

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS 2108—2021

安全基础要求 糕点

Basic safety requirements Pastry terms

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

 3.1 糕点..... 1

 3.2 热加工糕点..... 1

 3.3 冷加工糕点..... 2

4 安全要求..... 3

 4.1 污染物限量..... 3

 4.2 微生物限量..... 3

 4.3 真菌毒素限量..... 3

 4.4 食品添加剂使用量..... 3

5 检验方法..... 24

附 录 A （资料性） 在内地销售的糕点品种明细及示例..... 25

附 录 B （资料性） 糕点类别（名称）说明..... 28

附 录 C （规范性） 准许使用的食品添加剂名单..... 30

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：广州质量监督检测研究院、广东省食品检验所、深圳市标准技术研究院。

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

粤港澳大湾区高品质食品标准
(征求意见稿)

安全基础要求 糕点

1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品糕点的术语和定义、应用原则和安全基础要求。
本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品糕点。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）
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 4789.10 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
香港特别行政区第132AF章《食物内有害物质规例》
香港特别行政区第132BD章《食物内防腐剂规例》
香港特别行政区第132H章《食物内染色料规例》
香港特别行政区第132U章《食物内甜味剂规例》
澳门特别行政区第07/2019号行政法规《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》
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》
澳门特别行政区第13/2016号行政法规《食品中真菌毒素最高限量》
澳门特别行政区第30/2017号行政法规《食品中色素使用标准》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

糕点 **pastry terms**

以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品（品种明细及示例参见附录A表A.1）。

3.2

热加工糕点 **heat-processing pastry**

以烘烤、油炸、蒸煮、炒制等为最终熟制工艺的糕点。

3.2.1

烘烤糕点 **baked pastry**

以烘烤为最终熟制工艺的糕点。

3.2.2

油炸糕点 **deep fried pastry**

以油炸为最终熟制工艺的糕点。

3.2.3

蒸煮糕点 **steamed pastry**

以水蒸、水煮为最终熟制工艺的糕点。

3.2.4

炒制类糕点 **parched pastry**

以炒制为最终熟制工艺的糕点。

3.2.5

其他热加工类糕点 **other heat-processing pastry**

以除烘烤、油炸、蒸煮、炒制以外的热加工方式为最终熟制工艺的糕点。

3.3

冷加工糕点 **reprocessing pastry at room or low temperature after heated**

在各种加热熟制工艺后，在常温或低温条件下再进行二次加工的糕点。

3.3.1

熟粉糕点 **steamed or flied flour pastry**

将米粉、豆粉或小麦粉等预先熟制，然后与其他原辅料混合而成的糕点。

3.3.2

西式装饰蛋糕类 **decorative cake**

以谷物粉、蛋品、糖等为主要原料，经打蛋、入模成形、烘烤后，再在蛋糕坯表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的糕点。

3.3.3

上糖浆类 **coating syrup pastry**

以谷物粉为原料，加入水、蛋液等调制、成形，经油炸后再拌（或浇、浸、喷）入糖浆制成的口感松酥或酥脆的糕点。

3.3.4

夹心（或注心）类 **sandwich pastry**

在两块熟制糕点产品中通过夹心工序添加芯料而制成的糕点。

3.3.5

糕团类 rice pastry

以糯米粉、粳米粉等谷物粉为主要原料，经包馅（或不包馅）及熟制工艺后成形的糕点。

3.3.6

其他冷加工类糕点 other reprocessing pastry at room or low temperature after heated

除熟粉糕点、西式装饰蛋糕类、上糖浆类以外的其他冷加工糕点。

4 安全要求

4.1 污染物限量

应符合表1的规定。

表 1 污染物限量

项目	糕点类别（名称）	限量/(mg/kg)	限量来源	检验方法
铅（以 Pb 计）	不带馅（料）的非焙烤面米制品类糕点	0.2	GB 2762	GB 5009.12
	焙烤类糕点、带馅（料）的非焙烤面米制品类糕点	0.5		

4.2 微生物限量

应符合表2的规定。

表 2 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量/（若非指定，均以 CFU/g 表示）				限量来源	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 7099	GB 4789.2
大肠菌群 ^b	5	2	10	10 ²	GB 7099	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c	≤ 150				GB 7099	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 29921	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 29921	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						
^b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。						
^c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。						

4.3 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	糕点类别（名称）	限量/（μg/kg）	限量来源	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁	焙烤类糕点	5	澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规	—

4.4 食品添加剂使用量

6.4.1 在内地销售的产品

应符合表4的规定，同时符合GB 2760附录的使用规定，糕点分类见附录B。

表4 在内地销售的糕点（除面包、发酵面制品类糕点、油炸面制品类糕点、非发酵面米制品类糕点外）
中食品添加剂的最大使用量

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	08.018	160e	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
2	刺云实胶	增稠剂	1.5	20.041	417	—
3	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）	甜味剂	0.08	19.019	961	—
4	番茄红素	着色剂	0.05	08.017	160d(i)	以纯番茄红素计
5	β -胡萝卜素	着色剂	1.0	08.010	160a	—
6	琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	10.038	472g	—
7	聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	10.022	475	—
8	ϵ -聚赖氨酸	防腐剂	0.15	17.037	—	—
9	决明胶	增稠剂	2.5	20.045	427	—
10	可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	20.044	—	—
11	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	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	15.0	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
12	葡萄皮红	着色剂	2.0	08.135	163ii	—
13	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	甜味剂	0.25	19.016	955	—
14	双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	20.0	10.010	472e	—

表 4 (续)

