会导致食道癌和胃癌。根据标准比对结果（见表 4）、企业调研情况和样品检测情况，本标准原设定该项目限值为≤1 mg/kg~~。为体现该指标设定的科学合理性~~，选取了市场销售符合本标准定义要求的 6 款 11 批次陈皮水鸭汤产品进行验证实验，其中 7 批次亚硝酸盐符合本标准要求，产品符合率为 63.6%。后来根据 2024 年 6 月 13 日由粤港澳大湾区标准化研究中心组织召开的食品“湾区标准”确认评审会专家意见，亚硝酸盐项目设立的必要性不够充分，因此删除该项目要求。

表 4 陈皮水鸭汤中亚硝酸盐标准比对情况

序号	标准	亚硝酸盐/(mg/kg)
1	GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品	/
2	QB/T 5471-2020 方便菜肴	/
3	NY/T 2105-2021 绿色食品 汤类罐头	≤3
4	T/CAI 195-2023 预制菜 陈皮水鸭汤	/
5	**本标准**	**≤1**

广东省粤港澳大湾区标准化学会团体标准
编制说明

（4）脂肪

脂肪是人体能量的重要来源之一，提供更多的卡路里。但是过量摄入脂肪可能导致肥胖和相关疾病，增加胃肠负担、身体肥胖，还可能会导致身体发生病变，比如脂肪肝、高脂血症、冠心病以及高血压等。调查表明，我国很多居民脂肪摄入过多，烹调油摄入多是重要的因素。根据《中国居民膳食指南》，成人总脂肪摄人量一天约为 80g，而烹调油是提供人们所需脂肪的重要来源，占总脂肪的 53% 左右。对于 4 岁以上人群，总脂肪的功能比最好不超过 30%。预包装食品陈皮水鸭汤具有膳食属性，为响应“健康中国”战略，在本标准中设置脂肪范围值，引导企业生产研发“陈皮水鸭汤”产品时控制脂肪含量在合理范围。根据企业调研情况和样品检测情况，本标准设定该项目范围值为≤6 g/100g。为体现该指标设定的科学合理性，选取了市场销售符合本标准定义要求的 6 款 11 批次陈皮水鸭汤产品进行验证实验，其中 10 批次脂肪项目符合本标准要求，产品符合率为 90.9%。

（5）过氧化值

陈皮水鸭汤中脂肪含量较高，过氧化值是反映油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。肉制品过氧化值超标的原因，可能是产品原料不新鲜，原料中的脂肪已经发生氧化，或产品在贮存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败变质等。因此，过氧化值是反映陈皮水鸭汤产品新鲜度和品质的重要

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

指标。根据标准比对结果（见表 5）、企业调研情况和检测情况，本标准设定该项目限值为≤0.20 g/100g。为体现该指标设定的科学合理性，选取了市场销售符合本标准定义要求的 6 款 11 批次陈皮水鸭汤产品进行验证实验，均符合本标准要求，该项目产品符合率为 100%。

表 5 陈皮水鸭汤中过氧化值标准比对情况

序号	标准	过氧化值/(g/100g)
1	GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品	/
2	QB/T 5471-2020 方便菜肴	≤0.25
3	NY/T 2105-2021 绿色食品 汤类罐头	/
4	T/CAI 195-2023 预制菜 陈皮水鸭汤	≤0.25
5	**本标准**	**≤0.20**

（六）安全指标

安全指标引用 T/GBAS 31《质量安全要求通则》、T/GBAS 34《质量安全要求 速冻食品》和 T/GBAS 75《质量安全要求 罐头食品》（见附件 5）。该标准以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素、兽药残留和食品添加剂等指标，以及其他危害人体健康的物质。

（七）净含量偏差

内地：定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）第八条指出“单件定量包装商品的实际含量应当准确反映其标注净含量，标注净含量与实际含量之差不得大于本办法附件 3 规定的允许短缺量。”

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

香港：《度量衡条例》（第 68 章）第 19 条指出“重量或度量不足等，(1)任何人在营商过程中供应或促使供应货物予他人时，货物的重量、度量或数目，不得少于所宣称的供应数量，或少于符合就这些货物所索价格的数量。”

澳门：第 50/92/M 号法令《订定供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》第三条指出“在预先包装食品之标签上必须有下列指示：出售名称、成分明目、基本保存期限、标签负责人或进口商的姓名、商业名称或公司名称及住址、净重、识别批之资料”。

综合粤港澳三地的法律法规要求，在本文件中规定“实际含量应准确反映其标注净含量，实际含量不应低于所标注的净含量。”

（八）标签标识

中国内地食品标签标识应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》以及相关产品标准的规定，香港特别行政区应符合《食物及药物(成分组合及标签)规例》（香港规例第 132W 章），澳门特别行政区应符合《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》（澳门特别行政区第 50/92/M 号法令）。综合粤港澳三地的法律法规要求，在本文件标签标识要求引用 T/GBAS 30《预包装食品标签通则》。该标准通过对三地食品标签标识的相关标准进行汇总、梳理、融合，对标国际标准，规定了预包装食品标签标识的

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

术语和定义、基本要求、标示内容要求和其他要求。

七、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

1.与现行法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定，贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《广东省市场监管现代化“十四五”规划》《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家市场监督管理总局 广东省人民政府战略合作框架协议》等文件的有关要求。

2.与食品安全国家标准的关系

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》等。

3.与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准与香港、澳门现有的有关法律法规的要求相互协调，无矛盾抵触。经查询，香港、澳门无相应产品标准，本系列标准各项指标均满足或严于香港、澳门现有相关法律法规的要求，其中香港相关标准包括:《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第132AF章）、《食物内防腐剂规例》（香

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

港特别行政区第 132BD 章）、《食物内染色料规例》（香港特别行政区第 132H 章）《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第 132U 章）、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第 132V 章）等规例；澳门相关标准包括：《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规）、《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）、《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）等法规。

八、贯彻标准的要求和措施建议

通过依托公众号、追溯平台和网站做好食品“湾区标准”体系宣贯，组织开展座谈、展会和培训等专题活动，加强标准体系建设，加大对标准体系的普及和宣传力度，鼓励汤品生产经营企业积极参与标准的研制，强化标准应用实施，全面提升粤港澳大湾区标准化服务能力和企业标准化水平；综合运用产品认证、体系检查和产品抽检等手段，从源头开始对高品质食品进行有效管控，建立从原料采购、加工、运输到销售及产品标识的全过程高品质食品质量安全监督评价体系，保证高品质食品的质量安全。

九、涉及专利的有关说明。

无。

十、其它应予说明的事项。

无。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件：1. 粤港澳大湾区标准促进会团体标准征求意见汇总处理表

2. 广东粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

3. 制标检测数据统计表

4. 实验室间数据比对情况

5. 《质量安全要求 速冻食品》相关安全指标

6. 技术评审会意见汇总处理表

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 1

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
征求意见汇总处理表

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
1	1	广东省食品安全学会（黄埔海关技术中心）	增加标准文本中与经营相关的描述	采纳		本文件第 9 部分（运输和贮存）和第 10 部分（产品追溯）属于经营范围，“生产和经营”修改为“生产和销售”。
2	1	中国农业科学院农产品加工研究所	在陈皮水鸭汤后增加“术语和定义”	不采纳	参考了 GB/T 19855-2023《月饼质量通则》、GB/T 23969-2022 《肉干质量通则》、GB/T 42464-2023《豆豉质量通则》等多份推荐性国家标准，“术语和定义”均不写入范围。	
3	2	广州市农产品质量安全监督所	核实标准号是否错误，如是未正式发布版标准，不建议引用	采纳		已核实标准号
4	3	深圳市标准技术研究院	建议参考 GB 2707 补充鲜水鸭的定义	不采纳	经过市场调研，目前水鸭汤的原料鸭既有冷鲜鸭、也有冷冻鸭，因此不补充鲜水鸭的定义和要求	

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
5	3.1	广东省标准化研究院	陈皮水鸭汤现做菜肴的配比是陈皮 2 个（5 至 10 年），生姜 2 快，水鸭 1 只，猪肉 200 克（来自省中药局网站），陈皮占肉类的比例不足 2%。陈皮的分量不低于 10%的依据？（注：市场上水鸭一般在 1 公斤左右，一个陈皮不大于 10 克）。	采纳		已修改陈皮投料比要求为“不低于 2%且不高于 5%”
6	3.1	广东省标准化研究院	如果配猪肉则原辅料增加猪肉的要求。	不采纳	猪肉、生姜等市面上仅有部分水鸭汤添加，不作为主要原辅料进行规定	
7	3.1	华南理工大学食品科学与工程学院	请明确陈皮是否是干陈皮？投料比是以什么物料为基准？投料比不低于 10%，是否意味着陈皮越多越好？由于陈皮的味道比较浓郁，加量多会带来苦涩感，通常作为煲汤配料的添加量较少，以免抢味，影响其他食材的鲜味。所以请确认陈皮投料比不低于 10%的表述和用量是否正确。	采纳		目前市面上的陈皮均为干陈皮，投料比是以干陈皮在所有原料中的占比。已调整陈皮投料比为不低于 2%且不高于 5%
8	3.1	华南理工大学食品科学与工程学院	根据该定义，这个预包装汤类产品有杀菌环节，而且安全指标要求符合“T/GBAS 75 质量安全要	采纳		因陈皮水鸭汤产品中含有动物性油脂，常温下容易凝固，故需加热后食用

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			求 罐头食品”，也就是达到商业无菌的安全水平，可以开盖（袋）即食，只是加热后风味口感更佳。建议斟酌“加热后食用”是否必需。			
9	3.1	佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所	建议明确本产品是罐头食品。	不采纳	采用速冻工艺和罐头工艺的水鸭汤均适用于本标准，因此不明确本产品是罐头食品	
10	3.1	佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所	建议陈皮投料比以范围表示，陈皮加的太多也是影响口味的。	采纳		目前市面上的陈皮均为干陈皮，投料比是以干陈皮在所有原料中的占比。已调整陈皮投料比为不低于 2%且不高于 5%
11	3.1	中国香港食品安全交流协会	建议增加水鸭的投料比	采纳		已增加“水鸭投料比不低于 30%”的要求
12	3.1	顺德职业技术学院	1. 10%的表述不清楚，是主料的 10%还是辅料的 10%？ 2. 建议投料比例设有上限	采纳		目前市面上的陈皮均为干陈皮，投料比是以干陈皮在所有原料中的占比。已调整陈皮投料比为不低于 2%且不高于 5%
13	3.1	中国农业科学院农产品加工研究所	是否应明确是否要含有鸭的内脏？在附录 B 中也应明确	不采纳	原料鸭均经宰杀、去除内脏后方可作为水鸭汤的原料，无需在标准中明确	
14	3.1	深圳市标准	建议“以健康鲜活的水鸭为主要	采纳		已修改为“以新鲜、健康的水

