



中华人民共和国国家标准

GB 2760—2011

食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

2011-04-20 发布

2011-06-20 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB 2760—2007《食品添加剂使用卫生标准》。

本标准与 GB 2760—2007 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 增加了 2007 年至 2010 年第 4 号卫生部公告的食品添加剂规定;
- 调整了部分食品添加剂的使用规定;
- 删除了表 A.2 食品中允许使用的添加剂及使用量;
- 调整了部分食品分类系统,并按照调整后的食品类别对食品添加剂使用规定进行了调整;
- 增加了食品用香料、香精的使用原则,调整了食品用香料的分类;
- 增加了食品工业用加工助剂的使用原则,调整了食品工业用加工助剂名单。

食品安全国家标准

食品添加剂使用标准

1 范围

本标准规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

2 术语和定义

2.1 食品添加剂

为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。营养强化剂、食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

2.3 最大残留量

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

2.4 食品工业用加工助剂

保证食品加工能顺利进行的各种物质,与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

2.5 国际编码系统(INI)

食品添加剂的国际编码,用于代替复杂的化学结构名称表述。

2.6 中国编码系统(CNI)

食品添加剂的中国编码,由食品添加剂的主要功能类别(见附录 E)代码和在本功能类别中的顺序号组成。

3 食品添加剂的使用原则

3.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求:

- a) 不应对人体产生任何健康危害;
- b) 不应掩盖食品腐败变质;
- c) 不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂;
- d) 不应降低食品本身的营养价值;