

食品中允许添加的添加剂-GB 2760-2011

附录 F 食品分类系统

06.0	粮食和粮食制品，包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等（不包括 07.0 类焙烤制品）
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.02.01	大米
06.02.02	大米制品
06.02.03	米粉（包括汤圆粉等）
06.02.04	米粉制品
06.03	小麦粉及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.01.01	通用小麦粉
06.03.01.02	专用小麦粉（如自发粉、饺子粉）
06.03.02	小麦粉制品
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）
06.03.02.02	生干面制品
06.03.02.03	发酵面制品
06.03.02.04	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉
06.03.02.05	油炸面制品
06.04	杂粮粉及其制品
06.04.01	杂粮粉
06.04.02	杂粮制品
06.04.02.01	八宝粥罐头
06.04.02.02	其他杂粮制品
06.05	淀粉及淀粉类制品
06.05.01	食用淀粉
06.05.02	淀粉制品
06.05.02.01	粉丝、粉条
06.05.02.02	虾味片
06.05.02.03	藕粉
06.05.02.04	粉圆
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）
06.07	方便米面制品
06.08	冷冻米面制品
06.09	谷类和淀粉类甜品（如米布丁、木薯布丁）
06.10	粮食制品馅料
07.0	焙烤食品
07.01	面包
07.02	糕点
07.02.01	中式糕点（月饼除外）
07.02.02	西式糕点
07.02.03	月饼
07.02.04	糕点上彩装
07.03	饼干
07.03.01	夹心及装饰类饼干
07.03.02	威化饼干
07.03.03	蛋卷
07.03.04	其他饼干
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆
07.05	其他焙烤食品

附录 A

食品添加剂的使用规定

A.1 表 A.1 规定了食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量。

A.2 表 A.1 列出的同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

A.3 表 A.2 规定了可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂。

A.4 表 A.3 规定了表 A.2 所例外的食品类别，这些食品类别使用添加剂时应符合表 A.1 的规定。同时，这些食品类别不得使用表 A.1 规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。

A.5 表 A.1、表 A.2 未包括对食品用香料、胶基糖果中基础剂物质和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的有关规定。

A.6 上述各表中的“功能”栏为该添加剂的主要功能，供使用时参考。

《表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量》汇总

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
1.	L-半胱氨酸盐酸盐	06.03.02.03	发酵面制品	0.06	面粉处理剂
2.	L-半胱氨酸盐酸盐	06.08	冷冻米面制品	0.6（以 L-半胱氨酸盐酸盐计）	面粉处理剂
3.	丙二醇	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	1.5	稳定剂、凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂
4.	丙二醇	07.02	糕点	3.0	稳定剂、凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂
5.	丙二醇脂肪酸酯	06.03.02.05	油炸面制品	2.0	乳化剂、稳定剂
6.	丙二醇脂肪酸酯	07.02	糕点	3.0	乳化剂、稳定剂
7.	丙酸及其钠盐、钙盐	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	0.25（以丙酸计）	防腐剂
8.	丙酸及其钠盐、钙盐	07.01	面包	2.5（以丙酸计）	防腐剂
9.	丙酸及其钠盐、钙盐	07.02	糕点	2.5（以丙酸计）	防腐剂
10.	茶多酚（又称为维多酚）	06.03.02.05	油炸面制品	0.2（以油脂中儿茶素计）	抗氧化剂
11.	茶多酚（又称为维多酚）	07.02	糕点	0.4（以油脂中儿茶素计）	抗氧化剂
12.	茶多酚（又称为维多酚）	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限含油脂馅料）	0.4（以油脂中儿茶素计）	抗氧化剂
13.	茶黄色素，茶绿色素	07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	着色剂
14.	赤藓红及其铝色淀	07.02.04	糕点上彩装	0.05（以赤藓红	着色剂