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
		技术研究院	原料” 修改为“以鲜水鸭为主要原料”			鸭”为主要原料
15	4	广东省食品安全学会（黄埔海关技术中心）	核查编制说明中亚硝酸盐、过氧化值描述	采纳		已修改该部分内容
16	4	广东省食品安全学会（黄埔海关技术中心）	核查亚硝酸盐数值与编制说明的一致性	采纳		已修改该部分内容
17	4	广东省食品安全学会（黄埔海关技术中心）	增加蛋白质指标	不采纳	汤类不是蛋白质的主要摄入来源，因此不列入蛋白质指标要求	
18	4	广东省标准化研究院	一道菜的特色体现在主料、调料、辅料的配料比，以及加工工艺，如果没有推荐配料比、加工工艺怎样才能制作出具有陈皮水鸭汤现做菜肴应有的口感和特征风味，实现口味还原度？（陈皮在定义的投料比不低于10%，是说明不是要求）如何满足不同企业生产的陈皮水鸭汤口感和特征风味相同？	不采纳	允许不同企业生产的预制食品陈皮水鸭汤的口感和特征风味有区别，因此不明确规定产品主料、调料和辅料的具体配料比，但在附录中会给出加工工艺示例	

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			建议增加原辅料的配比，加工工艺要求			
19	4.1	广东省食品安全学会（黄埔海关技术中心）	增加猪肉、生姜原辅料要求描述	不采纳	猪肉、生姜等市面上仅有部分水鸭汤添加，不作为主要原辅料进行规定	
20	4.3	华南理工大学食品科学与工程学院	既然是“还原度”，就应该与目标口味有一个比较，最好能量化，否则在感官评价时很难把握，还原度需要 100%才合格吗？还是 90%也可以？那 90%的还原度又如何界定呢？所以“还原度”的度量需要细化，如果无法量化“度”，建议评价项目“口味还原度”还是改为“口感”。	不采纳	口味是对菜肴口感和风味的要求，目前口味还原度的量化方法还在研究中，本文件只要求对还原度进行定性判断，由感官评价小组讨论后形成符合或不符合的结论。	
21	4.3	顺德职业技术学院	建议修改为“陈皮为片状或丝状”	采纳		已修改为“陈皮为片状或丝状”
22	4.4	广东省水产标准化技术委员会	品质指标中是否考虑有没有可能增加汤中氨基酸或蛋白质含量，又或者是陈皮和鸭的特征成份	不采纳	汤类不是蛋白质、氨基酸的主要摄入来源，因此不列入蛋白质指标要求	
23	4.4	广东省水产标准化技术	各品质指标如固形物、食盐、亚硝酸盐等制定的验证检测数据	采纳		已在编制说明中补充品质指标的设定依据，包括标准比对情

广东省餐饮业与烹饪技术标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
		委员会	没有提供。不易判断指标数值是否合理。			况及实验验证情况
24	4.5	广州市农产品质量安全监督所	1.核实标准号是否错误，如是未正式发布版标准，不建议引用。2.建议增加微生物安全指标。3.引用的 T/GBAS 31 目前尚无法查询到现行有效版本，如标准是草拟状态，则不建议引用，可将指标直接列明	采纳		已核实标准号，引用的 T/GBAS 31 已正式发布，现行有效
25	4.5	广东省标准化研究院	建议明确应符合 TGBAS XX 畜禽肉类罐头	不采纳	T/GBAS XX 为引用的《质量安全要求 罐头食品》，该标准与本标准同一时间参加评审，后续通过后将修改标准号	
26	4.5	中国香港食品安全交流协会	新鲜水鸭 根据《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），二氧化硫、亚硝酸盐和硝酸盐等防腐剂均不得用于新鲜或冷藏肉类。	采纳		本标准中规定，原料鸭的安全指标应符合 T/GBAS 17.2 的规定，不得使用二氧化硫、亚硝酸盐和硝酸盐等防腐剂
27	4.5	中国香港食品安全交流协会	建议加入 -金属杂质含量安全指标。 香港法例标准，2018 年第 113 号法律公告 2018 年 食物搀杂(金属杂质含量)(修订)规例	采纳		本标准中规定，原料鸭的安全指标应符合 T/GBAS 17.2 的规定，已考虑香港对于金属杂质的限量要求

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			铅 家禽、 牛、猪、山羊和绵羊的肉类 0.1 mg/kg 家禽、 牛、猪、山羊和绵羊的什脏 0.5 mg/kg 锑 家禽和动物的肉类 1 mg/kg 总砷 家禽和动物的肉类 0.5 mg/kg 家禽和动物的可食用什脏 0.5 mg/kg 镉 家禽、牛、猪、山羊和绵羊的肉类 0.05 mg/kg 家禽、牛、猪、山羊和绵羊的肝 0.5 mg/kg 家禽、牛、猪、山羊和绵羊的肾 1 mg/kg 铬 家禽和动物的肉类 1 mg/kg 总汞 家禽和动物 的肉类 0.05 mg/kg 家禽和动物的可食用什脏 0.05 mg/kg			

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
28	4.5	中国香港食品安全交流协会	熟制品（常温保存）/ 熟制品（冷冻保存）的 微生物安全标准有明显差异。 建议在文件中说明。	采纳		本标准的安全指标同时引用《质量安全要求 速冻食品》和《质量安全要求 罐头食品》，分别对采用速冻工艺和罐头工艺的水鸭汤作微生物指标要求
29	4.5	澳门大学	补充添加“总砷最高限量为 0.5 mg/kg；镉最高限量为 0.1 mg/kg；铅最高限量为0.2 mg/kg；总汞最高限量为 0.05 mg/kg”。（来源于澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规食品中《重金属污染物最高限量》中对于“家禽肉类”的相关规定）	采纳		本标准中规定，原料鸭的安全指标应符合 T/GBAS 17.2 的规定，已考虑香港对于金属杂质的限量要求
30	4.5	澳门大学	补充添加“糖精及其钙盐、钠盐和钾盐的最大使用量为 500 mg/kg；甜菊糖苷的最大使用量为 100 mg/kg”。（来源于澳门特别行政区第 12/2018 号行政法规《食品中甜味剂使用标准》中对于“禽肉制品”的相关规定）	采纳		本标准中对于甜味剂的使用要求，已在引用的《质量安全要求 罐头食品》中规定
31	4.5	澳门大学	补充添加“山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙的最高限量为 200 mg/kg；乳酸链球菌素的最高限量为 500 mg/kg；月桂酰	采纳		本标准中对于防腐剂及抗氧化剂的使用要求，已在引用的《质量安全要求 罐头食品》中规定

广东省地方食品安全标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			精氨酸乙酯的最高限量为 200 mg/kg；亚硝酸钾、亚硝酸钠的最高限量为 150 mg/kg；硝酸钠、硝酸钾的最高限量为 500 mg/kg；二醋酸钠的最高限量为 3000 mg/kg；脱氢醋酸、脱氢醋酸钠的最高限量为 500 mg/kg；没食子酸丙酯的最高限量为 200 mg/kg；特丁基对苯二酚的最高限量为 100 mg/kg；叔丁基对羟基茴香醚的最高限量为 200 mg/kg；二丁基羟基甲苯的最高限量为 100 mg/kg；乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠的最高限量为 35 mg/kg”。（来源于澳门特别行政区第 07/2019 号行政法规食品中《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》中对于“禽肉制品”的相关规定）			
32	4.5	澳门大学	“艾氏剂和狄氏剂的最高再残留限量为 0.05 mg/kg；氯丹的最高再残留限量为 0.02 mg/kg；滴滴涕的最高再残留限量为 0.05	采纳		本标准中对于陈皮的农药残留限量要求，已在引用的 T/GBAS 14 中规定

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			mg/kg；异狄氏剂的最高再残留限量为 0.05 mg/kg；七氯的最高再残留限量为 0.01 mg/kg；阿维菌素的最高再残留限量为 0.02 mg/kg；乙酰甲胺磷的最高再残留限量为 0.02 mg/kg；啶虫脒的最高再残留限量为 2.0 mg/kg；活化酯的的最高再残留限量为 0.015 mg/kg；双丙环虫酯的最高再残留限量为 0.15 mg/kg；涕灭威的最高再残留限量为 0.2 mg/kg；双甲脒的最高再残留限量为 0.5 mg/kg；三锉锡的最高再残留限量为 0.2 mg/kg；嘧菌酯的最高再残留限量为 15 mg/kg；联苯肼酯的最高再残留限量为 0.7 mg/kg；联苯菊酯的最高再残留限量为 0.05 mg/kg；啶酰菌胺的最高再残留限量为 2.0 mg/kg；硫线磷的最高再残留限量为 0.0005 mg/kg；克菌丹的最高再残留限量为 5.0 mg/kg；甲萘威的最高再残留限量为 15 mg/kg；多菌			

广东省标准化学会团体标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			灵的最高再残留限量为 5.0 mg/kg；克百威的最高再残留限量为 0.5 mg/kg；丁硫克百威的的最高再残留限量为 0.1 mg/kg；氯虫苯甲酰胺的最高再残留限量为 0.7 mg/kg……”等涉及到柑橘类水果的农残限量要求均应补充添加。【来源于澳门特别行政区第 2/2023 号行政法规——第 11/2020 号行政法规的修正案（食品中农药最大残留限量）】。			
33	4.5	澳门大学	补充添加“金霉素的最高残留限量为 200 μg/kg；新霉素的最高残留限量为 500 μg/kg；土霉素的最高残留限量为 200 μg/kg；四环素的最高残留限量为 200 μg/kg”。（来源于澳门特别行政区第 13/2013 号行政法规食品中《食品中兽药最高残留限量》中对于“家禽”的相关规定）	采纳		本标准中规定，原料鸭的安全指标应符合 T/GBAS 17.2 的规定，已考虑香港对于兽药残留限量的要求
34	4.6	广州市农产品质量安全	本条文中涉及到几个专业术语，建议在定义中进行注释。	不采纳	本条文中的专业术语出自 JJF 1070《定量包装商品净	