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
15	索马甜	甜味剂	0.025	19.020	957	—
16	胭脂虫红	着色剂	0.6	08.145	120	以胭脂红酸计
17	胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	08.144	160b	—
18	叶黄素	着色剂	0.15	08.146	161b	—
19	叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	08.009	141ii	—
20	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.5	19.011	950	—
21	蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	3.0	10.001	473	—
22	栀子蓝	着色剂	1.0	08.123	—	—
23	竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	04.019	—	—
24	茶黄素	抗氧化剂	0.4	—	—	—
25	丙二醇	稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂	3.0	18.004	1520	—
26	丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	3.0	10.020	477	—
27	丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282	以丙酸计
28	茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	04.005	—	以油脂中儿茶素计
29	单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	17.031	—	—
30	富马酸	酸度调节剂	3.0	01.110	297	—
31	红曲米, 红曲红	着色剂	0.9	08.119, 08.120	—	—
32	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.6	19.002	952	以环己基氨基磺酸计
33	金樱子棕	着色剂	0.9	08.131	—	—
34	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	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.0	10.025, 0.026, 10.015, 10.016	432, 434, 435, 433	—

表 4 (续)

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
	乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)					
35	可可壳色	着色剂	糕点彩装: 3.0	08.118	—	—
			其他: 0.9			
36	辣椒橙	着色剂	糕点彩装: 按生产需要适量使用	08.107	—	—
			其他: 0.9			
37	辣椒红	着色剂	糕点彩装: 按生产需要适量使用	08.106	—	—
			其他: 0.9			
38	蓝锭果红	着色剂	糕点彩装: 3.0	08.136	—	—
			其他: 2.0			
39	硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	10.0	18.001	516	—
40	木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	3.0	10.007	—	—
41	纳他霉素	防腐剂	0.3	17.030	235	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/kg
42	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)	乳化剂	3.0	10.024, 10.008, 10.003, 10.004, 10.005	493, 495, 49, 1492, 494	—
43	山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
44	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	4.0	17.013	262ii	—
45	酸枣色	着色剂	0.2	08.133	—	—
46	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^c	甜味剂	1.7	19.004	951	—
47	甜菊糖苷	甜味剂	0.33	19.008	960	以甜菊醇当量计
48	脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	以脱氢乙酸计
49	硬脂酸钾	乳化剂、抗结剂	0.18	10.028	470	—

表 4 (续)

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
50	硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	10.011, 10.009	481i, 482i	—
51	栀子黄	着色剂	0.9	08.112	—	—
52	植物炭黑	着色剂	5.0	08.138	153	—
53	紫草红	着色剂	0.9	08.140	—	—
54	特丁基对苯二酚 (TBHQ)	抗氧化剂	0.2	04.007	319	—
55	海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	20.010	405	—
56	乳酸链球菌素	防腐剂	0.3	17.019	234	—
57	赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05 (限糕点上彩装)	08.003	127	以赤藓红计
58	靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1 (限糕点上彩装)	08.008	132	以靛蓝计
59	黑豆红	着色剂	0.8 (限糕点上彩装)	08.114	—	—
60	红花黄	着色剂	0.2 (限糕点上彩装)	08.103	—	—
61	菊花黄浸膏	着色剂	0.3 (限糕点上彩装)	08.113	—	—
62	落葵红	着色剂	0.2 (限糕点上彩装)	08.121	—	—
63	柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1 (限糕点上彩装)	08.005	102	以柠檬黄计
64	日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1 (限糕点上彩装)	08.006	110	以日落黄计
65	沙棘黄	着色剂	1.5 (限糕点上彩装)	08.124	—	—
66	天然苋菜红	着色剂	0.25 (限糕点上彩装)	08.130	—	—
67	苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05 (限糕点上彩装)	08.001, 08.001	123	以苋菜红计
68	新红及其铝色淀	着色剂	0.05 (限糕点上彩装)	08.004, 08.004	—	以新红计
69	胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05 (限糕点上彩装)	08.002	124	以胭脂红计
70	杨梅红	着色剂	0.2 (限糕点上彩装)	08.149	—	—
71	诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05 (限糕点上彩装)	08.012	129	以诱惑红计
72	紫甘薯色素	着色剂	0.2 (限糕点上彩装)	08.154	—	—
73	亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025 (限糕点上彩装)	08.007	133	以亮蓝计

表 4 (续)

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
74	富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	01.311	365	—
75	姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	08.102	100ii	—
76	酒石酸氢钾	膨松剂	按生产需要适量使用	06.007	336	—
77	聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	20.022	1200	—
78	硫酸铝钾(又名钾明矾), 硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	06.004, 06.005	522, 523	铝的残留量≤100mg/kg, (干样品, 以 Al 计)
79	叶绿素铜	着色剂	按生产需要适量使用	08.153	141i	—
80	纤维素	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	—	—	—
81	红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	08.152	—	—
82	萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	08.117	—	—
83	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)	—
84	密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	08.139	—	—
85	山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)	—
86	碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	酸度调节剂	按生产需要适量使用	01.305	500iii	—
87	异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	19.003	—	—
88	黑加仑红	着色剂	按生产需要适量使用(限糕点、彩装)	08.122	—	—

注: 1 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。

表 5 在内地销售的面包中食品添加剂的最大使用量

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	β-阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	08.018	160e	以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
2	刺云实胶	增稠剂	1.5	20.041	417	—

表 5 (续)

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
3	N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)	甜味剂	0.08	19.019	961	—
4	番茄红素	着色剂	0.05	08.017	160d(i)	以纯番茄红素计
5	β-胡萝卜素	着色剂	1.0	08.010	160a	—
6	琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	10.038	472g	—
7	聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	10.022	475	—
8	ε-聚赖氨酸	防腐剂	0.15	17.037	—	—
9	决明胶	增稠剂	2.5	20.045	427	—
10	可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	20.044	—	—
11	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	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	15.0	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
12	葡萄皮红	着色剂	2.0	08.135	163ii	—
13	三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	19.016	955	—
14	双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	20.0	10.010	472e	—
15	索马甜	甜味剂	0.025	19.020	957	—
16	胭脂虫红	着色剂	0.6	08.145	120	以胭脂红酸计
17	胭脂树橙 (又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	08.144	160b	—
18	叶黄素	着色剂	0.15	08.146	161b	—
19	叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	08.009	141ii	—
20	乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	19.011	950	—

表 5 (续)