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
				计)	
15.	刺云实胶	07.0	焙烤食品	1.5	增稠剂
16.	醋酸酯淀粉	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮） （仅限生湿面条）	按生产需要适量使用	增稠剂
17.	单，双甘油脂肪酸（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	按生产需要适量使用	乳化剂
18.	单，双甘油脂肪酸（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）	06.03.02.02	生干面制品	30.0	乳化剂
19.	单辛酸甘油酯	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	1.0	防腐剂
20.	单辛酸甘油酯	07.02	糕点	1.0	防腐剂
21.	单辛酸甘油酯	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限豆脂）	1.0	防腐剂
22.	靛蓝及其铝色淀	07.02.04	糕点彩装	0.1（以靛蓝计）	着色剂
23.	靛蓝及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.1（以靛蓝计）	着色剂
24.	丁基羟基茴香醚（BHA）	06.03.02.05	油炸面制品	0.2（以油脂中的含量计）	抗氧化剂
25.	丁基羟基茴香醚（BHA）	07.03	饼干	0.2（以油脂中的含量计）	抗氧化剂
26.	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限糕点馅）	0.5（以对羟基苯甲酸计）	防腐剂
27.	二丁基羟基甲苯（BHT）	06.03.02.05	油炸面制品	0.2（以油脂中的含量计）	抗氧化剂
28.	二丁基羟基甲苯（BHT）	07.03	饼干	0.2（以油脂中的含量计）	抗氧化剂
29.	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	06.08	冷冻米面制品（仅限风味派）	0.05（最大使用量以二氧化硫残留量计）	漂白剂、抗氧化剂、防腐剂
30.	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，	07.03	饼干	0.1（最大使用量以二氧化硫残留量计）	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂
31.	富马酸	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	0.6	酸度调节剂

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
32.	富马酸	07.01	面包	3.0	酸度调节剂
33.	富马酸	07.02	糕点	3.0	酸度调节剂
34.	富马酸	07.03	饼干	3.0	酸度调节剂
35.	富马酸	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	2.0	酸度调节剂
36.	富马酸	07.05	其他焙烤食品	2.0	酸度调节剂
37.	富马酸一钠	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	按生产需要适量使用	酸度调节剂
38.	富马酸一钠	07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	酸度调节剂
39.	甘草，甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾	07.03	饼干	按生产需要适量使用	甜味剂
40.	甘草抗氧化物	06.03.02.05	油炸面制品	0.2（以甘草酸计）	抗氧化剂
41.	甘草抗氧化物	07.03	饼干	0.2（以甘草酸计）	抗氧化剂
42.	柑桔黄	06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	着色剂
43.	果胶	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	按生产需要适量使用	乳化剂、稳定剂、增稠剂
44.	果胶	06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	乳化剂、稳定剂、增稠剂
45.	海藻酸丙二醇酯	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	5.0	增稠剂、乳化剂、稳定剂
46.	海藻酸丙二醇酯	06.03.02.02	生干面制品	5.0	增稠剂、乳化剂、稳定剂
47.	海藻酸钠	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	按生产需要适量使用	增稠剂
48.	海藻酸钠	06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	增稠剂
49.	黄原胶（又名汉生胶）	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	10.0	稳定剂、增稠剂
50.	黄原胶（又名汉生胶）	06.03.02.02	生干面制品	4.0	稳定剂、增稠剂
51.	黑豆红	07.02.04	糕点上彩装	0.8	着色剂
52.	黑加仑红	07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	着色剂
53.	红花黄	06.10	粮食制品馅料	0.5	着色剂
54.	红花黄	07.02.04	糕点上彩装	0.2	着色剂
55.	红曲米，红曲红	07.02	糕点	0.9	着色剂
56.	红曲米，红曲红	07.03	饼干	按生产需要适量使用	着色剂
57.	红曲米，红曲红	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	着色剂

