

# 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-XXXX)

## (征求意见稿) 编制说明

一、工作简况，包括任务来源与项目编号、标准主要起草单位、协作单位、主要起草人、简要起草过程

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760)(以下简称“GB2760”)经过多次修订已经形成比较完善的基础标准,其对于规范我国食品添加剂的使用及科学监管起到了重要的作用。《食品安全法》颁布实施之后,对于食品添加剂使用的安全性和工艺必要性等方面提出了新的要求,相关监管部门也陆续出台一系列规范食品添加剂管理的规章和公告。此外,国际食品添加剂编码系统对部分食品添加剂的编号进行了更新。为了使该标准能够更好的适应法律法规的变化,充分保护消费者健康,更好适应我国食品添加剂生产使用及监管的实际情况,2016 年国家卫生和计划生育委员会(以下简称“国家卫生计生委”)将 GB2760 列入食品安全国家标准制修订项目计划(国卫办食品函[2016]1358 号),由国家食品安全风险评估中心(以下简称“评估中心”)牵头,与中国食品工业协会、中国食品添加剂和配料协会、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国乳制品工业协会、中国饮料工业协会、中国商业联合会、中国肉类协会、中国调味品协会参与了此次修订工作。

主要起草人:张俭波、王华丽、张霁月、丁绍辉、薛毅、张九魁、岳增君、杨永兰、刘振宇、梁淑珍、李岩等。

2016 年评估中心接到任务后组织上述单位成立修订起草组,起草组梳理了 GB2760-2014 查询方式、食品分类及标准实施后反映出的问题,对比分析国际食品法典委员会及其他发达国家食品添加剂的使用规定及最新进展,认为 GB2760-2014 基本科学合理,符合我国国情、产业发展和食品安全监管需要。标准存在的主要问题有以下几点:一、附录 A 的规定复杂、表 A.1、表 A.2 和表 A.3 的关系复杂,查询不方便;二、标准发布之后,国家卫生计生委陆续发布了关于食品添加剂的公告,标准使用者查询标准的同时还需要查询公告内容,使用不方便,需要将公告内容纳入标准;三、根据食品添加剂风险评估和工艺必要性的最新进展,标准部分技术内容需要修改完善;四、部分食品分类需要进一步完

善；五、部分标准内容需要勘误。按照以上梳理的主要问题，起草组明确本次修订工作的任务，确定修订的原则，组织对标准内容进行了全面梳理调查，并对部分问题进行了专题研究。在此基础上起草组共组织召开了多次标准修订会议，完成了 GB2760 规定食品添加剂的 INS 号、英文名称、查询方式、公告内容整合、食品分类等内容的修订工作。

## 二、与我国有关法律法规和其他标准的关系

与本标准相关的主要法律法规、规章、条例等主要包括《食品安全法》及其实施条例、《食品添加剂新品种管理办法》等，标准修订过程是严格依据上述相关法律法规的要求进行的，修订后的标准符合《食品安全法》及相关法律法规的要求。

本次标准修订过程中涉及部分食品添加剂规定、食品类别等需要考虑新制定的酱油、食醋等食品安全国家标准，标准修订过程中充分研究了上述标准的规定，与其保持协调、一致。

## 三、国外有关法律、法规和标准情况的说明

国际食品法典委员会(Codex Alimentarius commission CAC)制定的《食品添加剂通用标准》(General Standard on Food Additives，以下简称 GSFA)、美国 21CFR、欧盟 Regulation (EC) No 1333/2008、澳大利亚新西兰食品添加剂法规 Standard 1.3.1、日本添加剂使用标准等均对允许使用的食品添加剂品种、使用范围和使用量进行了规定。GB2760 修订过程中充分分析了上述国际组织、国家和地区的标准，并参考了上述标准。

## 四、标准的修订与起草原则

### 1.以食品添加剂的风险评估和工艺必要性评估为科学依据

按照《食品安全法》的要求，食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围。本次标准修订工作，全程在风险评估基础上进行，紧紧围绕食品添加剂在各食品类别中应用的工艺必要性展开，遵循了食品安全标准制订工作的基本原则。在实际修订工作中，既注重结合我国食品工业实际情况，又充分参考国际及其他国家相关标准，全面梳理了各类食品中允许使用的食品添加剂以及使用量，充分体现了利用标准解决普遍性问题的标准化作用的精髓，是标准修订工作科学性和客观性的良好体现。

## 2.充分参考和借鉴国际和其他国家食品添加剂使用规定

GB2760 在修订过程中充分借鉴和参照了 GSFA 的框架，无论从添加剂的使用原则、分类系统的设置还是食品添加剂使用要求的表述，都尽可能与 CAC 相一致。尽管每种添加剂的使用范围和使用量会因为国内的具体情况而与 GSFA 不完全相同，但标准的框架和体例与国际标准基本一致。这对实现中国食品工业在 WTO 框架下和 CAC 体系下的标准体系国际化和促进我国食品工业科学技术的国际交流具有积极作用。总之，食品添加剂标准的国际接轨对消除贸易障碍，促进贸易发展，提高中国食品工业的国际竞争力具有重要意义和深远影响。

## 3.食品添加剂的使用符合我国食品工业实际需求

在修订部分食品添加剂使用规定过程中，起草组对我国食品添加剂的实际使用情况进行了充分的调查，根据安全性证明安全可靠且工艺必要性的原则，修改部分食品添加剂的使用范围和使用量。在修订食品分类系统等过程中得到了各监管部门、行业协会、有代表性企业的充分参与，使制定的食品添加剂使用规定能够符合我国的实际使用情况。