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
		监督所			含量计量检验规则》，无需解释说明	
35	4.6	广州市农产品质量安全监督所	表 3 中“ml”计量单位表示方法不正确，建议统一修改为“mL”	采纳		已将“ml”统一修改为“mL”
36	4.6	深圳市海实利食品商贸有限公司	“4.6 净含量偏差” 国内：定量包装商品计量监督管理办法|2023 年修订版（国家市场监督管理总局令第 70 号） 第八条单件定量包装商品的实际含量应当准确反映其标注净含量，标注净含量与实际含量之差不得大于本办法附件 3 规定的允许短缺量。 香港：《度量衡条例》（第 68 章） 19. 重量或度量不足等 (1)任何人在營商過程中供應或促使供應貨物予他人時，貨物的重量、度量或數目，不得少於所宣稱的供應數量，或少於符合就這些貨物所索價格的數量。 建议：净含量建议使用香港规定对净含量的要求，净含量不低于	采纳		此处修改为“实际含量应当准确反映其标注净含量，实际含量不得低于所标注的净含量。”

广东省质量技术监督局标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			标识重量、度量或數目			
37	4.6	中国香港食品安全交流协会	香港法规只容许正偏差。意思即产品真实含量只可以比标示含量多，不可以缺。	采纳		已修改为“不得有短缺量”
38	5	广州市农产品质量安全监督所	增加微生物检验方法	采纳		微生物指标在引用的T/GBAS 34中列出，故微生物指标的检验方法也已在引用的T/GBAS 34中列出
39	5.1	深圳市标准技术研究院	悬置段，建议第一段文字前加5.1.1，第二段文字前加5.1.2	采纳		已将此处合为1段
40	5.2	广东省水产标准化技术委员会	品质指标检验是否考虑交待清楚样品处理，如是将汤和固形物一起打混均匀还是只检测汤或者只检测固形物	采纳		已增加取样及制备要求“食盐含量、亚硝酸盐、脂肪、过氧化值项目取可食用部分混合制样后取样。”
41	5.3	广州市农产品质量安全监督所	核实标准号是否错误，如是未正式发布版标准，不建议引用	采纳		已核实标准号
42	6.1	广东省食品安全学会（黄埔海关技术中心）	增加同一规格同一生产日期	不采纳	根据《食品质量安全市场准入审查通则》，“企业同一批投料、同一条生产线、同一班次的产品为1个生产批”，无需规定“同一规格，同一生产日期”	

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
43	6.2	广州市农产品质量安全监督所	建议明确抽样数量或者参照抽样标准	采纳		此处修改为“从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样宜符合 GB/T 30642 的规定，抽样数量应满足检验和留样的需要。””
44	6.3	广东省食品安全学会（黄埔海关技术中心）	增加蛋白质指标	不采纳	汤类不是蛋白质的主要摄入来源，因此不列入蛋白质指标要求	
45	6.4	佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所	建议考虑型式检验项目是否包括原辅料要求。	不采纳	本文件要求型式检验项目包括本文件中规定的全部项目，可根据认证要求进行最终确认。	
46	6.5	广东省食品安全学会（黄埔海关技术中心）	建议补充明确不符合后是否不得复检	采纳		“出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定。”即为不得复检，没有歧义。
47	7.3	广东省冷链协会	建议将“食用方法示例见附录 C。”修改为“食用方法示例见附录 B。”，且原附录 C 的内容要调整至原附录 B 的位置，内容钟涉及的编号也作相应调整。理由是正文是按照出现的 A、B、C 先后顺序来排列。	采纳		已调整附录顺序

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
48	7.3	广东省水产标准化技术委员会	建议改为：“预包装食品标签应符合 GB 7718 并标识固形物含量，同时...”且在引用文件中增加：GB 7718 预包装食品标签通则	不采纳	T/GDAS 30 中有明确的规定要求预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定，不再赘述。	
49	9.2	中国农业科学院农产品加工研究所	应提供贮存温度、湿度等具体数值或范围	不采纳	因不同产品要求的贮存温度、湿度不一致，故不在标准中明确列出	
50	1.3.1	江门市食品检验所	“以陈皮为辅料（陈皮投料比不低于 10%）”咨询有 20 年煮陈皮鸭经验的厨师，意见是：以一斤鸭算，年份久的陈皮（10 年）只是用一个陈皮的六分之一，以三年的陈皮为主用一个陈皮的三分之一，（一个陈皮约 5-6 克），10%就远远过量了，过量就有苦味，口感不好。	采纳		已修改陈皮投料比要求为“不低于 2%且不高于 5%”
51	2 规范性引用文件	华南理工大学食品科学与工程学院	目前预制食品尚无统一明确的国家标准，建议在规范性引用文件中补充适用于本文件的“预制食品”定义来源标准	不采纳	目前国家和广东省正在研制预制食品相关标准，本文件制定相关定义可能会与后续发布的强制性标准有差异。	
52	4.1.1	广州市农产品质量安全	鲜活和现宰是否是产品制备的关键因素？如非关键因素，为更	采纳		对于原料鸭需“鲜活现宰”的要求已删除

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
		监督所	好适应标准推广，不建议作为限制条件			
53	4.1.1	华南理工大学食品科学与工程学院	对于菜肴尤其粤菜来说，食材的选择非常关键。在附录 A，“A.1 陈皮水鸭汤简介及图片”中提到，传统靓汤是“用陈皮搭配滋阴补血的老鸭煲汤”，也就是说原料鸭对于鸭龄是有要求的，优选“老鸭”。建议参考传统粤式餐饮汤品对于鸭类食材的选择，适当补充原料鸭鸭龄等方面的细节要求，从而跟普通鸭汤区别开来，从原料的精选就凸显出粤式靓汤的特色。	不采纳	经调研相关生产企业，目前未对原料鸭的鸭龄提出要求	
54	4.1.1	华南理工大学食品科学与工程学院	“鲜活现宰”：食品厂本身无法做到“鲜活现宰”(合规性)，所以食品厂采购原料是：集中屠宰、冷链配送和生鲜上市的冰鲜畜禽；或者冷冻畜禽。营销上使用健康、鲜活没有问题，在产品标准上有瑕疵。 建议描述为：选取健康活鸭集中屠宰、冷链配送和生鲜上市的冰鲜鸭为原料	采纳		此处修改为“以新鲜、健康的水鸭为主要原料”，删除对于鲜活现宰的要求

广东省标准化和团体标准促进会团体标准编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
55	4.1.1	佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所	删除“原料”。 鲜活现宰水鸭是否符合预制食品工厂实际？	采纳		对于原料鸭需“鲜活现宰”的要求已删除
56	4.1.1	深圳市标准技术研究院	建议“原料鸭应为鲜活、健康、现宰的水鸭”修改为：“原料鸭应为鲜水鸭”。	采纳		已修改为“以新鲜、健康的水鸭”为主要原料
57	4.1.2	澳门大学	陈皮标准满足“来源于澳门特别行政区第 23/ISAF/2022 号批示——中成药重金属及有毒元素含量、微生物限度和农药残留限量标准规范”。	采纳		本标准中对于陈皮的重金属及有毒元素含量、微生物限量、农药残留限量要求，已在引用的 T/GBAS 14 中规定
58	4.2.2	广东省冷链协会	建议将“生产工艺流程示例见附录 B。”修改为“生产工艺流程示例见附录 A”，且原附录 B 的内容要调整至原附录 A 的位置，内容中涉及的编号也作相应调整。理由是正文是按照出现的 A、B、C 先后顺序来排列。	采纳		已调整附录顺序
59	5.2.1	深圳市标准技术研究院	GB 10786 改为 GB/T 10786	采纳		已将 GB 10786 改为 GB/T 10786
60	6.3.2	中国农业科学院农产品加工研究所	在检验方法里增加商业无菌的内容	采纳		本标准的安全指标引用的《质量安全要求 罐头食品》中，已列入商业无菌的检验方法

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
61	编制说明	广东省冷链协会	将（4）过氧化值（以脂肪计）中的“豉油鸡中脂肪含量较高，且主要来自于原料及本身，为动物油脂。”及“过氧化值（以脂肪计）是反映豉油鸡产品新鲜度和品质的重要指标”内“豉油鸡”修改为“陈皮水鸭汤”	采纳		已修改该部分内容
62	编制说明	广东省冷链协会	将“表 5 盐焗鸡中过氧化值（以脂肪计）标准比对情况”修改为“陈皮水鸭汤”	采纳		已修改该部分内容
63	编制说明	广东省冷链协会	“六、标准有何先进性或特色性”中的第 2 点“二是原料鸭的养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求，以保证原料鸡的品质”修改为“二是原料鸭的养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求，以保证原料鸭的品质”	采纳		已修改该部分内容
64	编制说明	华南理工大学食品科学与工程学院	限值来源（表 4）有无，提供的是过氧化值标准的比对，请更正，补充亚硝酸盐限量的依据。	采纳		已补充亚硝酸盐的标准比对情况
65	编制说明	中国农业科学院农产品加工研究所	表 4 表格内容有误，应为亚硝酸盐	采纳		已修改该表格内容

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
66	编制说明	中国农业科学院农产品加工研究所	本段文字内容和表 5 内容有误，内容是豉油鸡的内容？建议认真审核编制说明	采纳		已修改该部分内容
67	编制说明	中国农业科学院农产品加工研究所	六 本段又出现了鸡的内容	采纳		已修改该部分内容
68	编制说明	中国农业科学院农产品加工研究所	本标准中最关键的是品质指标中数据的设定。应有充分的论证说明或者提供实验证明，或者提供经调研后目前企业能给达到的比例或能够达到标准的可能？	采纳		已在编制说明中补充品质指标的设定依据，包括标准比对情况及实验验证情况
69	编制说明	中国农业科学院农产品加工研究所	六 先进性中应增加与现有标准《T/CAI 195-2023》的对比	不采纳	本标准的先进性无需通过与现有标准《T/CAI 195-2023》的对比进行体现	
70	编制说明	广东省水产标准化技术委员会	编制说明 4（3）亚硝酸盐表 4 应为亚硝酸盐的标准对比情况	采纳		采纳，已修改该部分内容
71	编制说明	广东省水产标准化技术委员会	编制说明 4（4）过氧化值表 5 应为陈皮水鸭汤中过氧化值的标准对比情况	采纳		采纳，已修改该部分内容
72	编制说明	广东省水产标准化技术委员会	编制说明中应详细附检测验证数据	采纳		已在编制说明中补充品质指标的设定依据，包括标准比对情况及实验验证情况