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
58.	葫芦巴胶	07.0	焙烤食品	0.15	增稠剂
59.	琥珀酸单甘油酯	07.0	焙烤食品	5.0	乳化剂
60.	花生衣红	07.03	饼干	0.4	着色剂
61.	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	07.01	面包	0.65（以环己基氨基磺酸计）	甜味剂
62.	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	07.02	糕点	0.65（以环己基氨基磺酸计）	甜味剂
63.	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	07.03	饼干	0.65（以环己基氨基磺酸计）	甜味剂
64.	黄蜀葵胶	07.01	面包	10.0	增稠剂
65.	黄蜀葵胶	07.02	糕点	10.0	增稠剂
66.	黄蜀葵胶	07.03	饼干	10.0	增稠剂
67.	姜黄	07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	着色剂
68.	姜黄素	06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	着色剂
69.	焦糖色（加氨生产）	07.03	饼干	按生产需要适量使用	着色剂
70.	焦糖色（普通法）	07.03	饼干	按生产需要适量使用	着色剂
71.	焦糖色（普通法）	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派馅料）	按生产需要适量使用	着色剂
72.	焦糖色（亚硫酸铵法）	06.10	粮食制品馅料（仅限风味派）	7.5	着色剂
73.	焦糖色（亚硫酸铵法）	07.03	饼干	按生产需要适量使用	着色剂
74.	聚丙烯酸钠	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	2.0	增稠剂
75.	金樱子棕	07.02	糕点	0.9	着色剂
76.	金樱子棕	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	着色剂
77.	酒石酸氢钾	07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	膨松剂
78.	菊花黄浸膏	07.02.04	糕点上彩装	0.3	着色剂
79.	聚甘油脂肪酸酯	07.0	焙烤食品	10.0	乳化剂、稳定剂、抗结剂、增稠剂
80.	聚葡萄糖	07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	增稠剂、稳定剂、水分保持剂、膨松剂、

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
81.	聚氧乙烯山梨醇酐（单月桂酸酯、单棕榈酸酯、单硬脂酸酯、单油酸酯）	07.01	面包	2.5	乳化剂、消泡剂、稳定剂
82.	聚氧乙烯山梨醇酐（单月桂酸酯、单棕榈酸酯、单硬脂酸酯、单油酸酯）	07.02	糕点	2.0	乳化剂、消泡剂、稳定剂
83.	决明胶	06.03.02	小麦粉制品	3.0	增稠剂
84.	决明胶	07.0	焙烤食品	2.5	增稠剂
85.	卡拉胶	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	按生产需要适量使用	乳化剂、稳定剂、增稠剂
86.	卡拉胶	06.03.02.02	生干面制品	8.0	乳化剂、稳定剂、增稠剂
87.	抗坏血酸棕榈酸酯	07.01	面包	0.2	抗氧化剂
88.	可得然胶	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	按生产需要适量使用	稳定剂和凝固剂、增稠剂
89.	可得然胶	06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	稳定剂和凝固剂、增稠剂
90.	可可壳色	07.02	糕点	0.9	着色剂
91.	可可壳色	07.02.04	糕点上彩装	3.0	着色剂
92.	可可壳色	07.03	饼干	0.04	着色剂
93.	可可壳色	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	着色剂
94.	可溶性大豆多糖	06.02.02	大米制品	10.0	增稠剂、乳化剂、抗结剂、被膜剂
95.	可溶性大豆多糖	06.03.02	小麦粉制品	10.0	增稠剂、乳化剂、抗结剂、被膜剂
96.	可溶性大豆多糖	06.08	冷冻米面制品	10.0	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂
97.	可溶性大豆多糖	07.0	焙烤食品	10.0	增稠剂、乳化剂、抗结剂、被膜剂
98.	辣椒橙	07.02	糕点	0.9g/kg	着色剂
99.	辣椒橙	07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	着色剂
100.	辣椒橙	07.03	饼干	按生产需要适量使用	着色剂
101.	辣椒橙	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	着色剂
102.	辣椒红	06.08	冷冻米面制品	2.0	着色剂
103.	辣椒红	06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	着色剂
104.	辣椒红	07.02	糕点	0.9g/kg	着色剂
105.	辣椒红	07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量	着色剂