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
21	蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	3.0	10.001	473	—
22	栀子蓝	着色剂	1.0	08.123	—	—
23	竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	04.019	—	—
24	茶黄素	抗氧化剂	0.4	—	—	—
25	丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282	以丙酸计
26	富马酸	酸度调节剂	3.0	01.110	297	—
27	环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.6	19.002	952	以环己基氨基磺酸计
28	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)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.5	10.025, 10.026, 10.015, 10.016	432, 434, 435, 433	—
29	抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	04.011	304	—
30	可可壳色	着色剂	0.5	08.118	—	—
31	硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	10.0	18.001	516	—
32	木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	3.0	10.007	—	—
33	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)	乳化剂	3.0	10.024, 10.008, 10.003, 10.004, 10.005	493, 495, 49, 1492, 494	—
34	山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
35	羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.02	20.012	—	—
36	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)c	甜味剂	4.0	19.004	951	—

表 5 (续)

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
37	田菁胶	增稠剂	2.0	20.021	—	—
38	脱氢乙酸及其钠盐 (又名脱氢醋酸及其 钠盐)	防腐剂	0.5	17.009(i), 17.00 9(ii)	265, 266	以脱氢乙酸计
39	硬脂酰乳酸钠, 硬脂 酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	10.011, 10.009	481i, 482i	—
40	海藻酸钙(又名褐藻 酸钙)	增稠剂、稳定和凝 固剂	5.0	—	—	—
41	海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	20.010	405	—
42	乳酸链球菌素	防腐剂	0.3	17.019	234	—
43	富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适 量使用	01.311	365	—
44	姜黄	着色剂	按生产需要适 量使用	08.102	100ii	—
45	酒石酸氢钾	膨松剂	按生产需要适 量使用	06.007	336	—
46	聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、 水分保持剂、稳定 剂	按生产需要适 量使用	20.022	1200	—
47	硫酸铝钾(又名钾明 矾), 硫酸铝铵(又名 铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适 量使用	06.004, 06.005	522, 523	铝的残留量≤100mg/kg, (干样品, 以 Al 计)
48	叶绿素铜	着色剂	按生产需要适 量使用	08.153	141i	—
49	纤维素	抗结剂、稳定剂和 凝固剂、增稠剂	按生产需要适 量使用	—	—	—
50	麦芽糖醇和麦芽糖醇 液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化 剂、膨松剂、增稠 剂	按生产需要适 量使用	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)	—
51	密蒙黄	着色剂	按生产需要适 量使用	08.139	—	—
52	山梨糖醇和山梨糖醇 液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持 剂、稳定剂、增稠 剂	按生产需要适 量使用	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)	—
53	异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适 量使用	19.003	—	—

注: 1 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。

表 6 在内地销售的发酵面制品类糕点中食品添加剂的最大使用量

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
----	-----	----	-------------------------------	-------	-------	----

表 6 (续)

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.3	17.038	—	—
2	决明胶	增稠剂	3.0	20.045	427	—
3	可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、 被膜剂、抗结剂	10.0	20.044	—	—
4	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	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 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
5	硫酸钙 (又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	1.5	18.001	516	—
6	硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	10.011, 10.009	481i, 482i	—
7	海藻酸钙 (又名褐藻酸钙)	增稠剂、稳定和凝固剂	5.0	—	—	—
8	海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	20.010	405	—
9	L-半胱氨酸盐酸盐	面粉处理剂	0.06	13.003	920	—
10	酒石酸氢钾	膨松剂	按生产需要适量使用	06.007	336	—

注: 1 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。

表 7 在内地销售的油炸面制品类糕点中食品添加剂的最大使用量

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	β -胡萝卜素	着色剂	1.0	08.010	160a	—
2	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.3	17.038	—	—

表 7 (续)

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
3	决明胶	增稠剂	3.0	20.045	427	—
4	可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、 被膜剂、抗结剂	10.0	20.044	—	—
5	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	水分保持剂、膨松 剂、酸度调节剂、 稳定剂、凝固剂、 抗结剂	5.0	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 15.001, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452 (ii), 450(vii) 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	可单独或混合使用，最大 使用量以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ） 计	
6	双乙酰酒石酸单双甘 油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	10.010	472e	—
7	竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	04.019	—	—
8	茶黄素	抗氧化剂	0.2	—	—	—
9	丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	2.0	10.020	477	—
10	茶多酚（又名维多酚）	抗氧化剂	0.2	04.005	—	以油脂中儿茶素计
11	硫酸钙（又名石膏）	稳定剂和凝固剂、 增稠剂、酸度调节 剂	1.5	18.001	516	—
12	特丁基对苯二酚 （TBHQ）	抗氧化剂	0.2	04.007	319	以油脂中的含量计。
13	海藻酸钙（又名褐藻 酸钙）	增稠剂、稳定和凝 固剂	5.0	—	—	—
14	丁基羟基茴香醚 （BHA）	抗氧化剂	0.2	04.001	320	以油脂中的含量计
15	二丁基羟基甲苯 （BHT）	抗氧化剂	0.2	04.002	321	以油脂中的含量计
16	甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	04.008	—	以甘草酸计
17	L（+）-酒石酸，dl- 酒石酸	酸度调节剂	10.0	01.111， 01.313	334，—	以酒石酸计

表 7 (续)

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
18	硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	04.012	389	—
19	没食子酸丙酯 (PG)	抗氧化剂	0.1	04.003	310	以油脂中的含量计
20	迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	04.017	—	—
21	迷迭香提取物 (超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	04.022	—	—
22	维生素 E(d1- α -生育酚, d- α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	04.016	307	以油脂中的含量计
23	酒石酸氢钾	膨松剂	按生产需要适量使用	06.007	336	—
24	硫酸铝钾 (又名钾明矾), 硫酸铝铵 (又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	06.004, 06.005	522, 523	铝的残留量 $\leq 100\text{mg/kg}$, (干样品, 以 Al 计)