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
73	编制说明六-2	广州市农产品质量安全监督所	前后保持统一	采纳		已修改为前后统一表述
74	编制说明四-1	广州市农产品质量安全监督所	广东省市场监管现代化“十四五”规划(征求意见稿)已于2021年9月已发布，不建议使用征求意见稿，建议改为《广东省市场监管现代化“十四五”规划》（其余标准编制说明有同样问题）	采纳		已改为《广东省市场监管现代化“十四五”规划》
75	编制说明五-（五）-3	广州市农产品质量安全监督所	文中提及“相关国家标准、行业标准、地方标准和企业标准”，但前文列出的仅有国家标准、行业标准和团体标准，建议能对应	采纳		已修改为“国家标准、行业标准和团体标准”
76	编制说明五-（五）-4-（4）	广州市农产品质量安全监督所	全都为鸡的指标、表格也是盐焗鸡，如果该处引用，应有引用说明为什么采用鸡的指标	采纳		此处为表格错误，已修改为陈皮水鸭汤的标准比对结果
77	标题	华南理工大学食品科学与工程学院	陈皮不是普通的橘子皮，是有一定药用效果的，建议不要翻译为“orange peel”，参考医学用	采纳		已修改为 tangerine peel

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			词：tangerine peel			
78	表 1	深圳市标准技术研究院	建议“指标”修改为“要求”	采纳		已把“指标”修改为“要求”
79	表 2	广东省标准化研究院	陈皮水鸭汤的固形物含量确定依据？	采纳		固形物含量的确定在参考 T/CAI 195-2023 《预制菜 陈皮水鸭汤》的基础上，进行实验验证，根据实验数据确定固形物含量要求
80	表 3	广东省食品流通协会	注的内容，开头应该空 2 个汉字	采纳		已在注的前面空 2 个汉字
81	封面	中国香港食品安全交流协会	预制食品英文建议用 prepared food	部分采纳		统一修改为 premade food
82	封面	中国香港食品安全交流协会	陈皮英文建议用 tangerine peel	采纳		已修改为 tangerine peel
83	附录 A	广东省冷链协会	将整个附录 A 的内容调整至原附录 C 的位置，而且要补充原图 A.1 和原图 A.2 的内容，且编号也要相应调整。	采纳		已调整附录顺序
84	附录 A	广东省食品安全学会（黄埔海关技术中心）	删除或补充出处并引用在标准正文中	采纳		已在定义中补充附录 A 的引导语

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
85	附录 A	江门市食品检验所	“陈皮是广东的三件宝之一，入药入菜均可，有理气健脾、燥湿化痰、润肺止咳、开胃顺气、生津止渴等作用。”是否涉嫌食品的宣称功能？	采纳		已修改该处表述
86	附录 A	中国香港食品安全交流协会	附录 A 未在正文中出现，建议增加附录 A 的引导语	采纳		已在定义中补充附录 A 的引导语
87	附录 A	中国农业科学院农产品加工研究所	在正文里备注附录 A 的位置、增加图片	采纳		已在定义中补充附录 A 的引导语，并补充附录 A 的图片
88	附录 A A.1	深圳市标准技术研究院	陈皮水鸭汤的描述太主观，建议精简和进行较客观科学的描述。	采纳		已修改为更客观科学的表述
89	附录 B	广东省冷链协会	将“1 小时”修改为“1h”	采纳		已将“1 小时”修改为“1h”
90	附录 B	广州市农产品质量安全监督所	建议增加工艺流程图，工艺流程增加灌装及包装等流程。	采纳		已增加灌装工艺流程：把陈皮水鸭汤灌装进包装容器中，排气密封。
91	附录 B	广州市农产品质量安全监督所	B.2 中陈皮等辅料，说明陈皮辅料的占比，满足前文标准 3.1 要求	不采纳	该附录为资料性附录，不宜列入强制性要求	
92	附录 B、C	中国农业科学院农产品加工研究所	建议去掉（示例），直接表述即可	不采纳	该附录内容仅为示例，作参考使用	

广东省基础理论学会区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
93	附录 C	广东省冷链协会	将“4 分钟”修改为“4min"	采纳		已将“4 分钟”修改为“4min"
94	附录 C	广州市农产品质量安全监督所	建议增加微波炉加热等示例	不采纳	经过市场调研，目前大多数鸭汤产品不采用微波加热的食用方式	
95	/	广东省食品安全保障促进会	无意见			
96	/	江门市食品检验所	吴太婆老鸭汤的固形物含量为 24.9%	采纳		已根据实验验证结果调整标准中的固形物含量要求
97	/	香港食物安全中心	无意见			
98	/	佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所	标准菜名英文翻译宜采用拼音	不采纳	根据 GB/T 1.1，标准名称应同时写出英文译名，而非拼音	
99	/	佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所	全文页码不符合 GB/T 1.1 要求	采纳		已按 GB/T 1.1 要求修改全文页码
100	/	珠海市食品药品检验所	无意见			
101	/	广州食品行业协会	无意见			

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
102	/	澳门市政署	无意见			

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 2

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《预制菜 陈皮水鸭汤》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	江门市食品检验所		
复核单位联系人	陈妙兰	联系电话	13422673271
复核日期	2023.11.16		
复核内容及结果	建议：1、3.1 中“以陈皮为辅料（陈皮投料比不低于 10%）”，咨询有 20 年煮陈皮鸭经验的厨师，意见是：以一斤鸭算，年份久的陈皮（10 年）只是用一个陈皮的六分之一，以三年的陈皮为主用一个陈皮的三分之一，（一个陈皮约 5-6 克），10%就远远过量了，过量就会有苦味，口感不好。 2、附录 A 中“陈皮是广东的三件宝之一，入药入菜均可，有理气健脾、燥湿化痰、润肺止咳、开胃顺气、生津止渴等作用。”是否涉嫌食品的宣称功能？ 3、吴太婆老鸭汤的固形物含量为 24.9%。		
结论	复核通过		

复核人：陈妙兰　　复核单位（盖章）

预制菜 豉油鸡

序号	样品名称	生产日期	规格型号	检测结果			
				水分/(g/100g)	蛋白质/(g/100g)	食盐含量/(以NaCl计	过氧化值/(以脂肪计)/(g/100g)
1	[redacted]	2023.10.19	800g	54.8	21.3	0.33	0.21
2	[redacted]	2023/9/1	800g	64	20	0.24	0.14
3	[redacted]	2023/8/9	520g	64.1	19.7	0.48	0.015
4	[redacted]	2023/8/16	500g	66.5	22.1	0.85	0.031
5	[redacted]	2023/10/22	1100g	64	19.1	0.72	0.08

预制菜 陈皮水鸭汤

序号	样品名称	生产日期	规格型号	检测结果			
				固形物含量/(%)	亚硝酸盐/(mg/kg)	食盐含量（以NaCl计）/(g/100g)	过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)
1	[redacted]	2023/5/6	1400g	35.9	未检出	0.56	0.00051
2	[redacted]	2023/10/23	650g	24.9	未检出	0.44	0.02

团体标准

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《预制菜 陈皮水鸭汤》、《预制菜 海鲈鳍》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	珠海市食品药品检验所		
复核单位联系人	何玥	联系电话	0756-2257006
复核日期	2023 年 11 月		
复核内容及结果	以上两项标准复核内容分别为标准内容是否完整、合规，是否满足高品质食品的定义要求；是否对原辅料提出了更高的要求；产品定义是否准确；通过实验验证后的品质指标是否科学、合理。复核结果为标准内容完整、合规，原辅料要求和品质指标体现了高品质食品的先进性和特色性，产品定义准确，经实验验证，品质指标制定合理。建议将标准内容进一步补充完善： 1. 《预制菜 海鲈鳍》中 5.2.5 条款“水分按 GB 5009.93 规定的方法测定”修改为“水分按 GB 5009.3 规定的方法测定”。 2. 《预制菜 海鲈鳍》中表 2 品质指标表中蛋白质指标建议根据复核实验结果进行调整。		
结论	起草单位提供的复核资料齐全，编写格式符合 GB/T 1.1 的规定。遵循先进性、科学性、实用性的原则对标准进行制定，建议起草工作组按专家提出的意见对标准“征求意见稿”进行修改，尽快形成“送审稿”上报。		

复核人：游靖　　复核单位（盖章）

附件

水鸭汤品质指标测定结果

序号	样品编号	样品名称	生产商	生产日期	固形物含量，%	亚硝酸盐，mg/kg	食盐含量（以 NaCl 计），g/100g	过氧化值，g/100g	/
1	SW20230203	[redacted]	[redacted]	2023.2.2	37.7	未检出（检出限：1mg/kg）	1.07	0.016	
2	SW20230204	[redacted]	[redacted]	2023.10.23	40.1	2.2	0.76	0.017	
3	SW20230208	[redacted]	/	2023.11.10	29.7	未检出（检出限：1mg/kg）	0.53	0.0093	
4	SW20230209	[redacted]	/	2023.11.12	29.4	未检出（检出限：1mg/kg）	0.54	0.0090	
5	SW20230210	[redacted]	/	2023.11.13	30.4	2.1	0.44	0.0083	

附件 3

预包装食品陈皮水鸭汤制标检测数据统计表

序号	样品编号	生产日期	固形物含量/(%)	食盐含量（以 NaCl 计）/(g/100g)	亚硝酸盐/(mg/kg)	脂肪/(g/100g)	过氧化值/(以脂肪计)/(g/100g)
			标准设定值：≥28	标准设定值：≤0.8	标准设定值：≤1	标准设定值：≤6	标准设定值：≤0.20
1	样品 1-1	2023/2/2	38.7	0.7	0.488	2.1	0.019
2	样品 1-2	2023/5/6	38.0	0.9	0.622	2.2	0.000
3	样品 2	2023/6/3	55.2	0.5	0.756	3.3	0.086
4	样品 3	2023/8/28	21.6	0.7	0.604	2.3	0.089
5	样品 4-1	2023/9/1	29.2	0.6	1.853	3.4	0.095
6	样品 4-2	2023/9/26	30.1	0.6	1.614	5.9	0.079
7	样品 4-3	2023/10/23	34.3	0.7	2.484	5.9	0.018
8	样品 5	2023/10/25	33.8	0.59	1.583	4.4	0.069
9	样品 6-1	2023/11/10	29.1	0.5	0.271	3.4	0.010
10	样品 6-2	2023/11/12	28.4	0.4	0.323	3.5	0.009
11	样品 6-3	2023/11/13	29.4	0.3	0.355	3.5	0.011