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
				使用	
106.	辣椒红	07.03	饼干	按生产需要适量使用	着色剂
107.	辣椒红	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	着色剂
108.	蓝锭果红	07.02	糕点	2.0	着色剂
109.	蓝锭果红	07.02.04	糕点上彩装	3.0	着色剂
110.	亮蓝及其铝色淀	07.02	糕点	0.025（以亮蓝计）	着色剂
111.	亮蓝及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.025	着色剂
112.	亮蓝及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派夹心）	0.05（仅限使用亮蓝）	着色剂
113.	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钠，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	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	5.0（可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根计）	稳定剂、水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、凝固剂、抗结剂
114.	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钠，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	06.08	冷冻米面制品	5.0（可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根计）	稳定剂、水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、凝固剂、抗结剂
115.	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钠，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	07.0	焙烤食品	15.0（可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根计）	稳定剂、水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、凝固剂、抗结剂
116.	磷酸化二淀粉磷酸酯	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	0.2	增稠剂
117.	硫代二丙酸二月桂酯	06.03.02.05	油炸面制品	0.2	抗氧化剂
118.	硫酸钙（又名石膏）	07.01	面包	10.0	稳定剂和凝固

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
					剂、增稠剂、酸度调节剂
119.	硫酸钙（又名石膏）	07.02	糕点	10.0	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂
120.	硫酸钙（又名石膏）	07.03	饼干	10.0	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂
121.	硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）	07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用（铝的残留量 $\leq 100\text{mg/kg}$ ，干样品以 Al 计）	稳定剂、膨松剂
122.	萝卜红	07.02	糕点	按生产需要适量使用	着色剂
123.	落葵红	07.02.04	糕点上彩装	0.2	着色剂
124.	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	07.01	面包	按生产需要适量使用	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、增稠剂、膨松剂
125.	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	07.02	糕点	按生产需要适量使用	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、增稠剂、膨松剂
126.	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	07.03	饼干	按生产需要适量使用	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、增稠剂、膨松剂
127.	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	按生产需要适量使用	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、增稠剂、膨松剂
128.	没食子酸丙酯（PG）	06.03.02.05	油炸面制品	0.1（以油脂中的含量计）	抗氧化剂
129.	没食子酸丙酯（PG）	07.03	饼干	0.1（以油脂中的含量计）	抗氧化剂
130.	迷迭香提取物	06.03.02.05	油炸面制品	0.3	抗氧化剂
131.	密蒙黄	07.01	面包	按生产需要适量使用	着色剂
132.	密蒙黄	07.02	糕点	按生产需要适量使用	着色剂
133.	木糖醇酐单硬脂酸酯	07.01	面包	3.0	乳化剂
134.	木糖醇酐单硬脂酸酯	07.02	糕点	3.0	乳化剂
135.	纳他霉素	07.02	糕点	3.0（表面使用，	防腐剂

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
				混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10mg/kg)	
136.	柠檬黄及其铝色淀	07.02.04	糕点彩装	0.1（以柠檬黄计）	着色剂
137.	柠檬黄及其铝色淀	07.03.03	蛋卷	0.04（以柠檬黄计）	着色剂
138.	柠檬黄及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派夹心）	0.05（仅限使用柠檬黄）	着色剂
139.	柠檬黄及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心和蛋糕夹心）	0.05（以柠檬黄计）	着色剂
140.	柠檬黄及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限布丁、糕点）	0.3（以柠檬黄计）	着色剂
141.	葡萄皮红	07.02	糕点	2.0	着色剂
142.	氢氧化钾	07.03	饼干	按生产需要适量使用	酸度调节剂
143.	日落黄及其铝色淀	07.02.04	糕点彩装	0.1（以日落黄计）	着色剂
144.	日落黄及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.1（以日落黄计）	着色剂
145.	日落黄及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限布丁、糕点）	0.3（以日落黄计）	着色剂
146.	乳酸钠	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	2.4	水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂
147.	三聚甘油单硬脂酸酯	07.01	面包	0.1	乳化剂、消泡剂
148.	三聚甘油单硬脂酸酯	07.02	糕点	0.1	乳化剂、消泡剂
149.	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	07.0	焙烤食品	0.25	甜味剂
150.	沙蒿胶	06.03.02.02	生干面制品	0.3	着色剂
151.	沙棘黄	07.02.04	糕点彩装	1.5	着色剂
152.	山梨醇酐单月桂酸酯、单棕榈酸酯、单硬脂酸酯、叁硬脂酸酯、单油酸酯	07.01	面包	3.0	乳化剂
153.	山梨醇酐单月桂酸酯、单棕榈酸酯、单硬脂酸酯、叁硬脂酸酯、单油酸酯	07.02	糕点	3.0	乳化剂
154.	山梨醇酐单月桂酸酯、单棕榈酸酯、单硬脂酸酯、叁硬脂酸酯、单油酸酯	07.03	饼干	3.0	乳化剂