## 4.增强标准可操作性，解决标准重复、矛盾问题

为了便于使用者的查询，本次修订对现行 GB2760 和 2015-2017 年期间国家卫生计生委公告批准的食品添加剂使用规定进行清理整合，同时修改了附录 A 中食品添加剂使用规定的查询方式。此次修订重点解决标准实施过程中出现的急需解决的问题。例如，一些行业协会反映的食品分类问题，以及与新制定的食品安全国家标准（如酱油、食醋）的协调一致等问题。本次修订工作充分贯彻基础标准与产品标准之间相配套的原则，促使 GB 2760 在充分考虑各方意见的前提下，在更广范围内达成了食品添加剂应用的共识，充分实现了标准的协调性。

## 5.坚持公开透明的原则，注重广泛听取各方意见

在标准修订过程中，邀请多家相关行业协会共同参与调查研究，就涉及面广、影响范围大的食品分类等问题开展专项调查研究，多次召开研讨会议充分听取各领域专家的意见和行业的意见。在标准基本成文后，采取不同措施，多次征求行业意见和社会意见，并对收集到的意见进行认真研究提出处理意见。

**五、确定各项技术内容（如技术指标、参数、公式、试验方法、检验规则等）的依据（与国际食品法典委员会相关标准的对比情况，与国际标准不一致的，应**

## 当提供科学依据)

### (一)将国家卫生计生委公告批准的食品添加剂纳入标准

为了方便标准使用者使用标准，本次标准修订过程中整合纳入了 GB2760—2014 实施以来国家卫生计生委关于批准食品添加剂的使用规定的公告内容，具体增加的内容为国家卫生计生委 2015 年 1 号、2016 年 8 号、2016 年 9 号、2016 年 14 号、2017 年 1 号、2017 年 3 号公告、2017 年 8 号公告、2017 年 10 号公告的内容。对于食品添加剂新品种磷酸（湿法）和抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）在标准中维持公告的使用范围和使用量。

### (二)关于正文的修订情况

#### 1、关于食品添加剂定义的修改

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

#### 2、关于 INS 和 CNS 定义的修改

将原标准中 2.5 “国际编码系统（INS）”和 2.6 “中国编码系统（CNS）”合并为 2.5 “食品添加剂编码”，并将其定义为“用于代替复杂的化学结构名称表述的编码，包括食品添加剂的国际编码系统（INS）和中国编码系统（CNS）”。

由于 INS 号是国际食品添加剂法典委员会（CAC）赋予食品添加剂的编号系统，每年 CAC 都会对食品添加剂的 INS 编号系统进行修订，因此可能会出现 GB2760 中食品添加剂的 INS 号与 CAC 修订后的 INS 号不一致的情况，为了避免此种情况给标准实施带来的不便，在 INS 号部分增加备注说明：“INS 号是国际食品添加剂法典委员会（CAC）赋予食品添加剂的编号系统，当 CAC 的 INS 号发生变化时以 CAC 的 INS 号为准”。

#### 3、关于第 4 章食品分类系统的修改

删除了原标准中 4 “食品分类系统”中“如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外”，将其在附录 A 中 A.3 体现。

#### 4、增加了第 8 章和第 9 章

增加了第 8 章“食品添加剂的功能类别”和第 9 章“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”。

### (三)关于附录 A 的修订情况

#### 1、关于食品添加剂中文名称、英文名称、INS 号、CNS 号的修改

为了规范食品添加剂名称，便于标准使用者理解标准，起草组将部分食品添加剂的名称进行了修改，如将蔗糖聚丙烯醚修改为蔗糖聚氧丙烯醚、吗啉脂肪酸盐（又名果蜡）修改为吗啉脂肪酸盐果蜡、山梨酸及其钾盐修改为山梨酸及其钾盐（山梨酸，山梨酸钾），具体修改内容见附件 1。

CNS 号是中国食品添加剂的编号，此次修改了部分食品添加剂的 CNS 号，对国家卫生计生委公告批准的食品添加剂新品种进行了编号，涉及 14 个食品添加剂，具体修改内容及理由见附件 2。

按照 CAC 的最新规定，对 68 个食品添加剂的英文名称和 INS 号进行了修改，具体修改内容及理由见附件 3。

#### 2、附录 A 中食品添加剂查询方式的修订

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

根据附录 A 正文的修改内容，按照 GB2760-2014 规定的表 A.3 中食品类别不能使用表 A.1 中其上级食品类别中允许使用的食品添加剂，此次修订将表 A.3 中食品类别在表 A.1 中进行了明确，例如：将列入表 A.3 中 14.01.01 饮用天然矿泉水、14.01.02 饮用纯净水、14.01.03 其他类饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）在 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛的使用规定中进行了明确，将其原使用范围饮料类（食品分类号 14.0）修改为饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]（食品分类号 14.0）。同时此次修订明确了表 A.2 中食品添加剂的使用范围和最大使用量，列出了所有例外的食品

类别，同时将表 A.3 食品类别在表 A.1 的规定在表 A.2 中进行了体现，例如：食品添加剂阿拉伯胶列出了所有例外的食品类别，同时涵盖了表 A.1 中阿拉伯胶可以用于表 A.3 的盐及代盐制品（食品分类号 12.01）的规定，并将表 A.2 的规定合并入表 A.1。此次修订还对表 A.3 的食品类别进行了编号，并修改其标题为“表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别”。