广东省粤港澳大湾区标准化促进会团体标准
编制说明

预包装食品陈皮水鸭汤广东省食品检验所检测数据

序号	样品编号	生产日期	固形物含量/(%)	食盐含量（以 NaCl 计）/(g/100g)	亚硝酸盐/(mg/kg)	脂肪/(g/100g)	过氧化值/(g/100g)
			标准设定值：≥28	标准设定值：≤0.8	标准设定值：≤1	标准设定值：2-8	标准设定值：≤0.20
1	样品 1-1	2023/2/2	39.7	0.40	0.488	2.5	0.022
2	样品 1-2	2023/5/6	40.1	0.79	0.622	2.7	0.000
3	样品 2	2023/6/3	55.2	0.51	0.756	3.3	0.086
4	样品 3	2023/8/28	21.6	0.70	0.604	1.9	0.089
5	样品 4-1	2023/9/1	29.2	0.56	1.853	3.2	0.095
6	样品 4-2	2023/9/26	30.1	0.63	1.614	6.1	0.079
7	样品 4-3	2023/10/23	37.9	0.62	2.484	5.9	0.018
8	样品 5	2023/10/25	33.8	0.59	1.583	4.3	0.069
9	样品 6-1	2023/11/10	28.4	0.74	0.271	3.4	0.001
10	样品 6-2	2023/11/12	28.6	0.27	0.323	3.7	0.001
11	样品 6-3	2023/11/13	28.2	0.27	0.355	3.3	0.002

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 4

预包装食品陈皮水鸭汤实验室间数据比对情况

序号	样品编号	固形物含量/(%)			食盐含量(以NaCl计)/(g/100g)			亚硝酸盐/(mg/kg)			脂肪/(g/100g)			过氧化值//(g/100g)		
		省食检所	江门市所	珠海市所	省食检所	江门市所	珠海市所	省食检所	江门市所	珠海市所	省食检所	江门市所	珠海市所	省食检所	江门市所	珠海市所
1	样品1-1	38.7	/	37.7	0.7	/	1.07	0.488	/	未检出	2.5	2	2.2	0.022	0.018	0.016
2	样品1-2	38.0	35.9	/	0.9	0.92	/	0.622	未检出	/	2.7	2.5	1.8	0.000	0.001	0.001
3	样品2	55	/	/	0.5	/	/	0.756	/	/	3.3	3.5	3	0.086		
4	样品3	21.6	/	/	0.7	/	/	0.604	/	/	1.9	2	2.5	0.089		
5	样品4-1	29.2	/	/	0.6	/	/	1.853	/	/	3.2	3.3	3.5	0.095		
6	样品4-2	30.1	/	/	0.6	/	/	1.614	/	/	6.1	6	5.8	0.079		
7	样品4-3	34.3	24.9	40.1	0.7	0.73	0.76	2.484	未检出	2.2	5.9	5.7	6	0.018	0.020	0.017
8	样品5	33.8	/	/	0.59	/	/	1.583	/	/	4.3	4.1	4.7	0.069		
9	样品6-1	29.1	29.2	29.7	0.5	0.33	0.53	0.271	未检出	未检出(检出	3.4	3.7	3	0.001	0.019	0.009

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	样品编号	固形物含量/(%)			食盐含量(以NaCl计)/(g/100g)			亚硝酸盐/(mg/kg)			脂肪/(g/100g)			过氧化值//(g/100g)		
		省食检所	江门市所	珠海市所	省食检所	江门市所	珠海市所	省食检所	江门市所	珠海市所	省食检所	江门市所	珠海市所	省食检所	江门市所	珠海市所
										限:1mg/kg)						
10	样品6-2	28.4	27.2	29.4	0.4	0.3	0.54	0.323	未检出	未检出(检出限:1mg/kg)	3.7	3.1	3.8	0.001	0.018	0.009
11	样品6-3	29.4	29.6	30.4	0.3	0.26	0.44	0.355	未检出	2.1	3.3	3.4	3.7	0.002	0.023	0.008

注：省食检所：广东省食品检验所
珠海市所：珠海市食品药品检验所
江门市所：江门市食品检验所

广东省粤港澳大湾区标准化协会团体标准
编制说明

附件 5

T/GBAS 34-2023 引用部分文本

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

广东省团体标准

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]

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。

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。

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 15　速冻其他调制食品微生物限量

项目名称	采样方案*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	10^6	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
* 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 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）*	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
* 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 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 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。			
* 生产菌株分别为*Moniliella pollinis*，*Trichosporonides megachiliensis*和解脂假丝酵母*Candida lipolytica*。			

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 *	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

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（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.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 *	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.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）

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.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。

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.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-α-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
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。

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
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

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。

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。

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

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'-胡萝卜酸乙酯 (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。

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。	

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*	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*	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。					
* 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。					

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。

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、以水及总廉为主的汤、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
	丙基棕酸盐[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、丙基棕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。

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。

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

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

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。

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、己二胺四醋酸二钠	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）

T/GBAS 75-2023《质量安全要求 罐头食品》引用部分文本

ICS 67.040
CCS X 04

团 体 标 准

T/GBAS XX—202X

质量安全要求 罐头食品

Quality safety requirements—Canned food

（送审稿）

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

团体标准
广东

目　次

前言 III
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　安全指标 3
4.1　应用要求 3
4.2　畜禽肉类罐头 3
4.3　水产类罐头 5
4.4　水果类罐头 7
4.5　蔬菜类罐头 9
4.6　食用菌罐头 11
4.7　其他罐头 13
5　质量指标 19
6 检验方法 20
附录 A（规范性）　可在罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单 21
附录 B（资料性）　中国内地罐头食品中食品添加剂的使用要求 24
附录 C（资料性）　香港特别行政区罐头食品中食品添加剂的使用要求 38
附录 D（资料性）　澳门特别行政区罐头食品中食品添加剂的使用要求 45
参考文献 57

前　　言

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

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

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品检验所。

本文件主要起草人：。

质量安全要求 罐头食品

1 范围

本文件界定了罐头食品的相关术语和定义，规定了安全指标、质量指标，并描述了相应的检验方法。

本文件适用于预包装罐头食品的生产和经营，不适用于婴幼儿罐装辅助食品。

2 规范性引用文件

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

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罐头食品 canned food

罐头食品是指以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品。包括畜禽肉类罐头、水产类罐头、水果类罐头、蔬菜类罐头、食用菌罐头以及其他罐头。

[来源：GB 7098—2015，2.1，有修改]

3.1.1

畜禽肉类罐头 canned livestock and poultry meat

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

注：包括红烧猪肉罐头、午餐肉罐头、肉酱罐头等。

3.1.2

水产类罐头 canned aquatic animal

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

注：包括豆豉鲮鱼罐头、凤尾鱼罐头、鲍鱼罐头、蚝罐头、藻类罐头等。

3.1.3

水果类罐头 canned fruit

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

注：包括糖水桔子罐头、糖水黄桃罐头、果酱罐头等。

3.1.4

蔬菜类罐头 canned vegetable

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

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

[来源：GB/T 10784-2020，3.5.1，有修改]

3.1.5

食用菌罐头 canned edible mushroom and fungus

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

注：包括金针菇罐头、蘑菇罐头、糖水银耳罐头、虫草花罐头、食用菌酱罐头等。

3.1.6

其他罐头 other cans

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

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

3.2

商业无菌 commercial sterilization

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

[来源：GB 7098—2015，2.3]

4 安全指标

4.1 应用要求

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

4.2 畜禽肉类罐头

4.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表1的规定。

表 1 畜禽肉类罐头污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	GB 5009.12	畜禽肉类罐头（畜禽内脏罐头除外）
	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		畜禽内脏罐头
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11	畜禽肉类罐头
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.15	畜禽肉类罐头（畜禽内脏罐头除外）
	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		畜禽肝脏罐头
	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		畜禽肾脏罐头
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	GB 5009.123	畜禽肉类罐头
锡（以 Sn 计）*	250	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16	畜禽肉类罐头
* 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的罐头食品。				

4.2.2 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表 2 畜禽肉类罐头微生物限量

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

表 19 食用菌罐头生物毒素限量

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
米酵菌酸*	0.25mg/kg	GB 7098	GB 5009.189
* 仅适用于银耳罐头。			

4.6.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表20及附录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 20 食用菌罐头食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	适用范围及备注
1	柠檬酸亚锡二钠	0.3	18.006	—	GB 2760	—	—
2	二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠	0.05	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220,224, 223,221, 222 ,—	GB 2760 香港规例第 132BD 章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.34	蘑菇罐头。最大使用量以二氧化硫残留量计
3	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）	0.033	19.019	961	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	参照 GB 5009.247	—
4	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）
5	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.3	19.016	955	GB 2760	GB 5009.298	—
6	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.3	19.011	950	GB 2760	GB 5009.140	—
7	β-胡萝卜素	0.2	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	

4.7 其他罐头

4.7.1 污染物限量

饮料类罐头、调味品罐头污染物限量应符合T/GBAS 32-2023《质量安全要求 饮料》、T/GBAS 24-2022《安全基础要求 调味品》中相应类属食品的规定，其他罐头污染物限量应符合表21的规定。

表 21　其他罐头污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762	GB 5009.12	坚果与籽类罐头（烘焙咖啡豆罐头、板栗罐头除外）、皮蛋罐头
	0.2	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		谷物和杂粮罐头（粥类罐头、带馅(料)面米制品罐头除外）
	0.2	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号		蛋类罐头（皮蛋罐头除外）
	0.05	香港规例第 132V 章		板栗罐头
	0.5	GB 2762		焙烤咖啡豆罐头
	0.3	GB 2762		干豆类罐头
	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		粥类罐头、带馅(料)面米制品罐头
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.15	蛋类罐头
总汞（以 Hg 计）	0.05	香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.17	蛋类罐头
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	其他罐头
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的罐头食品。				

4.7.2　微生物限量

微生物限量应符合表22的规定。

表 22　其他罐头微生物限量

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

4.7.3　真菌毒素限量

饮料类罐头、调味品罐头真菌毒素限量应符合T/GBAS 32-2023《质量安全要求 饮料》、T/GBAS 24-2022《安全基础要求 调味品》中相应类属食品的规定，其他罐头真菌毒素限量应符合表23的规定。