注: 1 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。

表 8 在内地销售的非发酵面米制品类糕点中食品添加剂的最大使用量

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	大米及大米粉制品: 0.25 小麦粉制品: 0.30 杂粮制品: 0.40	17.038	—	—
2	决明胶	增稠剂	3.0	20.045	427	限小麦粉制品
3	可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	20.044	—	限大米制品和小麦粉制品
4	硫酸钙 (又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	1.5	18.001	516	限小麦粉制品
5	山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.5	17.003, 17.004	200, 202	1、限仅限杂粮灌肠制品 2、以山梨酸计
6	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	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	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)	限小麦粉制品。可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计

序号	添加剂	功能	最大使用量 ¹ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
	钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙					
7	乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	17.019	234	限杂粮灌肠制品
8	沙蒿胶	增稠剂	0.3	20.037	—	限杂粮制品
9	酒石酸氢钾	膨松剂	按生产需要适量使用	06.007	336	限小麦粉制品
10	异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	19.003	—	限杂粮制品

注：1 本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

6.4.2 在香港地区销售的产品

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表9的规定，甜味剂的使用应符合香港规例第132U章的规定，染料的使用应符合香港规例第132H章的规定，详见附录C表C.1和表C.2。

表9 在香港地区销售的产品中防腐剂的最大使用量

食品分类号 ¹	食物分类或细分类	食物添加剂名称	最大使用量/ (mg/kg)	INS号	来源	备注
7.1.1	面包及面包卷，例如白面包、裸麦面包、提子乾面包、全麦面包、全麦面包卷及苏打面包	苯甲酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	210, 211, 212, 213	香港特别行政区第132BD章	—
		丙酸及其钠盐、钾盐和钙盐	3000	280, 281, 282, 283	香港特别行政区第132BD章	—
		特丁基对苯二酚	200	319	香港特别行政区第132BD章	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	200	320	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
		经丁化作用的羟基甲苯	200	321	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
7.1.3	其他普通烘焙食品（例如比高包、比得包及英式松饼）	苯甲酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	210, 211, 212, 213	香港特别行政区第132BD章	—
		丙酸及其钠盐、钾盐和钙盐	3000	280, 281, 282, 283	香港特别行政区第132BD章	—
7.1.3	其他普通烘焙食品（例如比高包、比得包及英式松饼）	丙基倍酸盐	100	310	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
		特丁基对苯二酚	200	319	香港特别行政区第132BD章	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	200	320	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
		经丁化作用的羟基甲苯	200	321	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算

表 9 (续)

食品分类号 ¹	食物分类或细分类	食物添加剂名称	最大使用量/(mg/kg)	INS号	来源	备注
7.1.4	面包类制品,包括以面包制成的馅料及面包糠	苯甲酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	210, 211, 212, 213	香港特别行政区第132BD章	—
		丙酸及其钠盐、钾盐和钙盐	3000	280, 281, 282, 283	香港特别行政区第132BD章	—
		特丁基对苯二酚	200	319	香港特别行政区第132BD章	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	200	320	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
		经丁化作用的羟基甲苯	200	321	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
7.1.5	蒸包(例如馒头及包子)	苯甲酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	210, 211, 212, 213	香港特别行政区第132BD章	—
		丙酸及其钠盐、钾盐和钙盐	3000	280, 281, 282, 283	香港特别行政区第132BD章	—
		经丁化作用的羟基茴香醚	200	320	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
		经丁化作用的羟基甲苯	200	321	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
7.1.6	供制作面包及普通烘焙食品用的混合料	苯甲酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	210, 211, 212, 213	香港特别行政区第132BD章	
		经丁化作用的羟基茴香醚	200	320	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
		经丁化作用的羟基甲苯	200	321	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
7.2.1	蛋糕、曲奇饼及批(例如乳酪蛋糕、西式蛋糕、月饼、燕麦曲奇饼、果馅批及吉士批)	山梨酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	200, 201, 202, 203	香港特别行政区第132BD章	注 2
		苯甲酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	210, 211, 212, 213	香港特别行政区第132BD章	—
		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	50	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 539	香港特别行政区第132BD章	以 SO ₂ 残留量计
		丙酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	280, 281, 282, 283	香港特别行政区第132BD章	注 2
		经丁化作用的羟基茴香醚	200	320	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
		经丁化作用的羟基甲苯	200	321	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算

表 9 (续)

食品分类 号 ¹	食物分类或细分类	食物添加剂名称	最大使用量/ (mg/kg)	INS号	来源	备注
7.2.2	其他精制烘焙食品(例如班戟、窝芙、丹麦酥、雪糕筒、面粉制甜点、冬甩、甜面包捲、烤饼及松饼)	山梨酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	200, 201, 202, 203	香港特别行政区第132BD章	注2
		苯甲酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	210, 211, 212, 213	香港特别行政区第132BD章	—
		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	50	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 539	香港特别行政区第132BD章	以SO ₂ 残留量计
		丙酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	280, 281, 282, 283	香港特别行政区第132BD章	注2
		经丁化作用的羟基茴香醚	200	320	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
		经丁化作用的羟基甲苯	200	321	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
7.2.3	供制作精制烘焙食品用的混合料(例如蛋糕混合料、面粉制甜点混合料、班戟混合料、批混合料及窝芙混合料)	苯甲酸及其钠盐、钾盐和钙盐	1000	210, 211, 212, 213	香港特别行政区第132BD章	—
		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	50	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 539	香港特别行政区第132BD章	以SO ₂ 残留量计
		丙基脒酸盐	200	310	香港特别行政区第132BD章	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	200	320	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算
		经丁化作用的羟基甲苯	200	321	香港特别行政区第132BD章	按食物中的脂肪或油的重量计算

注：1 分类号与食品法典委员会《食品添加剂通用法典标准》（Codex Stan 192-1995）（2017年修订版）附录 B 中有关食品分类系统的编号一致。

2 可混合使用山梨酸及丙酸，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。

6.4.3 在澳门地区销售的产品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂的使用应符合表10的规定, 同时符合澳门行政法规第12/2018号的规定, 食用色素的使用应符合澳门行政法规第30/2017号的规定, 详见附录C表C.3和表C.4。