### 3、关于附录 A 中部分食品分类的修订

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

为了避免标准规定之间矛盾，起草组对标准中风味派中食品添加剂使用规定进行梳理研究，将焦糖色（普通法）使用范围中粮食制品馅料修改为焙烤食品馅料（仅限风味派馅料）（食品分类号 07.04），焦亚硫酸钠使用范围中冷冻米面制品（仅限风味派）修改为冷冻米面制品（仅限风味派坯）（食品分类号 06.08）。

#### (四)关于附录 B 的修订情况

##### 1、关于 B.1 食品用香料、香精的使用原则的修订

由于 GB 30616-2014《食品安全国家标准 食品用香精》中规定了食品用香精中允许使用的辅料名单，起草组将附录 B 中 B.1 食品用香料、香精的使用原则 B.1.5 a)中“相关标准”改为“《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）”。由于 GB 29924-2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》中规定了食品用香精的标示要求，起草组将 B.1.6 中“相关标准”改为“《食品安全国家标准 食

品添加剂标识通则》(GB 29924)”,具体修改内容及理由见附件 5。

## 2、关于表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单的修订

经调研,表 B.1 所列食品类别与其备注内容“婴幼儿谷类辅助食品中可以使用香兰素,最大使用量为 7mg/100g,其中 100g 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成谷类食品中的使用量”容易引起误解,为了使标准更加明确,便于标准理解执行,此次修订将婴幼儿辅助食品(食品分类号 13.02)列入表 B.1,并在该类别中增加备注内容。

## 3、关于食品用香料名单的修订

起草组对表 B.1 和表 B.2 的食品用香料名单进行了梳理,删除了 8 个香料,2 个香料由天然香料编号修改为合成香料编号,修改 20 个香料的中英文名称、FEMA 编号,具体修改内容及理由见附件 6。对国家卫生计生委公告的 22 个食品用香料新品种进行了编号,具体内容见附件 7。

### (五)关于附录 C 加工助剂使用规定的修订

#### 1、完善离子交换树脂的使用范围

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

#### 2、明确过氧化氢的使用范围

GB2760-2014 发布实施之后,监管部门多次反应列入表 C.1 的加工助剂过氧化氢的使用范围不明确,部分生产企业用该物质漂白鸡爪和猪蹄,不属于加工助剂范畴。为了满足监管需要,明确标准规定,起草组对该问题进行了专题研究,表 C.1 中删除过氧化氢,将其列入表 C.2,并规定其功能为“脱硫剂”,使用范围为“淀粉糖工艺”。

#### 3、统一规范消泡剂的使用规定

目前 GB2760 表 A.1 中有些添加剂的功能中仍有消泡剂的功能,涉及丙二醇、二氧化硅和吐温系列。附录 C 中也有消泡剂功能的加工助剂,例如白油、高碳醇脂肪酸酯复合物、聚二甲基硅氧烷及其乳液、聚甘油脂肪酸酯、聚氧丙烯甘油

醚、聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚、吐温系列、聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚、聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚、矿物油和蔗糖聚丙烯醚。为了统一管理这类物质，起草组对 GB2760 中所有消泡剂的使用规定进行了梳理。通过梳理研究，起草组删除了表 A.1 中所有涉及的消泡剂功能，将表 A.1 中有消泡剂功能的添加剂整合到表 C.2，在表 C.2 丙二醇的功能中增加消泡剂。

#### 4、完善固化单宁和食用单宁的使用规定

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

#### 5、删除食品工业加工助剂矿物油品种，将其使用规定与白油的进行整合

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

#### 6、完善部分加工助剂的功能和使用范围

根据行业调查结果，便于标准的理解，删除了白油（液体石蜡）功能中的“被膜剂”功能，将表 C.2 中聚二甲基硅氧烷及其乳液的使用范围中“油脂加工工艺”修改为“油脂加工及煎炸工艺”，表 C.2 中矿物油和白油的使用范围中“薯片的加工工艺”修改为“薯类加工工艺”。

#### (六)附录 D 食品添加剂功能类别

根据修改后的食品添加剂的定义，在附录 D 中增加了营养强化剂的编号 D16，并根据 GB2760-2011 的规定增加了营养强化剂的定义。

#### (七)附录 E 食品分类系统的修订情况



### 1、关于浓缩汤（灌装、瓶装）（食品分类号 12.10.03.01）的修订

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

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

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

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

关于根据《食品安全国家标准 酱油》（报批稿）、《食品安全国家标准 食醋》（报批稿）标准的适用范围，配制工艺生产的酱油、食醋产品已不再纳入上述标准，而且在名称上不能体现“酱油”、“食醋”的字样，同时在《食品安全国家标准 复合调味料》（报批稿）定义中增加“如配制工艺生产的酸性调味液产品等”的表述。为了与产品标准协调一致，起草组将配制酱油（食品分类号 12.04.02）和配制食醋（食品分类号 12.03.02）这两类产品归入液体复合调味料（不包括 12.03, 12.04）（食品分类号 12.10.03）管理，将醋（食品分类号 12.03）修改为食醋（食品分类号 12.03），并对相应的食品添加剂使用规定进行了修改，涉及苯甲酸及其钠盐等 13 种食品添加剂，具体修改内容及理由见附件 8。按照《食品安全国家标准 酱油》（报批稿）、《食品安全国家标准 食醋》（报批稿）、《食品安全国家标准 复合调味料》（报批稿）的要求，在今后标准实施指南修订过程中对 12.03 食醋、12.04 酱油，12.10.03 液体复合调味料（不包括 12.03,12.04）的定义进行修改。