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
155.	山梨酸及其钾盐	07.01	面包	1.0（以山梨酸计）	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂
156.	山梨酸及其钾盐	07.02	糕点	1.0（以山梨酸计）	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂
157.	山梨酸及其钾盐	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0（以山梨酸计）	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂
158.	山梨糖醇和山梨糖醇液	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	30.0	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、增稠剂、膨松剂
159.	山梨糖醇和山梨糖醇液	07.01	面包	按生产需要适量使用	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、增稠剂、膨松剂
160.	山梨糖醇和山梨糖醇液	07.02	糕点	按生产需要适量使用	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、增稠剂、膨松剂
161.	山梨糖醇和山梨糖醇液	07.03	饼干	按生产需要适量使用	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、增稠剂、膨松剂
162.	双乙酸钠	07.02	糕点	4.0	防腐剂
163.	双乙酰酒石酸单双甘油酯	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	10.0	乳化剂、增稠剂
164.	双乙酰酒石酸单双甘油酯	06.03.02.02	生干面制品	10.0	乳化剂、增稠剂
165.	酸性红（又名偶氮玉红）	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.05	着色剂
166.	酸性磷酸铝钠	06.03.02.05	油炸面制品	按生产需要适量使用（干品中铝的残留量 ≤ 100mg/kg）	膨松剂
167.	酸性磷酸铝钠	07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用（干品中铝的残留量 ≤ 100mg/kg）	膨松剂
168.	酸枣色	07.02	糕点	0.2	着色剂
169.	羧甲基淀粉钠	07.01	面包	0.02	增稠剂
170.	碳酸钾	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	60.0	酸度调节剂
171.	碳酸钠	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	按生产需要适量使用	酸度调节剂

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
172.	碳酸钠	06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	酸度调节剂
173.	碳酸氢三钠（又名倍半碳酸钠）	07.02	糕点	按生产需要适量使用	酸度调节剂
174.	碳酸氢三钠（又名倍半碳酸钠）	07.03	饼干	按生产需要适量使用	酸度调节剂
175.	糖精钠	07.01	面包	0.15（以糖精计）	甜味剂、增味剂
176.	糖精钠	07.02	糕点	0.15（以糖精计）	甜味剂、增味剂
177.	糖精钠	07.03	饼干	0.15（以糖精计）	甜味剂、增味剂
178.	特丁基对苯二酚	06.03.02.05	油炸面制品	0.2（以油脂中的含量计）	抗氧化剂
179.	特丁基对苯二酚	07.03	饼干	0.2（以油脂中的含量计）	抗氧化剂
180.	天然苋菜红	07.02.04	糕点上彩装	0.25	着色剂
181.	田菁胶	06.03.02.02	生干面制品	2.0	增稠剂
182.	田菁胶	07.01	面包	2.0	增稠剂
183.	甜菊糖苷	07.02	糕点	按生产需要适量使用	甜味剂
184.	脱氢乙酸及其钠盐	07.01	面包	0.5（以脱氢乙酸计）	防腐剂
185.	脱氢乙酸及其钠盐	07.02	糕点	0.5（以脱氢乙酸计）	防腐剂
186.	脱氢乙酸及其钠盐	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.5（以脱氢乙酸计）	防腐剂
187.	维生素 E(dl- α -生育酚, d- α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	06.03.02.05	油炸面制品	0.2（以油脂中的含量计）	抗氧化剂
188.	苋菜红及其铝色淀	07.02.04	糕点上彩装	0.05（以苋菜红计）	着色剂
189.	苋菜红及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.05（以苋菜红计）	着色剂
190.	新红及其铝色淀	07.02.04	糕点上彩装	0.05	着色剂
191.	亚麻籽胶（又名富兰克胶）	06.03.02.02	生干面制品	1.5	增稠剂
192.	胭脂虫红	07.0	焙烤食品	0.6（以胭脂红酸计）	着色剂
193.	胭脂红及其铝色淀	07.02.04	糕点上彩装	0.05（以胭脂红计）	着色剂
194.	胭脂红及其铝色淀	07.03.03	蛋卷	0.01（以胭脂红计）	着色剂
195.	胭脂红及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心和蛋	0.05（以胭脂红计）	着色剂