表 10 在澳门地区销售的产品中防腐剂、抗氧化剂和甜味剂的最大使用量

食品分类号	食物分类或细分类	食物添加剂名称	最大使用量/(mg/kg)	INS号	来源	备注
07.1.1	面包和面包卷	山梨酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	200, 201, 202, 203	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以山梨酸计
		苯甲酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	210, 211, 212, 213	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以苯甲酸计
		二醋酸钠	4000	262(ii)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		脱氢醋酸及其钠盐	500	265, 266	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以脱氢醋酸计
		特丁基对苯二酚	200	319	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		叔丁基对羟基茴香醚	200	320	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		二丁基羟基甲苯	200	321	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	1000	950	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	4000	951	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		环己基氨基磺酸盐	1600	952	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	当计算环己基氨基磺酸盐时,以环己基氨基磺酸计
		蔗糖素(又名三氯蔗糖)	650	955	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		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)	80	961	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	用于烘焙食品馅料及其表面用挂浆的最大使用量为100mg/kg
		醋酸钙	GMP ¹	263	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		丙酸及其钠盐、钙盐、钾盐	GMP ¹	280, 281, 282, 283	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以丙酸计
		柠檬酸脂脂肪酸甘油酯	GMP ¹	472c	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		一氧化二氮	GMP ¹	942	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		葡萄糖氧化酶	GMP ¹	1102	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		冰醋酸	GMP ¹	260	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钾	GMP ¹	261(i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钠	GMP ¹	262(i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
07.1.3	其他普通烘焙制品	山梨酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	200, 201, 202, 203	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以山梨酸计
		苯甲酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	210, 211, 212, 213	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以苯甲酸计
		二醋酸钠	4000	262(ii)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—

表 10 (续)

食品分类号	食物分类或细分类	食品添加剂名称	最大使用量/ (mg/kg)	INS号	来源	备注
07.1.3	其他普通烘焙制品	没食子酸丙酯	100	310	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		特丁基对苯二酚	200	319	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		叔丁基对羟基茴香醚	200	320	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		二丁基羟基甲苯	200	321	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	1000	950	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	4000	951	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		环己基氨基磺酸盐	1600	952	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	当计算环己基氨基磺酸盐时,以环己基氨基磺酸计
		蔗糖素(又名三氯蔗糖)	650	955	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		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)	80	961	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	用于烘焙食品馅料及其表面用挂浆的最大使用量为100mg/kg
		醋酸钙	GMP ¹	263	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		丙酸及其钠盐、钙盐、钾盐	GMP ¹	280, 281, 282, 283	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以丙酸计
		柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ¹	472c	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		一氧化二氮	GMP ¹	942	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		葡萄糖氧化酶	GMP ¹	1102	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		冰醋酸	GMP ¹	260	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钾	GMP ¹	261(i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钠	GMP ¹	262(i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
07.1.4	面包类制品,包括面包馅和面包屑	山梨酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	200, 201, 202, 203	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以山梨酸计
		苯甲酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	210, 211, 212, 213	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以苯甲酸计
		二醋酸钠	4000	262(ii)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		特丁基对苯二酚	200	319	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		叔丁基对羟基茴香醚	200	320	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算

表 10 (续)

食品分类号	食物分类或细分类	食物添加剂名称	最大使用量/(mg/kg)	INS号	来源	备注
		二丁基羟基甲苯	200	321	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	1000	950	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	4000	951	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		环己基氨基磺酸盐	1600	952	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	当计算环己基氨基磺酸盐时,以环己基氨基磺酸计
		蔗糖素(又名三氯蔗糖)	650	955	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		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)	80	961	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	用于烘焙食品馅料及其表面用挂浆的最大使用量为100mg/kg
		醋酸钙	GMP ¹	263	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		丙酸及其钠盐、钙盐、钾盐	GMP ¹	280, 281, 282, 283	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以丙酸计
		柠檬酸脂脂肪酸甘油酯	GMP ¹	472c	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		一氧化二氮	GMP ¹	942	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		葡萄糖氧化酶	GMP ¹	1102	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		冰醋酸	GMP ¹	260	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钾	GMP ¹	261(i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钠	GMP ¹	262(i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
07.1.5	馒头和包子	山梨酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	200, 201, 202, 203	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以山梨酸计
		苯甲酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	210, 211, 212, 213	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以苯甲酸计
		二醋酸钠	4000	262(ii)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		叔丁基对羟基茴香醚	200	320	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		二丁基羟基甲苯	200	321	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	1000	950	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	4000	951	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		环己基氨基磺酸盐	1600	952	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	当计算环己基氨基磺酸盐时,以环己基氨基磺酸计

表 10 (续)

食品分类号	食物分类或细分类	食品添加剂名称	最大使用量/ (mg/kg)	INS号	来源	备注
		蔗糖素(又名三氯蔗糖)	650	955	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		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)	80	961	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	用于烘焙食品馅料及其表面用挂浆的最大使用量为100mg/kg
		醋酸钙	GMP ¹	263	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		丙酸及其钠盐、钙盐、钾盐	GMP ¹	280, 281, 282, 283	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以丙酸计
		柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ¹	472c	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		一氧化二氮	GMP ¹	942	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		葡萄糖氧化酶	GMP ¹	1102	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		冰醋酸	GMP ¹	260	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钾	GMP ¹	261(i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钠	GMP ¹	262(i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
07.1.6	面包和普通烘焙制品预拌粉	山梨酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	200, 201, 202, 203	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以山梨酸计
		苯甲酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	210, 211, 212, 213	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以苯甲酸计
		二醋酸钠	4000	262(ii)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		叔丁基对羟基茴香醚	200	320	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		二丁基羟基甲苯	200	321	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	1000	950	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	4000	951	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		环己基氨基磺酸盐	1600	952	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	当计算环己基氨基磺酸盐时,以环己基氨基磺酸计
		蔗糖素(又名三氯蔗糖)	650	955	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		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)	80	961	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	用于烘焙食品馅料及其表面用挂浆的最大使用量为100mg/kg
		醋酸钙	GMP ³	263	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		丙酸及其钠盐、钙盐、钾盐	GMP ³	280, 281, 282, 283	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以丙酸计