(八)编辑性内容修订

具体修改的编辑性内容及理由见附件 9。

附件 1：关于食品添加剂中文名称修改内容

序号	GB2760-2014 中的中文名称	修改后的中文名称
1.	D-异抗坏血酸及其钠盐	D-异抗坏血酸及其钠盐（D-异抗坏血酸，D-异抗坏血酸钠）
2.	苯甲酸及其钠盐	苯甲酸及其钠盐(苯甲酸，苯甲酸钠)
3.	丙酸及其钠盐、钙盐	丙酸及其钠盐、钙盐（丙酸，丙酸钠，丙酸钙）
4.	赤藓红及其铝色淀	赤藓红及其铝色淀（赤藓红，赤藓红铝色淀）
5.	靛蓝及其铝色淀	靛蓝及其铝色淀（靛蓝，靛蓝铝色淀）
6.	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯，对羟基苯甲酸乙酯钠）
7.	甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾	甘草酸铵，甘草酸一钾，甘草酸三钾
8.	亮蓝及其铝色淀	亮蓝及其铝色淀（亮蓝，亮蓝铝色淀）
9.	磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸三钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	磷酸及磷酸盐类 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,焦磷酸三钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙
10.	蔗糖聚丙烯醚	蔗糖聚氧丙烯醚
11.	吗啉脂肪酸盐（又名果蜡）	吗啉脂肪酸盐果蜡
12.	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	麦芽糖醇，麦芽糖醇液
13.	柠檬黄及其铝色淀（	柠檬黄及其铝色淀（柠檬黄，柠檬黄铝色淀）
14.	日落黄及其铝色淀	日落黄及其铝色淀（日落黄，日落黄铝色淀）
15.	山梨酸及其钾盐	山梨酸及其钾盐（山梨酸，山梨酸钾）
16.	山梨糖醇和山梨糖醇液	山梨糖醇，山梨糖醇液
17.	脱氢乙酸及其钠盐	脱氢乙酸及其钠盐（脱氢乙酸，脱氢乙酸钠）
18.	苋菜红及其铝色淀	苋菜红及其铝色淀（苋菜红，苋菜红铝色淀）
19.	新红及其铝色淀	新红及其铝色淀（新红，新红铝色淀）
20.	二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	亚硫酸盐类 二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠
21.	胭脂红及其铝色淀	胭脂红及其铝色淀（胭脂红，胭脂红铝色淀）
22.	诱惑红及其铝色淀	诱惑红及其铝色淀（诱惑红，诱惑红铝色淀）

附件 2：食品添加剂 CNS 号的修改内容及理由

序号	食品添加剂名称	GB2760-2014 中 CNS 号	修改后内容	理由
1.	DL-苹果酸钠	01.309	01.314	修改 CNS 号，原 CNS 号与 DL-苹果酸的一样
2.	酒石酸铁	无	02.011	国家卫生计生委公告新品种
3.	纤维素	无	02.012	原是加工助剂品种，现增加列入附录 A
4.	茶黄素	无	04.023	国家卫生计生委公告新品种
5.	抗坏血酸棕榈酸酯 (酶法)	无	04.024	国家卫生计生委公告新品种
6.	植酸钠	无	04.025	原来无 CNS 号，该物质单独编号
7.	碳酸铵	无	06.009	国家卫生计生委公告新品种
8.	叶绿素铜钾盐	无	08.155	原来无 CNS 号，该物质单独编号
9.	木松香甘油酯	无	10.041	从胶基物质增加列入附录 A，新编 CNS 号
10.	皂树皮提取物	无	10.042	国家卫生计生委公告新品种
11.	环己基氨基磺酸钙	无	19.024	原来无 CNS 号，该物质单独编号
12.	甘草酸三钾	无	19.025	原来无 CNS 号，该物质单独编号
13.	海藻酸钙（又名褐藻酸钙）	无	20.046	国家卫生计生委公告新品种
14.	爱德万甜 (N-{N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L-α-天冬氨酸}-L-苯丙氨酸-1-甲酯)	无	19.026	国家卫生计生委公告新品种