表 23　其他罐头真菌毒素限量

项目名称	限量/(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
黄曲霉毒素B_1[a]	5	澳门第 13/2016 号行政法规	GB 5009.22
[a] 仅适用于坚果与籽类罐头（花生罐头除外）、谷物和杂粮罐头（玉米罐头除外）。			

4.7.4　食品添加剂最大使用量

饮料类罐头、调味品罐头食品添加剂应符合T/GBAS 32-2023《质量安全要求 饮料》、T/GBAS 24-2022《安全基础要求 调味品》中相应类属食品的规定，其他罐头食品添加剂最大使用量应符合表24及附录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 24　其他罐头食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	适用范围及备注
1	磷酸，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	01.106，15.008，15.004，15.007，15.010，06.008，15.009，06.006，02.003，01.308，15.001，15.002，15.003，15.005，15.006，15.017，15.013，15.015，15.016	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	杂粮罐头：可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO_4^{3-}）计
		20.0					即食肉汤、骨汤罐头：可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO_4^{3-}）计
2	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	GB 2760	—	杂粮罐头
		5.0					即食肉汤、骨汤罐头
3	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2.5	10.010	472e	GB 2760	—	干豆类罐头
		5.0					即食肉汤、骨汤罐头、再制蛋罐头（卤蛋罐头、糟蛋罐头、皮蛋罐头、咸蛋罐头除外）
4	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）	0.05	10.025，10.026，10.015，10.016	432，434，435，433	GB 2760	—	干豆类罐头：以每千克黄豆的使用量计
		1.0					即食肉汤、骨汤罐头
5	氯化镁	按生产需要适量使用	18.003	511	GB 2760	—	干豆类罐头、即食肉汤、骨汤罐头

表 24　其他罐头食品添加剂最大使用量(续)

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	适用范围及备注
6	迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）	0.3	04.022	—	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
7	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	即食肉汤、骨汤罐头；以苯甲酸计
8	乙酸钠（又名醋酸钠）	10.0	00.013	262i	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
9	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	GB 2760	GB 5009.82	即食肉汤、骨汤罐头
10	糖精钠	0.15	19.001	954	GB 2760	GB 5009.28	即食肉汤、骨汤罐头；以糖精计
		0.16			澳门行政法规 第12/2018 号		干豆类罐头；以糖精计
11	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 澳门行政法规 第12/2018 号	GB 5009.97	即食肉汤、骨汤罐头
12	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 澳门行政法规 第12/2018 号	—	即食肉汤、骨汤罐头
13	索马甜	0.025	19.020	957	GB 2760	—	板栗罐头
14	甜菊糖苷	0.17	19.008	960	GB 2760	—	杂粮罐头；以甜菊醇当量计
15	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	即食肉汤、骨汤罐头
		0.5			澳门行政法规 第12/2018 号		板栗罐头
16	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 澳门行政法规 第12/2018 号	—	即食肉汤、骨汤罐头、干豆类罐头、板栗罐头
17	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	GB 5009.140	即食肉汤、骨汤罐头
		0.3			GB 2760		杂粮罐头
18	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.25	19.016	955	GB 2760	GB 5009.298	即食肉汤、骨汤罐头、杂粮罐头
		0.58			澳门行政法规 第12/2018 号		板栗罐头
19	N-[N-(3,3-二甲基丁	0.07	19.019	961	GB 2760	GB 5009.247	即食肉汤、骨汤罐头

表 24　其他罐头食品添加剂最大使用量(续)

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	适用范围及备注
	基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）	0.032			澳门行政法规 第12/2018 号	参照 GB 5009.247	板栗罐头
20	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	1.13	19.021	962	GB 2760	GB 5009.263	即食肉汤、骨汤罐头
		0.35			澳门行政法规 第12/2018 号		杂粮罐头
21	赤藓红及其铝色淀	0.05	08.003	127	GB 2760	GB 5009.35	即食肉汤、骨汤罐头；以赤藓红计
22	姜黄素	0.1	08.132	100i	GB 2760	SN/T 4890	即食肉汤、骨汤罐头
23	焦糖色（加氨生产）	按生产需要适量使用	08.110	150c	GB 2760 香港规例第132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	—	即食肉汤、骨汤罐头
24	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	08.108	150a	GB 2760 香港规例第132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	—	即食肉汤、骨汤罐头
25	焦糖色（亚硫酸铵法）	50.0	08.109	150d	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
26	辣椒油树脂	10.0	00.012	160c	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
27	萝卜红	按生产需要适量使用	08.117	—	GB 2760 香港规例第132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	—	即食肉汤、骨汤罐头
28	胭脂虫红	1.0	08.145	120	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头；以胭脂红酸计
29	胭脂树橙(又名红木素，降红木素)	0.1	08.144	160b	GB 2760	GB 5009.287	即食肉汤、骨汤罐头
30	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	GB 2760 香港规例第132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	SN/T 4890	即食肉汤、骨汤罐头
31	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	GB 2760 香港规例第132H 章 澳门行政法	—	即食肉汤、骨汤罐头

表 24　其他罐头食品添加剂最大使用量(续)

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	适用范围及备注
					规第30/2017 号		
32	叶绿素铜，叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	0.5	08.009	141ii	GB 2760	GB 5009.260	干豆类罐头、板栗罐头
33	柠檬黄及其铝色淀	0.15	08.005	102	GB 2760	GB 5009.35	即食肉汤、骨汤罐头；以柠檬黄计
		0.1					干豆类罐头、板栗罐头；以柠檬黄计
34	日落黄及其铝色淀	0.2	08.006	110	GB 2760	GB 5009.35	即食肉汤、骨汤罐头
		0.1					干豆类罐头、板栗罐头，以日落黄计
35	亮蓝及其铝色淀	0.025	08.007	133	GB 2760	GB 5009.35	干豆类罐头、板栗罐头；以亮蓝计
36	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	即食肉汤、骨汤罐头、杂粮罐头、板栗罐头
37	诱惑红及其铝色淀	0.1	08.012	129	GB 2760	GB 5009.35	干豆类罐头、板栗罐头；以诱惑红计
38	植物炭黑	5.0	08.138	153	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
		按生产需要适量使用			GB 2760 香港规例第132H 章 澳门行政法规第30/2017 号		板栗罐头
39	叶黄素	0.05	08.146	161b	GB 2760	—	杂粮罐头
40	栀子黄	1.5	08.112	164	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
		0.3					板栗罐头
41	罗望子多糖胶	3.0	20.011	—	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
42	决明胶	2.5	20.045	427	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
43	丙二醇脂肪酸酯	20.0	10.020	477	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
44	硅酸钙	按生产需要适量使用	02.009	552	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
45	普鲁兰多糖	50.0	14.011	1204	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
46	氨基乙酸（又名甘氨酸）	1.0	12.007	640	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头

表 24　其他罐头食品添加剂最大使用量(续)

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	适用范围及备注
47	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
48	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
49	琥珀酸二钠	20.0	12.005	—	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
50	皂荚糖胶	4.0	20.029	—	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
51	栀子蓝	0.5	08.123	—	GB 2760	—	即食肉汤、骨汤罐头
52	沙蒿胶	0.3	20.037	—	GB 2760	—	杂粮罐头
53	谷氨酰胺转氨酶	0.25	18.013	—	GB 2760	—	干豆类罐头
54	硫酸钙（又名石膏）	按生产需要适量使用	18.001	516	GB 2760	—	干豆类罐头
55	硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）	按生产需要适量使用	06.004，06.005	522，523	GB 2760	—	干豆类罐头；铝的残留量≤100mg/kg,(干样品，以Al 计)
56	氯化钙	按生产需要适量使用	18.002	509	GB 2760	—	干豆类罐头
57	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）	1.6	10.024，10.008，10.003，10.004，10.005	493，495，491，492，494	GB 2760	—	干豆类罐头；以每千克黄豆的使用量计

5　质量指标

质量指标应符合表25的规定。

表 25　罐头食品质量指标

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

6　检验方法

本文件凡针对安全指标、质量指标规定了检验方法的，应按照规定的方法执行。如没有给出检验方法，应按照以下次序采用适用范围、检出限/定量限能满足限量要求的检验方法：国家标准、行业标准、

国际标准、湾区标准。如涉及地理标志保护产品的，可使用地理标志保护产品的地方标准中规定的检验方法。

附 录 A
（规范性）

可在罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单见表A.1。

表 A.1 罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
1	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	12.004	635
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	631
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	627
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	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*	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　罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
25	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）	20.004	401
26	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	20.023	410
27	黄原胶（又名汉生胶）	20.009	415
28	甲基纤维素	20.043	461
29	结冷胶	20.027	418
30	聚丙烯酸钠	20.036	—
31	卡拉胶	20.007	407
32	抗坏血酸（又名维生素 C）	04.014	300
33	抗坏血酸钠	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　罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
55	乳酸钠	15.012	325
56	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
57	乳糖醇（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。

* 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）

中国内地罐头食品中食品添加剂的使用要求

B.1 畜禽肉类罐头

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

表 B.1 中国内地畜禽肉类罐头中食品添加剂的最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	赤藓红及其铝色淀	0.015	08.003	127	以赤藓红计
2	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	—
3	亚硝酸钠，亚硝酸钾	0.15	09.002,09.004	250，249	以亚硝酸钠计，残留量≤50mg/kg
4	氨基乙酸（又名甘氨酸）	3.0	12.007	640	—
5	刺云实胶	10.0	20.041	417	—
6	红曲黄色素	按生产需要适量使用	08.152	—	—
7	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	08.119，08.120	—	—
8	β-胡萝卜素	0.02	08.010	160a	—
9	β-环状糊精	1.0	20.024	459	—
10	ε-聚赖氨酸	0.25	17.037	—	—
11	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	—
12	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	—
13	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	—
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	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
15	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	—
16	山梨酸及其钾盐	0.075	17.003，17.004	200202	以山梨酸计

表 B.1 中国内地畜禽肉类罐头中食品添加剂的最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
17	双乙酸钠（又名二醋酸钠）	3.0	17.013	262ii	—
18	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	—
19	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)	265266	以脱氢乙酸计
20	亚麻籽胶（又名富兰克胶）	5.0	20.020	—	—
21	胭脂虫红	0.5	08.145	120	以胭脂红酸计
22	茶黄素	0.3	—	—	—
23	栀子黄	1.5	8.112	—	熟禽肉罐头
24	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	—
25	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	—
26	富马酸一钠	按生产需要适量使用	1.311	365	—