表 10 (续)

食品分类号	食物分类或细分类	食物添加剂名称	最大使用量/(mg/kg)	INS号	来源	备注
		柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ³	472c	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		一氧化二氮	GMP ³	942	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		葡萄糖氧化酶	GMP ³	1102	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		冰醋酸	GMP ³	260	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钾	GMP ³	261(i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钠	GMP ³	262(i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
07.2	精制烘焙制品及其混合物	山梨酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	200, 201, 202, 203	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以山梨酸计
		苯甲酸及其钙盐、钠盐和钾盐	1000	210, 211, 212, 213	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以苯甲酸计
		对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐	300	214, 215	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以对羟基苯甲酸计
		对羟基苯甲酸甲酯及其钠盐	300	218, 219	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以对羟基苯甲酸计
		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、低亚硫酸钠、硫磺	50	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 539	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以SO ₂ 残留量计, 用于饼干时最大使用量为100 mg/kg
		乳酸链球菌素	6.25	234	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以乳酸链球菌素计
		二醋酸钠	4000	262(ii)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	该类别中仅限糕点可使用该防腐剂或抗氧化剂
		脱氢醋酸及其钠盐	500	265, 266	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以脱氢醋酸计, 该类别中仅限糕点可使用该防腐剂或抗氧化剂
		没食子酸丙酯	100	310	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算, 07.2 中限饼干和月饼可使用该防腐剂或抗氧化剂
		没食子酸丙酯	200	310	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算, 限精制烘焙制品预拌粉
		特丁基对苯二酚	200	319	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算, 该类别中仅限饼干和月饼可

表 10 (续)

食品分类号	食物分类或细分类	食物添加剂名称	最大使用量/(mg/kg)	INS号	来源	备注
						使用该防腐剂或抗氧化剂
		叔丁基对羟基茴香醚	200	320	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算；限 07.2.1 蛋糕、曲奇饼和批和 07.2.2 其他精制烘焙制品
		二丁基羟基甲苯	200	321	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	按食品中的脂肪或油的重量计算
		乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	1000	950	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	1700	951	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		环己基氨基磺酸盐	1600	952	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	当计算环己基氨基磺酸盐时，以环己基氨基磺酸计
		糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	170	954	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	当计算糖精及其钙盐、钠盐和钾盐在食品中的使用量时，以糖精计
		蔗糖素（又名三氯蔗糖）	700	955	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		甜菊糖苷	330	960	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	当计算甜菊糖苷在食品中的使用量时，以甜菊醇当量计
		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）	80	961	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	用于烘焙食品馅料及其表面用挂浆的最大使用量为 100mg/kg
		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）	1000	962	澳门特别行政区第12/2018号行政法规	—
		醋酸钙	GMP ¹	263	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		丙酸及其钠盐、钙盐、钾盐	GMP ¹	280, 281, 282, 283	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	以丙酸计
		柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ¹	472c	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		一氧化二氮	GMP ¹	942	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		葡萄糖氧化酶	GMP ¹	1102	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		冰醋酸	GMP ¹	260	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—

表 10（续）

食品分类号	食物分类或细分类	食物添加剂名称	最大使用量/（mg/kg）	INS号	来源	备注
		醋酸钾	GMP ¹	261 (i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
		醋酸钠	GMP ¹	262 (i)	澳门特别行政区第07/2019号行政法规	—
注： 1 GMP是指第7/2019号行政法规第四条规定的良好生产规范。						

5 检验方法

安全指标的检验方法可优先按“4 安全指标”规定的方法测定，也可采用适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的国际标准、国家标准、行业标准、地方标准、团体标准或国务院有关部委文件公告的检验方法。

附录 A (资料性)

在内地销售的糕点品种明细及示例

在内地销售的糕点品种明细及示例见表A.1。

表 A.1 在内地销售的糕点品种明细及示例

大类名称	小类名称	品种明细	品种定义	示例
热加工糕点	烘烤糕点	酥类	用较多的食用油脂和糖等调制可塑性面团，经成形、烘烤而成的组织不分层次、口感酥松的糕点	如京式核桃酥、芝麻酥、苏式杏仁酥、潮式杏仁酥、滇式金钱酥、晋式桃酥、西式糕点中的小西饼、苹果排、鲜果塔等
		松酥类	用较少的食用油脂、较多的糖，辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂，调制成具有一定韧性、良好可塑性的面团，经成形、烘烤而成的糕点	如京式冰花酥、苏式香蕉酥、广式德庆酥、滇式冰沙饼、晋式一口酥、桂花酥、豆沙饼、荷叶酥、西式糕点中的司康饼、小松饼、冰糖饼等
		松脆类	用较少的食用油脂、较多的糖浆或糖调制糖浆面团，经成形、烘烤而成的口感松脆的糕点	如广式薄脆、滇式乐口酥、苏式金钱饼等
		酥层类	用水油面团包入油酥面团或食用油脂、经反复压片、折叠、成形后，烘烤而成的具有多层次的糕点	如广式千层酥、滇式乐口酥、西式糕点中的糖面酥、奶油千层酥、蝴蝶酥等
		酥皮类	用水油面团包油酥面团或食用油脂制成酥皮，经包馅、成形后，烘烤而成的饼皮分层次的糕点	如京八件、苏八件、广式莲蓉酥、滇式酥皮鲜花饼、滇八件、苏式月饼、太史饼、潮式起酥、香麻酥、晋八件、西式糕点中的咖喱饺、酥皮蛋挞等
		松酥皮类	用较少的食用油脂、较多的糖，辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂，调制成具有一定韧性、良好可塑性面团，经制皮、包馅、成形、烘烤而成的口感松酥的糕点	如京式状元饼、苏式猪油松子饼、广式莲蓉甘露酥、潮式宝斗酥、滇式莲花酥等
		糖浆皮类	用糖浆面团制皮，然后包馅，经成形、烘烤而成的柔软或韧酥的糕点	如京式提浆月饼、苏式松子枣泥(麻)饼、广式月饼、广式鸡仔饼(小凤饼)、潮式月眉饼等
		硬皮类	用较少的糖和饴糖、较多的食用油脂和其他辅料制皮，经包馅、成形、烘烤而成的外皮硬酥的糕点	如京式自来红、自来白月饼、滇式硬壳鲜花饼等
		水油皮类	用水油面团制皮，然后包馅、成形、烘烤而成的糕点	如福建礼饼、春饼、滇式蛋清饼、荞饼等
		发酵类	用发酵面团，经成形或包馅成形后，烘烤而成的口感柔软或松的糕点	如京式切片缸炉、苏式酒酿饼、广式西樵大饼、滇式茴饼等
		烤蛋糕类	以谷物粉、蛋品、糖等为主要原料，经打蛋、注模或包馅，烘烤而成的组织松软的糕点	如苏式桂花大方蛋糕、广式莲花蛋糕、滇式重油蛋糕、晋式草籽蛋糕、云蜜糕、晋式蛋皮月饼、西式蛋糕中的清蛋糕、油蛋糕、烤芝士蛋糕等
		烘糕类	以谷物粉等为主要原料，经拌粉、装模、炖糕、成形、烘烤而成的口感松脆的糕点	如苏式五香麻糕、广式淮山鲜奶饼、绍兴香糕等
		烫面类	以水或牛奶加食用油脂煮沸后烫制小麦粉，拌入蛋品，通过挤糊、烘烤、填馅料等工艺而制成的糕点	如西式糕点中的泡芙类糕点等
		其他类	除上述类别以外的烘烤糕点	如酥皮蛋糕、西式糕点中的烤布丁等