附件 3: 食品添加剂英文名称和 INS 号的修改内容及理由

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的英文名称	修改内容	理由
1.	丙二醇脂肪酸酯	477	propylene glycol esters of fatty acid	修改英文名称为“Propylene glycol esters of fatty acids”	修改英文名称与 CAC 一致
2.	单, 双甘油脂肪酸酯 (油酸、亚油酸、月桂酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸)	471	mono-and diglycerides of fatty acid	修改英文名称“Mono- and diglycerides of fatty acids”	修改英文名称与 CAC 一致
3.	番茄红素	160d(i)	lycopene	增加 160d (iii), 同时增加英文名称“Lycopene, <i>Blakeslea trispora</i> ”	根据公告内容, 比对 CAC 标准, 增加 160d (iii), 同时增加英文名称“Lycopene, <i>Blakeslea trispora</i> ”。
4.	黑加仑红	—	black currant red	增加 INS 号 163(iii), 英文名称不修改	增加 INS 号与 CAC 一致
5.	$\beta$ -胡萝卜素	160 (a)	beta-carotene	INS 号修改为“160a(i) 160a(iii) 160a(iv)”	我国已批准的品种, 与 CAC 进行了比对, 规范了 INS 号。
6.	琥珀酸二钠	—	disodium succinate	增加 INS 号 364(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
7.	滑石粉	553iii	talc	修改 INS 号 553(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
8.	环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙”	952	sodium cyclamate, calcium cyclamate	修改 INS 号 952(iv) 952(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
9.	姜黄	100ii	turmeric	修改 INS 号 100(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
10.	姜黄素	100i	curcumin	修改 INS 号 100(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
11.	酒石酸氢钾	336	potassium bitartrate	修改英文名称 potassium bitartrate	GB2760 英文名中“tartarate”有误, 应为“tartrate”
12.	聚葡萄糖	1200	polydextrose	修改英文名称为 Polydextroses	修改英文名称与 CAC 一致
13.	辣椒油树脂	160c	paprika oleoresin	修改 INS 号 160c(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
14.	焦磷酸二氢二钠	450i	disodium dihydrogen pyrophosphate	修改 INS 号 450(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
15.	焦磷酸钠	450iii	tetrasodium pyrophosphate	修改 INS 号 450(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
16.	磷酸二氢钙	341i	calcium dihydrogen phosphate	修改 INS 号 341(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
17.	磷酸二氢钾	340i	potassium dihydrogen phosphate	修改 INS 号 340(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
18.	磷酸氢二铵	342ii	diammonium hydrogen phosphate	修改 INS 号 342(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的 英文名称	修改内容	理由
19.	磷酸氢二钾	340ii	dipotassium hydrogen phosphate	修改 INS 号 340(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
20.	磷酸氢钙	341ii	calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate)	修改 INS 号 341(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
21.	磷酸三钙	341iii	tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)	修改 INS 号 341(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
22.	磷酸三钾	340iii	tripotassium orthophosphate	修改 INS 号 340(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
23.	磷酸三钠	339iii	trisodium orthophosphate	修改 INS 号 339(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
24.	六偏磷酸钠	452i	sodium polyphosphate	修改 INS 号 452(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
25.	三聚磷酸钠	451i	sodium tripolyphosphate	修改 INS 号 451(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
26.	磷酸二氢钠	339i	sodium dihydrogen phosphate	修改 INS 号 339(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
27.	磷酸氢二钠	339ii	sodium phosphatedibasic	修改 INS 号 339(ii), 英文名称修改为 “sodium phosphate dibasic”	修改 INS 号和英文名称与 CAC 一致
28.	迷迭香提取物	—	rosemary extract	增加 INS 号 392	增加 INS 号与 CAC 一致
29.	柠檬酸钠	331iii	trisodium citrate	修改 INS 号 331(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
30.	柠檬酸钾	332ii	tripotassium citrate	修改 INS 号 332(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
31.	葡萄皮红	163ii	grape skin extract	修改 INS 号 163(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
32.	双乙酸钠	262ii	sodium diacetate	修改 INS 号 262(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
33.	双乙酰酒石酸单双甘油酯	472e	diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides (DATEM)	修改英文名称为 Diacetyl tartaric acid esters of mono(di)glycerides (DATEM)	修改英文名称与 CAC 一致
34.	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	170i	calcium carbonate	修改 INS 号 170(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
35.	碳酸钾	501i	potassium carbonate	修改 INS 号 501(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
36.	碳酸镁	504i	magnesium carbonate	修改 INS 号 504(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
37.	碳酸钠	500i	sodium carbonate	修改 INS 号 500(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
38.	碳酸氢铵	503ii	ammonium hydrogen carbonate	修改 INS 号 503(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
39.	碳酸氢钾	501ii	potassium hydrogen carbonate	修改 INS 号 501(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
40.	碳酸氢钠	500ii	sodium hydrogen carbonate	修改 INS 号 500(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的 英文名称	修改内容	理由
41.	碳酸氢三钠 (倍半碳酸钠)	500iii	sodium sesquicarbonate	修改 INS 号 500(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
42.	糖精钠	954	sodium saccharin	修改 INS 号 954(iv)	修改 INS 号与 CAC 一致
43.	微晶纤维素	460i	microcrystalline cellulose	修改 INS 号 460(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
44.	胭脂树橙(红木素, 降红木素)	160b	annatto extract	修改英文名称 “Annatto extracts”	修改英文名称与 CAC 一致
45.	氧化铁黑	172i	Iron oxide black	修改 INS 号 172(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
46.	氧化铁红	172ii	Iron oxide red	修改 INS 号 172(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
47.	叶黄素	161b	lutein	修改 INS 号 161b(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
48.	叶绿素铜	141i	copper chlorophyll	修改 INS 号 141(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
49.	叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	141ii	chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts	修改 INS 号 141(ii)	修改 INS 号与 CAC 一致
50.	乙酸钠	262i	sodium acetate	修改 INS 号 262(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
51.	乙氧基喹	—	ethoxy quin	增加 INS 号 324	增加 INS 号与 CAC 一致
52.	硬脂酸钙	470	calcium stearate	INS 号修改为“-”	CAC 中无对应的 INS 号
53.	硬脂酸钾	470	potassium stearate	INS 号修改为“-”	CAC 中无对应的 INS 号
54.	硬脂酸镁	470	magnesium stearate	修改 INS 号 470(iii)	修改 INS 号与 CAC 一致
55.	硬脂酰乳酸钠	481i	sodium stearoyl lactylate	修改 INS 号 481(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
56.	硬脂酰乳酸钙	482i	calcium stearoyl lactylate	修改 INS 号 482(i)	修改 INS 号与 CAC 一致
57.	蔗糖脂肪酸酯	473	sucrose esters of fatty acid	修改英文名称 Sucrose esters of fatty acids	修改英文名称与 CAC 一致
58.	栀子黄	—	gardenia yellow	增加 INS 号 164	增加 INS 号与 CAC 一致
59.	栀子蓝	—	gardenia blue	增加 INS 号 165	增加 INS 号与 CAC 一致
60.	植酸(肌醇六磷酸), 植酸钠	—	phytic acid (inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate	增加植酸的 INS 号 391, 植酸钠的 INS 号“-”	增加 INS 号与 CAC 一致
61.	DL-苹果酸钠	—	DL-disodium malate	增加 INS 号 350(ii), 修改英文名称 Sodium DL-malate	修改 INS 号和英文名称, 与 CAC 一致
62.	DL-苹果酸	—	DL-malic acid	增加 INS 号 296	修改 INS 号与 CAC 一致
63.	明胶	—	gelatin	增加 INS 号 428	增加 INS 号与