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

表 B.2　中国内地罐头食品允许按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
1	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	12.004	635
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	631
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	627
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	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 *	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　中国内地罐头食品允许按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
29	甲基纤维素	20.043	461
30	结冷胶	20.027	418
31	聚丙烯酸钠	20.036	—
32	卡拉胶	20.007	407
33	抗坏血酸（又名维生素 C）	04.014	300
34	抗坏血酸钠	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
57	乳酸钠	15.012	325

表 B.2　中国内地罐头食品允许按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
58	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
59	乳糖醇（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*。			

表 B.6　中国内地食用菌罐头中食品添加剂的最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	适用范围及备注
7	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.3	19.016	955	—
8	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003，17.004	200,202	以山梨酸计
9	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	—
10	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	—
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

B.6 其他罐头

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

表 B.7　中国内地其他罐头中食品添加剂的最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	适用范围及备注
1	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	肉汤、骨汤罐头
2	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）	0.032	19.019	961	坚果与籽类罐头
		0.07			肉汤、骨汤罐头
3	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	坚果与籽类罐头、杂粮罐头、肉汤、骨汤罐头
4	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	坚果与籽类罐头
		0.40			杂粮罐头
		0.30			干豆类罐头
		0.50			肉汤、骨汤罐头
		0.5			卤蛋罐头
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	—	969	肉汤、骨汤罐头
6	氨基乙酸（又名甘氨酸）	1.0	12.007	640	肉汤、骨汤罐头
7	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001,17.002	210,211	肉汤、骨汤罐头；以苯甲酸计
8	丙二醇脂肪酸酯	20.0	10.020	477	肉汤、骨汤罐头
9	丙酸及其钠盐、钙盐	2.5	17.029,17.006,17.005	280,281,282	干豆类罐头；以丙酸计

表 B.7　中国内地其他罐头中食品添加剂的最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	适用范围及备注
10	茶多酚（又名维多酚）	0.1	04.005	—	肉汤、骨汤罐头；以儿茶素计
11	茶黄素	0.2	—	—	坚果与籽类罐头
		0.1	—	—	肉汤、骨汤罐头
12	赤藓红及其铝色淀	0.05	08.003	127	肉汤、骨汤罐头；以赤藓红计
13	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	肉汤、骨汤罐头
14	丁基羟基茴香醚（BHA）	0.2	04.001	320	坚果与籽类罐头；以油脂中的含量计
15	二丁基羟基甲苯（BHT）	0.2	40.002	321	坚果与籽类罐头；以油脂中的含量计；
16	二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠	0.05	05.001,05.002,05.003,05.004,05.005,05.006	220,224,223,221,222,—	坚果与籽类罐头
17	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	肉汤、骨汤罐头
18	谷氨酰胺转氨酶	0.25	18.013	—	干豆类罐头
19	硅酸钙	按生产需要适量使用	02.009	552	肉汤、骨汤罐头
20	红花黄	0.2	08.103	—	杂粮罐头
		0.5			肉汤、骨汤罐头
21	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	肉汤、骨汤罐头
22	琥珀酸二钠	20.0	12.005	—	肉汤、骨汤罐头
23	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	1.0	19.002	952	干豆类罐头；以环己基氨基磺酸计
		0.65			肉汤、骨汤罐头；以环己基氨基磺酸计
24	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	肉汤、骨汤罐头
25	姜黄素	0.1	08.132	100i	肉汤、骨汤罐头
26	焦糖色（加氨生产）	按生产需要适量使用	08.110	150c	肉汤、骨汤罐头
27	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	08.108	150a	肉汤、骨汤罐头
28	焦糖色（亚硫酸铵法）	50.0	08.109	150d	肉汤、骨汤罐头
29	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）	0.05	10.025,10.026,10.015,10.016	432,434,435,433	干豆类罐头
		1.0			肉汤、骨汤罐头
30	决明胶	2.5	20.045	427	肉汤、骨汤罐头

表 B.7　中国内地其他罐头中食品添加剂的最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	适用范围及备注
31	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	肉汤、骨汤罐头
32	辣椒油树脂	10.0	00.012	160c	肉汤、骨汤罐头
33	亮蓝及其铝色淀	0.025	08.007	133	坚果与籽类罐头、干豆类罐头
34	硫酸钙（又名石膏）	按生产需要适量使用	18.001	516	干豆类罐头
35	硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）	按生产需要适量使用	06.004，06.005	522,523	干豆类罐头；铝的残留量≤100mg/kg,(干样品，以 Al 计)
36	罗望子多糖胶	3.0	20.011	—	肉汤、骨汤罐头
37	萝卜红	按生产需要适量使用	08.117	—	肉汤、骨汤罐头
38	氯化钙	按生产需要适量使用	18.002	509	干豆类罐头
39	氯化镁	按生产需要适量使用	18.003	511	干豆类罐头、肉汤、骨汤罐头
40	普鲁兰多糖	50.0	14.011	1204	肉汤、骨汤罐头
41	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	01.106，15.008，15.004，15.007，15.010，06.008，15.009，06.006，02.003，01.308，15.001，15.002，15.003，15.005，15.006，15.017，15.013，15.015，15.016	338，450i，450iii，341i，340i，342ii，340ii，341ii，341iii，340iii，339iii，452i，451i，339i，339ii，450（v），450(ii)，452（ii），450(vii)	杂粮罐头；可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO_4^{3-}）计
		20.0			肉汤、骨汤罐头；可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO_4^{3-}）计
42	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)	坚果与籽类罐头、干豆类罐头、肉汤、骨汤罐头
43	没食子酸丙酯（PG）	0.1	04.003	310	坚果与籽类罐头；以油脂中的含量计
44	迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）	0.3	04.022	—	肉汤、骨汤罐头
45	柠檬黄及其铝色淀	0.1	08.005	102	坚果与籽类罐头、干豆类罐头；以柠檬黄计
		0.15			肉汤、骨汤罐头；以柠檬黄计
46	日落黄及其铝色淀	0.1	08.006	110	坚果与籽类罐头、干豆类罐头；以日落黄计
		0.2			肉汤、骨汤罐头。以日落黄计

表 B.7　中国内地其他罐头中食品添加剂的最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	适用范围及备注
47	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	杂粮罐头、肉汤、骨汤罐头
48	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	1.0	19.016	955	坚果与籽类罐头
		0.25			杂粮罐头、肉汤、骨汤罐头
49	沙蒿胶	0.3	20.037	—	杂粮罐头
50	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）	1.6	10.024，10.008，10.003，10.004，10.005	493,495,491,492,494	干豆类罐头；以每千克黄豆的使用量计
51	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003，17.004	200,202	肉汤、骨汤罐头
52	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)	肉汤、骨汤罐头
53	双乙酸钠（又名二醋酸钠）	10.0	17.013	262ii	肉汤、骨汤罐头
54	双乙酰酒石酸单双甘油酯	2.5	10.010	472e	干豆类罐头
		5.0			肉汤、骨汤罐头、再制蛋罐头（卤蛋罐头、糟蛋罐头、皮蛋罐头、咸蛋罐头除外）
55	索马甜	0.025	19.020	957	坚果与籽类罐头
56	糖精钠	1.0	19.001	954	干豆类罐头；以糖精计
		0.15			肉汤、骨汤罐头；以糖精计
57	特丁基对苯二酚(TBHQ)	0.2	04.007	319	坚果与籽类罐头；以油脂中的含量计
58	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.5	19.004	951	坚果与籽类罐头；添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”
		1.2			肉汤、骨汤罐头；添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”
59	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.35	19.021	962	杂粮罐头
		1.13			肉汤、骨汤罐头
60	甜菊糖苷	0.17	19.008	960	杂粮罐头；以甜菊醇当量计
		0.35			肉汤、骨汤罐头；以甜菊醇当量计
61	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	肉汤、骨汤罐头；以脱氢乙酸计
62	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	肉汤、骨汤罐头
63	胭脂虫红	1.0	08.145	120	肉汤、骨汤罐头

表 B.7　中国内地其他罐头中食品添加剂的最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	适用范围及备注
64	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.1	08.144	160b	肉汤、骨汤罐头
65	叶黄素	0.05	08.146	161b	杂粮罐头
66	叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	0.5	08.009	141ii	坚果与籽类罐头、干豆类罐头
67	乙二胺四乙酸二钠	0.25	18.005	386	坚果与籽类罐头、杂粮罐头
		0.075			肉汤、骨汤罐头
68	乙二胺四乙酸二钠钙	0.075	04.020	385	肉汤、骨汤罐头
69	乙酸钠（又名醋酸钠）	10.0	00.013	262i	肉汤、骨汤罐头
70	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	19.011	950	杂粮罐头
		0.5			肉汤、骨汤罐头
71	诱惑红及其铝色淀	0.1	08.012	129	坚果与籽类罐头、干豆类罐头；以诱惑红计
72	皂荚糖胶	4.0	20.029	—	肉汤、骨汤罐头
73	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	杂粮罐头
		5.0			肉汤、骨汤罐头
74	栀子黄	0.3	08.112	—	坚果与籽类罐头
		1.5			肉汤、骨汤罐头
75	栀子蓝	0.5	08.123	—	肉汤、骨汤罐头
76	植物炭黑	按生产需要适量使用	08.138	153	坚果与籽类罐头
		5.0			肉汤、骨汤罐头
77	紫胶红（又名虫胶红）	0.5	08.104	—	肉汤、骨汤罐头
78	红曲黄色素	按生产需要适量使用	08.152	—	卤蛋罐头

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

附 录 C
（资料性）

香港特别行政区罐头食品中食品添加剂的使用要求

C.1 畜禽肉类罐头

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 香港特别行政区畜禽肉类罐头中食品添加剂的最高准许含量

食物分类或细分类	项目名称	最高准许含量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	适用范围及备注
原只或切件，经加热处理的加工禽畜及野味肉制品，包括煮熟(包括腌制并煮熟，以及脱水并煮熟)、经加热处理(包括消毒)及罐头肉块；经加热处理的加工禽畜及野味碎肉制品，包括煮熟(包括腌制并煮熟，以及脱水并煮熟)、经加热处理(包括消毒)及罐头碎肉制品(例如鹅肝酱及肉／肝酱、及熟肉丸)	丙基棓酸盐 *	0.2	04.003	310	—
	经丁化作用的羟基甲苯 *	0.1	04.002	321	—
	经丁化作用的羟基茴香醚 *	0.2	04.001	320	—
	特丁基对苯二酚 *	0.1	04.007	319	—
	硝酸钠、硝酸钾	0.5	09.001,09.003	251,252	经加热处理的腌制肉类罐头
	亚硝酸钠、亚硝酸钾	0.125	09.002	250	经加热处理的腌制肉类罐头
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.035	18.005	386	经加热处理的加工禽畜及野味碎肉罐头。乙二胺四乙酸二钠的含量，是按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算
	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,—	限经加热处理的腌制加工禽畜及野味碎肉罐头(例如煮熟的腌碎肉、罐头咸牛肉及午餐肉)、经加热处理的汉堡碎肉饼罐头、及经加热处理的香肠或香肠肉罐头