表 A.1 (续)

大类名称	小类名称	品种明细	品种定义	示例
	油炸糕点	酥皮类	用水油面团包油酥面团或食用油脂制成酥皮,经包馅、成形后,油炸而成的饼皮分层次的糕点	如京式酥盒子、苏式花边饺、广式莲蓉酥角、潮式浮饼等
		水油皮类	用水油面团制皮,然后包馅、成形、油炸而成的糕点	如京式一品烧饼、滇式夹心麻花、苏式巧酥等
		松酥类	用较少的食用油脂、较多的糖,辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂,调制成具有一定韧性、良好可塑性的面团,经成形、油炸而成的糕点	如京式开口笑、苏式炸食、广式炸多叻、潮式酥饺、滇式巧酥、西式糕点中的美式糖纳子等
		酥层类	用水油面团包入油酥面团或食用油脂,经反复压片、折叠、成形后,油炸而成的具有多层次糕点	如京式马蹄酥、潮式撈方酥等
		水调类	以小麦粉和水等为主要原料制成韧性面团,经成形、油炸而成的口感松脆的糕点	如京式炸大排岔、潮式鸡蛋酥、滇式麻花等
		发酵类	用发酵面团,经成形或包馅成形后,油炸而成的口感柔软或松脆的糕点	如滇式软皮饼、西式糕点中的豆沙糖纳子等
		其他类	除上述类别以外的油炸糕点	如西式面点中的油炸泡芙类糕点等
	蒸煮糕点	蒸蛋糕类	以蛋品、谷物粉等为主要原料,经打蛋、调糊、入模、蒸制而成的组织松软的糕点	如京式百果蛋糕、苏式夹心蛋糕、广式莲蓉蒸蛋糕、西式糕点中的蒸布丁等
		印模糕类	以熟或生的原辅料,经拌合、印模成形、蒸制而成的口感松软的糕点	如苏式绿豆糕、闽式福禄糕等
		韧糕类	以糯米粉,糖等为主要原料,经蒸制、成形而成的韧性糕点	如京式百果年糕、苏式猪油年糕、广式马蹄糕、滇式年糕等
		发糕类	以小麦粉或米粉等为主要原料调制面团,经发酵、蒸制、成形而成的带有蜂窝状组织的松软糕点	如京式白蜂糕、苏式蜂糕、广式伦教糕等
		松糕类	以粳米粉、糯米粉等为主要原料调制面团,经包馅(或不包馅)、成形、蒸制而成的口感松软的糕点	如苏式松子黄千糕、高桥式百果松糕、定胜糕等
		粽子类	以糯米和其他谷类等为主要原料,裹入或不裹馅料,用粽叶包扎成形,煮(或蒸)至熟而成的糕点	如肉粽子、蛋黄粽子、豆沙粽子等
		水油皮类	用水油面团制皮,然后包馅、成形、熟制而成的糕点	如晋式甜咸细点、太师饼等
		片糕类	以米粉等为主要原料,经拌粉、装模、蒸制或炖糕,切片成形而制成的口感绵软的糕点	如苏式桂花云片糕等
		其他类	除上述类别以外的水蒸、水煮糕点	—
	炒制类糕点	—	—	—
	其他热加工糕点	—	—	—
冷加工糕点	熟粉糕点	—	—	如核桃云片糕、莲蓉水晶糕、油炒面等

表 A.1 (续)