序号	添加剂名称	GB2760-2014 中的 INS 号	GB2760-2014 中的 英文名称	修改内容	理由
					CAC 一致
64.	柠檬酸一钠	331i	Sodium dihydrogen citrate	修改 INS 号 331(i)	增加 INS 号与 CAC 一致
65.	天然胡萝卜素	—	natural carotene	增加 INS 号 160a(ii)	增加 INS 号与 CAC 一致。
66.	海藻酸钙（又名褐藻酸钙）	—	Calcium alginate	增加 INS 号 404	增加 INS 号与 CAC 一致
67.	皂树皮提取物	—	Quillaia extract	增加 INS 号 999	增加 INS 号与 CAC 一致
68.	抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）	—	ascorbyl palmitate (enzymatic)	增加 INS 号 304	增加 INS 号与 CAC 一致



附件 4：附录 A 正文的修改内容及理由

序号	条款	GB2760-2014 内容	修改后内容	理由
1.	附录 A 中 A.2	表 A.1 列出的同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。	表 A.2 规定了表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别。	根据查询方式的调整,将表 A.3 修改为表 A.2,并修改了表题。
2.	附录 A 中 A.3	表 A.2 规定了可在各类食品(表 A.3 所列食品类别除外)中按生产需要适量使用的食品添加剂。	表 A.1 中的食品添加剂按照规定的使用范围和最大使用量使用。如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时,则允许其应用于该类别下的所有类别食品,另有规定的除外。下级食品类别中与上级食品类别中对于同一食品添加剂的最大使用量规定不一致的,应遵守下级食品类别的规定。	根据查询方式的调整,该条款为新增内容。
3.	附录 A 中 A.4	表 A.3 规定了表 A.2 所例外的食品类别,这些食品类别使用添加剂时应符合表 A.1 的规定。同时,这些食品类别不得使用表 A.1 规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。	表 A.1 列出的同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。	为了标准理解和执行,增加了“且具有数值型最大使用量”描述,除上述内容之外,该条款只是序号变化,其余内容与原标准附录 A 的 A.2 基本一致。

附件 5: B.1 食品用香料、香精的使用原则修改内容及理由

序号	GB2760-2014 内容	修改内容	理由
1	B.1.5 a) 食品用香精中允许使用的辅料应符合相关标准的规定。在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种。	“相关标准”改为“《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）”。	GB 30616-2014《食品用香精》中规定了食品用香精中允许使用的辅料名单。
2	B.1.6 食品用香精的标签应符合相关标准的规定。	“相关标准”改为“《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》（GB 29924）”。	GB 29924-2013《食品添加剂标识通则》中规定了食品用香精的标示要求。

附件 6：部分食品用香料名单修改内容及理由

序号	GB2760-2014 的规定				修改内容	理由
	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号		
1.	N259	枯茗油	Cumin oil ( <i>Cuminum cyminum</i> L.)	2340	整条删除。	FEMA 2340 为“Cumin ( <i>Cuminum cyminum</i> L.)”，根据 GB/T 12729.1-2008 《香辛料和调味品 名称》的规定，枯茗为香辛料。
2.	N303	玫瑰茄	Roselle ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)	—	整条删除。	根据原卫生部的复函说明，玫瑰茄已列入普通食品。
3.	N325	葫芦巴	Fenugreek ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2484	整条删除。	根据 GB/T 12729.1-2008 《香辛料和调味品 名称》的规定，葫芦巴为香辛料。
4.	N358	石榴果汁浓缩物	Pomegranate concentrate	—	整条删除。	石榴果汁浓缩物为食品。
5.	N387	玉米穗丝	Corn silk ( <i>Zea mays</i> L.)	2335	整条删除。	根据原卫生部的复函说明，玉米穗丝为食品。
6.	S0151	甲酸桃金娘烯酯	Myrtenyl formate	3405	整条删除。	经过调查，行业已经不再使用该香料。
7.	S0572	3-乙酰基-2,5-二甲 基噻吩	3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene	3527	整条删除。	经过调查，行业已经不再使用该香料。
8.	S0715	2,6,6-三甲基-1 或 2- 环己烯-1-甲醛	2,6,6-Trimethyl-1or2-cyclohexen-1-carboxalde hyde	3639	整条删除。	经过调查，行业已经不再使用该香料。
9.	N009	大茴香脑	<i>trans</i> -Anethole Anise camphor	2086	删除编码 N009，加入表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单中。	JECFA 和 FEMA 的安全性评价是按照大茴香脑的结构进行的。
10.	N376	根皮素	Phloretin	4390	删除编码 N376，加入表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单中。	JECFA 和 FEMA 的安全性评价是按照根皮素的结构进行的。
11.	N136	紫罗兰叶浸膏	Violet leaf concrete ( <i>Viola odorata</i> )	3110	中文名称改为“紫罗兰叶浸膏/净油”，英文名称改为“Violet leaves	FEMA 3110 为“Violet leaves absolute ( <i>Viola odorata</i> L.)” (紫罗兰叶净油)。