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
			糕夹心)		
196.	胭脂树橙（红木素，降红木素）	07.0	焙烤食品	0.6	着色剂
197.	杨梅红	07.02.04	糕点上色装	0.2	着色剂
198.	叶黄素	06.08	冷冻米面制品	0.1	着色剂
199.	叶黄素	07.0	焙烤食品	0.15	着色剂
200.	叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	07.0	焙烤食品	0.5	着色剂
201.	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	07.0	焙烤食品	0.3	甜味剂
202.	异构化乳糖液	07.03	饼干	2.0	其他
203.	异麦芽酮糖	07.01	面包	按生产需要适量使用	甜味剂
204.	异麦芽酮糖	07.02	糕点	按生产需要适量使用	甜味剂
205.	异麦芽酮糖	07.03	饼干	按生产需要适量使用	甜味剂
206.	硬脂酸钾	07.02	糕点	0.18	乳化剂、抗结剂
207.	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	06.03.02.01	生湿面制品	2.0	乳化剂、稳定剂
208.	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	06.03.02.03	发酵面制品	2.0	乳化剂、稳定剂
209.	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	07.01	面包	2.0	乳化剂、稳定剂
210.	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	07.02	糕点	2.0	乳化剂、稳定剂
211.	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	07.03	饼干	2.0	乳化剂、稳定剂
212.	诱惑红及其铝色淀	07.02.04	糕点上色装	0.05（以诱惑红计）	着色剂
213.	诱惑红及其铝色淀	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.1（以诱惑红计）	着色剂
214.	蔗糖脂肪酸酯	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	4.0	乳化剂
215.	蔗糖脂肪酸酯	06.03.02.02	生干面制品	4.0	乳化剂
216.	蔗糖脂肪酸酯	07.0	焙烤食品	3.0	乳化剂
217.	栀子黄	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	1.0	着色剂
218.	栀子黄	06.03.02.02	生干面制品	0.3	着色剂
219.	栀子黄	06.10	粮食制品馅料	1.5	着色剂
220.	栀子黄	07.02	糕点	0.9	着色剂

序号	食品添加剂	食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	功能
221.	栀子黄	07.03	饼干	1.5	着色剂
222.	栀子黄	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	着色剂
223.	栀子蓝	06.10	粮食制品馅料	0.5	着色剂
224.	栀子蓝	07.02	糕点	0.9	着色剂
225.	栀子蓝	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	着色剂
226.	植物炭黑	06.02.02	大米制品	5.0	着色剂
227.	植物炭黑	06.03.02	小麦粉制品	5.0	着色剂
228.	植物炭黑	07.02	糕点	5.0	着色剂
229.	植物炭黑	07.03	饼干	5.0	着色剂
230.	竹叶抗氧化物	06.03.02.05	油炸面制品	0.5	抗氧化剂
231.	竹叶抗氧化物	07.0	焙烤食品	0.5	抗氧化剂
232.	紫草红	07.02	糕点	0.9	着色剂
233.	紫草红	07.03	饼干	0.1	着色剂
234.	紫草红	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	着色剂
235.	紫胶（又名虫胶）	07.03.02	威化饼干	0.2	被膜剂、胶姆糖基础剂
236.	紫胶红（又名虫胶红）	07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派馅料）	0.5	着色剂
	食品加工助剂（不含酶制剂）				
	巴西棕榈蜡	8	焙烤食品加工工艺		脱模剂
	蜂蜡（加工助剂）	13	焙烤食品		脱模剂
	聚二甲基硅氧烷及其乳液（加工助剂）	24	焙烤食品	在模具中的最大使用量 30mg/dm ²	消泡剂
	聚甘油聚亚油酸酯	25	焙烤食品		脱模剂、分散剂
	石蜡	54	焙烤食品		脱模剂