注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。

* 计算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、辛基棓酸盐、十二(烷)基棓酸盐、特丁基对苯二酚、硫代二丙酸及愈疮树脂的含量，是按食物中的脂肪或油的重量计算。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、辛基棓酸盐、十二(烷)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 香港特别行政区罐头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 C.3　香港特别行政区罐头食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'-胡萝卜酸乙酯 (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。

C.5 食用菌罐头

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.7、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.7　香港特别行政区食用菌罐头中食品添加剂的最高准许含量

食物分类或细分类	项目名称	最高准许含量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
罐头或瓶装(经巴士德消毒法消毒或加热消毒)或以杀菌软袋包装的蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆荚，及芦荟)及海藻	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
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.365	18.005	386	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算
	氯化亚锡	0.025	—	512	按锡计算

注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。

C.6 其他罐头

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.8、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.8　香港特别行政区其他罐头中食品添加剂的最高准许含量

食物分类或细分类	项目名称	最高准许含量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	适用范围及备注
1.罐头或瓶装(经巴士德消毒法消毒或加热消毒)或以杀菌软袋包装的蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆荚，及芦笋)及海藻 2.早餐谷类食 品，包括燕麦片；包括所有即食、 即溶及普通的热早餐谷类食品 。例子包括格兰诺 拉燕麦卷类(granola-type)早餐谷类食品、即溶燕麦片、谷粉、粟米片、膨化小麦或爆米花、含多种谷粒(例如大米、小麦及粟米)的早餐谷类食品、以大豆或糠制成的早餐谷类食品，以及以谷粒面粉或粉末制成的挤压类(extruded-type)早餐谷物食品。 3.即食汤及肉汤，包括罐头、瓶装及冷冻制品(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	200-203	即食汤类罐头
	乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙	0.365	18.005	386	干豆类罐头、板栗罐头；按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算
	氯化亚锡	0.025	—	512	干豆类罐头、板栗罐头；按锡计算
	丙基棓酸盐[b]	0.2	04.003	310	即食汤类罐头、八宝粥罐头
	特丁基对苯二酚[b]	0.2	04.007	319	即食汤类罐头
	经丁化作用的羟基茴香醚[b]	0.2	04.001	320	即食汤类罐头、八宝粥罐头
	经丁化作用的羟基甲苯[b]	0.2	04.002	321	即食汤类罐头
		0.1			八宝粥罐头
	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,—	干豆类罐头、板栗罐头；按二氧化硫残留计算
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙[c]	0.5	17.001,17.002	210,211,212,213	即食汤类罐头

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條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。

[b] 计算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、辛基棓酸盐、十二(烷)基棓酸盐、特丁基对苯二酚、硫代二丙酸及愈疮树脂的含量，是按食物中的脂肪或油的重量计算。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、辛基棓酸盐、十二(烷)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] 可视乎情况适当而混合使用苯甲酸、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸甲酯及山梨酸，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

表 D.2　澳门特别行政区罐头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。

表 D.3　澳门特别行政区罐头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。

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.8、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.8　澳门特别行政区其他罐头中食品添加剂的最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	适用范围及备注
1	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头；以乳酸链球菌素计
2	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	即食汤类罐头
3	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	0.075	18.005	385，386	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头；以无水乙二胺四醋酸二钠钙计
		0.365				干豆类罐头、板栗罐头；以无水乙二胺四醋酸二钠钙计
4	没食子酸丙酯	0.2	04.003	310	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头、八宝粥罐头；按食品中的脂肪或油的重量计算
5	特丁基对苯二酚	0.2	04.007	319	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头；按食品中的脂肪或油的重量计算
6	叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头、八宝粥罐头；按食品中的脂肪或油的重量计算
7	二丁基羟基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头；按食品中的脂肪或油的重量计算
		0.1				八宝粥罐头；按食品中的脂肪或油的重量计算
8	月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头
9	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019号	干豆类罐头、板栗罐头、即食汤类罐头、八宝粥罐头、蛋类罐头
10	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第7/2019号	干豆类罐头、板栗罐头、即食汤类罐头、八宝粥罐头、再制蛋罐头
11	醋酸钠	GMP	—	262(i)	澳门行政法规第7/2019号	干豆类罐头、板栗罐头、即食汤类罐头、八宝粥罐头、蛋类罐头
12	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第7/2019号	干豆类罐头、板栗罐头、即食汤类罐头、八宝粥罐头、再制蛋罐头
13	二醋酸钠	10.0	17.013	262(ii)	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头
14	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	即食汤类罐头、八宝粥罐头、干豆类罐头、板栗罐头、再制蛋罐头。以丙酸计

表 D.8　澳门特别行政区其他罐头中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	适用范围及备注
15	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头、八宝粥罐头、干豆类罐头、板栗罐头、再制蛋罐头
16	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头、八宝粥罐头、干豆类罐头、板栗罐头、再制蛋罐头
17	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第7/2019号	即食汤类罐头、八宝粥罐头、干豆类罐头、板栗罐头、再制蛋罐头
18	氯化亚锡	0.025	—	512	澳门行政法规第7/2019号	干豆类罐头、板栗罐头；以锡计
19	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	05.001,05.002,05.003,05.004,05.005,05.006	220-228,539,-,-,-	澳门行政法规第7/2019号	干豆类罐头、板栗罐头；以 SO_2 残留量计
20	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	即食汤类罐头；以苯甲酸计
21	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.35	19.011	950	澳门行政法规12/2018号	干豆类罐头、板栗罐头
		1.2				八宝粥罐头
		0.5				即食汤类罐头
22	阿斯巴甜（又名天门酰苯丙氨酸甲酯）	1.0	19.004	951	澳门行政法规第12/2018号	干豆类罐头、板栗罐头、八宝粥罐头
		2.0				即食汤类罐头
23	环己基氨基磺酸盐	0.65	19.002	952	澳门行政法规第12/2018号	即食汤类罐头；以环己基氨基磺酸计
24	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	0.16	19.001	954	澳门行政法规第12/2018号	干豆类罐头、板栗罐头；以糖精计
		0.15				即食汤类罐头；以糖精计
25	蔗糖素（又名三氯蔗糖）	0.58	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	干豆类罐头、板栗罐头
		1.0				八宝粥罐头
		0.6				即食汤类罐头
26	阿力甜（又名L-α-天冬氨酰-N-（2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基）-D 丙氨酰胺）	0.04	19.013	956	澳门行政法规第12/2018号	即食汤类罐头
27	甜菊糖苷	0.07	19.008	960	澳门行政法规第12/2018号	干豆类罐头、板栗罐头；以甜菊醇当量计
		0.35				八宝粥罐头；以甜菊醇当量计
28	纽甜（又名N-[N-（3,3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯）	0.07	19.019	961	澳门行政法规第12/2018号	即食汤类罐头
		0.033				干豆类罐头、板栗罐头

表 D.8　澳门特别行政区其他罐头中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	适用范围及备注
		0.16				八宝粥罐头
29	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	即食汤类罐头
		1.0				八宝粥罐头

注1：多种甜味剂在同一食品中混合使用时，每一种甜味剂的使用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

注2：多种防腐剂或抗氧化剂在同一食品中混合使用时，每一种防腐剂或抗氧化剂的使用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

注3：计算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、辛基棓酸盐、十二(烷)基棓酸盐、特丁基对苯二酚、硫代二丙酸及愈疮树脂的含量，是按食物中的脂肪或油的重量计算。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、辛基棓酸盐、十二(烷)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。

注4：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仅限；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。

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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
[5] GB/T 10784 罐头食品分类
[6] 《市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（2020 年第 8 号）食品生产许可品种明细表
[7] 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）
[8] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
[9] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
[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）
[14] 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）
[15] 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）
[16] 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）
[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）

广东省粤港澳团体标准

附件 6

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
技术审查会意见汇总处理表

序号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
1	标准格式应按照 GB/T 1.1—2020 的要求进行修改	采纳	术语和定义的表述及格式等已按照 GB/T 1.1—2020 的要求进行修改
2	修改完善范围的表述，在范围里明确适用于罐头或速冻	采纳	已修改为“本文件规定了预包装食品陈皮水鸭汤的技术要求，给出了对应的检验方法，并对检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系规定了要求。本文件适用于罐

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
			头或速冻预包装食品陈皮水鸭汤的生产和销售。”
3	建议“陈皮水鸭汤简介及图片见附录 A”“陈皮水鸭汤流程示例见附录 B”以“预制食品陈皮水鸭汤”的注的形式体现，建议删除“需经...的预包装食品”中“需”字	采纳	“陈皮水鸭汤简介及图片见附录 A”“陈皮水鸭汤流程示例见附录 B”已以注的形式体现。“需经”已修改为“经”。
4	感官指标中增加对鸭肉味道的具体描述	采纳	口味还原度已修改为“具有陈皮水鸭汤现制菜肴应有的口感和特征风味，鸭肉鲜嫩无腥味，陈皮带甜微苦，具有陈皮特有的香气及滋味，汤味清香、鲜甜，略带回甘，无异味或酸败味”
5	编制说明中陈皮的年限要求修改为至少 3 年	采纳	已修改为“陈皮年份至少 3 年”
6	品质指标中脂肪含量取消低限要求	采纳	脂肪含量要求已修改为“≤6g/100g”

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
7	“5.2.1 取样要求”修改为“取样及制备”	采纳	已修改为“取样及制备”。
8	在“运输和贮存”中明确≤-18℃的温度要求	采纳	已在“运输和贮存”中明确≤-18℃的温度要求
9	建议删除“A.1”的标题，修改完善附录 A 的描述并引用图 A.1 和图 A.2	采纳	已建议删除“A.1”的标题，已修改完善附录 A 的描述并引用图 A.1 和图 A.2
10	建议修改完善参考文献	采纳	已修改完善参考文献

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明