序号	GB2760-2014 的规定				修改内容	理由
	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号		
					absolute/concrete ( <i>Viola odorata</i> L.)”。	
12.	N158	百里香油	Thyme oil ( <i>Thymus vulgaris</i> or <i>zizis</i> L.)	3064	删除 “or <i>zizis</i> ”。	与 N235 重复。
13.	N190	香茅油	Citronella oil ( <i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)	2308	“Citronella oil ( <i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)” 改为 “Citronella oil ( <i>Cymbopogon nardus</i> Rendle or <i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt)”。	我国普遍使用的是爪哇型香茅油，增加其植物学名。
14.	N219	香蜂草油（又名蜜蜂花油）	Balm oil ( <i>Melissa officinalis</i> L.)	2113	“蜜蜂花油” 改为 “香蜂花油”。	<i>Melissa officinalis</i> L.为香蜂花。
15.	N243	当归籽油	Angelica seed oil( <i>Angelica archangelica</i> L.)	2090	“Angelica seed oil( <i>Angelica archangelica</i> L.)” 改为 “Angelica seed oil ( <i>Angelica archangelica</i> L.or <i>Angelica sinensis</i> )”。	我国普遍使用的当归籽油植物学名为 “ <i>Angelica sinensis</i> ”，增加其植物学名。
16.	N244	当归根油	Angelica root oil ( <i>Angelica archangelica</i> L.)	2088	“Angelica root oil ( <i>Angelica archangelica</i> L.)” 改为 “Angelica root oil ( <i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica sinensis</i> )”。	我国普遍使用的当归根油植物学名为 “ <i>Angelica sinensis</i> ”，增加其植物学名。
17.	N285	芹菜籽提取物(固体)	Celery seed extract solid ( <i>Apium graveolens</i> L.)	2269	“芹菜籽提取物(固体)” 改为 “芹菜籽固体提取物”，FEMA 编号 “2269” 改为 “2270”。	原中文名称容易引起歧义，且原 FEMA 编号有误。
18.	N286	芹菜籽(CO <sub>2</sub> )提取物	Celery seed (CO <sub>2</sub> ) Extract ( <i>Apium graveolens</i> L.)	2270	“芹菜籽(CO <sub>2</sub> )提取物” 改为 “芹菜	原中文名称容易引起歧义，且原 FEMA 编号有误。

序号	GB2760-2014 的规定				修改内容	理由
	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号		
					籽(含 CO <sub>2</sub> )提取物”, FEMA 编号“2270”改为“2269”。	
19.	N332	甘草酸铵	Glycyrrhizin, ammoniated ( <i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2528	“胺”改为“铵”。	与普通食品添加剂名称一致。
20.	N334	安息香	Styrax ( <i>Liquidambar</i> spp.)	3036	“安息香”改为“苏合香”。	<i>Liquidambar</i> spp.为苏合香。
21.	S0066	薄荷脑( <i>dl</i> -薄荷脑, <i>l</i> -薄荷脑)	Menthol ( <i>dl</i> -Menthol, <i>l</i> -Menthol)	2665	删除“( <i>dl</i> -薄荷脑, <i>l</i> -薄荷脑)”、“( <i>dl</i> -Menthol, <i>l</i> -Menthol)”。	指明薄荷脑即可。
22.	S1471	4-氨基-5,6-二甲基噻吩并[2,3- <i>d</i> ]嘧啶-2( <i>1H</i> )-酮盐酸盐	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3- <i>d</i> ]pyrimidin-2( <i>1H</i> )-one hydrochloride	4669	删除“盐酸盐”、“hydrochloride”。	FEMA 4669 为“4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3- <i>d</i> ]pyrimidin-2( <i>1H</i> )-one”。
23.	S1473	L-蛋氨酸甘氨酸盐酸盐	L-Methionylglycine, HCl	4692	删除“盐酸盐”、“, HCl”。	FEMA 4692 为“L-Methionylglycine”。
24.	S0580	乙酸顺式和反式-对1,(7)8- <del>萘</del> 二烯-2-醇酯[又名乙酸顺式和反式-对1,(7)8-薄荷二烯-2-醇酯]	cis-and-trans-p-1,(7)8-Menthadien-2-yl acetate	3848	乙酸顺式和反式-对1(7),8- <del>萘</del> 二烯-2-醇酯[又名乙酸顺式和反式-对1(7),8-薄荷二烯-2-醇酯] cis-and-trans-p-1(7),8-Menthadien-2-yl acetate	原文有误
25.	S1358	松香甘油酯	Glycerol ester of rosin	4226	松香酸甘油酯	命名更科学
26.	S1347	3-辛酮-1-醇	3-Octanon-1-ol	2804	3-羟甲基-2-庚酮 3-(hydroxymethyl)-2-heptanone	原 FEMA 2804 名称有误, 现 FEMA 和 JECFA 更名为3-(hydroxymethyl)-2-heptanone。
27.	N332	甘草酸铵	Glycyrrhizin, ammoniated ( <i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2528	中文名称修改为“甘草酸铵”	原文有误
28.	N161	月桂叶提取物/油树	Laurel leaves extract/oleoresin ( <i>Laurus nobilis</i>	2613	中文名称修改为“月桂叶提取物/油树”	原文有误

序号	GB2760-2014 的规定				修改内容	理由
	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号		
		脂	L.)		脂”	
29.	S0097	百里香酚	Thymol	3066	中文名称修改为“百里香酚（又名麝香草酚）”	两者为同一物质，与产品质量规格保持协调一致
30.	S1349	辛酸 $\alpha$ -糠酯	$\alpha$ -Furfuryl octanoate	3396	中文名称改为“辛酸糠酯”，英文名称改为“Furfuryl octanoate”。	原 FEMA 3396 名称有误，现 FEMA 和 JECFA 更名为 Furfuryl octanoate。

附件 7：增补的国家卫生计生委公告的食品用香料新品种汇总表

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1	S1478	6-甲基辛醛	6-Methyloctanal	4433
2	S1479	2(4)-乙基-4(2),6-二甲基二氢-1,3,5-二噁嗪	2(4)-Ethyl-4(2),6-dimethyldihydro-1,3,5-dithiazinane	4667
3	S1480	3-庚基二氢-5-甲基-2(3H)-呋喃酮	3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanone	3350
4	S1481	香兰醇	Vanillyl alcohol	3737
5	S1482	6-[5(6)-癸烯酰氧基]癸酸	6-[5(6)-Decenoyloxy]decanoic acid	4442
6	S1483	葡萄糖基甜菊糖苷	Glucosyl Steviol Glycosides	4728
7	S1484	3-{1-[(3,5-二甲基-1,2-噁唑-4-基)甲基]-1H-吡唑-4-基}-1-(3-羟基苄基)咪唑啉-2,4-二酮	3-{1-[(3,5-Dimethyl-1,2-oxazol-4-yl)methyl]-1H-pyrazol-4-yl}-1-(3-hydroxybenzyl)imidazolidine-2,4-dione	4725
8	S1485	4-氨基-5-[3-(异丙基氨基)-2,2-二甲基-3-氧代丙氧基]-2-甲基喹啉-3-羧酸硫酸盐	4-Amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy)-2-methylquinoline-3-carboxylic acid sulfate	4774
9	S1486	9-癸烯-2-酮	9-Decen-2-one	4706
10	S1487	6-甲基庚醛	6-Methylheptanal	4498
11	S1488	N-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺	Cyclopropanecarboxylic acid (2-isopropyl-5-methyl-cyclohexyl)-amide	4558
12	S1489	4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 $\gamma$ -内酯	4-Hydroxy-4-methyl-5-hexenoic acid gamma lactone	4051
13	S1490	糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Furfuryl 2-methyl-3-furyl disulfide	4119
14	S1491	4-癸烯酸	4-Decenoic acid	3914
15	S1492	2-(4-甲基-5-噁唑基)乙醇丙酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl propionate	4276
16	S1493	4,5-辛二酮	4,5-Octanedione	4533
17	S1494	5-羟基癸酸乙酯	Ethyl 5-hydroxydecanoate	4444
18	S1495	己二酸二辛酯	Dioctyl adipate	4476
19	S1496	乙基芳樟基醚	Ethyl linalyl ether	4591
20	S1499	2-丙酰吡咯	2-Propionylpyrrole	3614
21	S1500	烯丙基 1-丙烯基二硫醚	Allyl 1-propenyl disulfide	4823
22	S1501	2-乙酰氧基-3-丁酮	2-Acetoxy-3-butanone	3526

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

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



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

附件 9：编辑性修改内容及理由

序号	修改位置	GB2760-2014 的内容描述	修改后内容	理由
1.	第 14、29、79、86 页	04.01.02.07 除 04.01.02.05 外的果酱（如印度酸辣酱）	04.01.02.07 除 04.01.02.05 以外的果酱（如印度酸辣酱）	与表 E.1 描述一致
2.	第 16 页	01.08 其他乳制品（如乳清粉、酪蛋白粉）	01.08 其他乳制品（如乳清粉、酪蛋白粉等）	与表 E.1 描述一致
3.	第 43 页	06.02 大米及制品	06.02 大米及其制品	与表 E.1 描述一致
4.	第 72 页	乳糖酶的使用范围	增加使用范围：01.02.02 风味发酵乳，最大使用量为按生产需要适量使用	按照原卫生部 2012 年 15 号公告内容增补
5.	第 82 页	固体饮料按照稀释备注增加使用量	固体饮料按照稀释倍数增加使用量	编辑性错误
6.	第 112 页	09.0 水产品及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等）	09.0 水产及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等）	与表 E.1 描述一致
7.	第 188 页	磷酸二氢铵 ammouium dihydrogen phosphate 磷酸氢二铵 diammouium hydrogen phosphate 磷酸铵 ammouium phosphate	磷酸二氢铵 ammonium dihydrogen phosphate 磷酸氢二铵 diammonium hydrogen phosphate 磷酸铵 ammonium phosphate	“铵”的英文名称有误
8.	第 194 页	胰蛋白酶 Typsin	胰蛋白酶 Trypsin	英文名称有误
9.	表 C.3	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	删除了原名为嗜热嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )”
10.	全文	04.01.01.01 未经加工的鲜水果	04.01.01.01 未经加工的鲜水果	与表 E.1 描述一致
11.	全文	托面糊	拖面糊	编辑性错误