大类名称	小类名称	品种明细	品种定义	示例
		热调软糕类	用糕粉、糖和沸水等调制成有较强韧性的软质糕团，经成形制成的糕点	如苏式桔红糕等
		冷调韧糕类	用糕粉、糖浆等调制成有较强韧性的软质糕团，经成形制成的糕点	如闽式食珍桔红糕等、麻糬等
		冷调松糕类	用糕粉、糖浆等调制成松散性的糕团，经成形制成的糕点	如苏式松子冰雪酥、清闵酥等
		印模糕类	以熟制的米粉等为主要原料，经拌合、印模成形等工序而制成的口感柔软或松脆的糕点	如广式莲蓉水晶糕、四川仁寿芝麻糕等
		挤压糕点类	以小麦粉和一或豆粉等为主要原料，以食用植物油、食用盐、白砂糖、辣椒或剁辣椒等为辅料，经挤压熟化、切分、拌料、包装等工艺加工制成的具有甜、咸、柔韧、香辣等特色的糕点	—
		其他类	除上述类别以外的熟粉糕点，将米粉、豆粉或小麦粉等预先熟制、调制、成形而成的其他熟粉糕点	—
	西式装饰蛋糕类	—	—	如裱花蛋糕、蛋类芯饼、卷心蛋糕、慕斯蛋糕、糖膏(团)装饰蛋糕等
	上糖浆类	—	—	如萨其马(沙琪玛)、京式蜜三刀、苏式楷杷梗、广式雪条、多纳圈(金麦圈)、滇式芙蓉糕、兰花根等
	夹心(或注心)类	—	—	夹心蛋糕、注心蛋糕、夹心蛋黄派、注心蛋黄派
	糕团类	—	—	如麻糬、双酿团、糯米糕团等
		生制糕团类	以糯米粉、粳米粉等谷物粉为主要原料，经包馅(或不包馅)及熟制工艺后成形的糕点	如元宵、汤圆等
	其他冷加工糕点	—	—	—

附 录 B
(资料性)
糕点类别 (名称) 说明

在内地销售的糕点类别 (名称) 说明见表B. 1, 在香港和澳门地区销售的糕点类别 (名称) 说明见表B. 2。

表 B. 1 在内地销售的糕点类别 (名称) 说明

糕点 (除面包、发酵面制品类糕点、油炸面制品类糕点、非发酵面米制品类糕点外)	烘烤类糕点 (面包除外) 油炸类糕点 (油炸面制品类除外) 蒸煮类糕点 (发酵和非发酵面制品类除外) 炒制类糕点 熟粉糕点 上糖浆类糕点 夹心 (注心) 类糕点 糕团类糕点 其他类
面包	软式面包、硬式面包、起酥面包、调理面包等
发酵面制品类糕点	馒头、花卷、包子、豆包、饺子、发糕、馅饼等
油炸面制品类糕点	油条、油饼、炸糕等
非发酵面米制品类糕点	小麦粉制品类 烙饼等 大米粉制品类 杂粮粉制品类 窝头 其他非发酵面米制品类

表 B. 2 在香港和澳门地区销售的糕点类别 (名称) 说明

食品分类号	食品类别/名称	分类描述
07.0	烘焙制品	包括面包和普通烘焙制品 (食品类别 07.1) 以及甜的、咸的、可口的精制烘焙制品 (食品类别 07.2)。
07.1	面包和普通烘焙制品及其混合物	包括所有类型的非甜的烘焙制品及以面包制成的制品。
07.1.1	面包和面包卷	包括酵母发酵和特制面包及苏打面包。
07.1.1.1	酵母发酵面包和特制面包	包括所有类型的非甜的烘焙制品及以面包制成的制品。例如: 白面包、黑面包、裸麦粉粗面包、葡萄干面包、全麦面包、pain courant francais、麦芽面包、汉堡包卷、全麦卷和牛奶面包卷。
07.1.1.2	苏打面包	包括苏打面包。
07.1.3	其他普通烘焙制品 (如: 果、皮塔饼、英式鬆饼等)	包括所有其他普通烘焙制品, 例如玉米面包和饼干。此类中的 “饼干” 一词指用泡打粉或苏打粉发酵的酥脆小块油酥饼。不是指英式的 “饼干”, 英式的饼干拨归在食品类别 07.2.1 中的 “曲奇饼” 或 “甜薄脆饼干”。
07.1.4	面包类制品, 包括面包馅和面包屑	包括以面包为基础的制品, 例如油炸面包块、以面包制成的馅料和供制作馅料用的混合物及预制的生面团 (如: 用于饼干)。面包预拌粉混合物涵盖在食品类别 07.1.6 中。
07.1.5	馒头和包子	以蒸锅蒸煮制成的东方式发酵小麦或大米制品。该类产品可添加或不添加馅料。在中国, 不添加馅料的称作馒头, 添加馅料的称作包子。还可制成各种卷曲的形状 (花卷)。例如: 带肉、果酱或其他馅料的蒸包 (manjyu)。

表 B.2 (续)

食品分类号	食品类别/名称	分类描述
07.1.6	面包和普通烘焙制品预拌粉	包括所有含干配料的混合物，在其中加入湿配料（如：水、奶、油、牛油、蛋）后可成为供制作食品类别 07.1.1 至食品类别 07.1.5 中烘焙食品的生面团。例如：法式面包预拌粉、模制面包预拌粉、意大利节日糕点预拌粉（panettone mix）、查巴塔面包预拌粉（ciabatta mix）等。精制烘焙制品预拌粉（如：蛋糕、饼干、班戟预拌粉）见食品类别 07.2.3。
07.2	精制烘焙制品及其混合物	包括即食食品（食品类别 07.2.1 和食品类别 07.2.2）及供制备精制烘焙制品的预拌粉（食品类别 07.2.3）。
07.2.1	蛋糕、曲奇饼和批（如：果馅批或吉士批）	此类中“甜薄脆饼干”或“甜饼干”是指可作为甜点食用的，类似曲奇饼的产品。例如：牛油蛋糕、干酪蛋糕、果馅谷物棒、磅蛋糕（包括 kasutera）、松软蛋糕（淀粉甜点类（namagashi））、西式蛋糕、月饼、海绵蛋糕、水果馅批（如：苹果派）、燕麦曲奇饼、甜味曲奇饼和英式“饼干”（曲奇饼或甜薄脆饼干）。
07.2.2	其他精制烘焙制品〔如：甜甜圈、甜面包卷、司康饼（scones）和鬆饼（muffins）〕	包括可作为甜点或早餐食用的产品。例如：班戟、窝芙、带馅甜面包（anpan）、丹麦酥、供雪糕用的威化或饼干、面粉制甜糕点和英式水果层层蛋糕（trifles）。
07.2.3	精制烘焙制品预拌粉（如：蛋糕预拌粉、班戟预拌粉）	包括所有含干配料的混合物，在其中加入湿配料（如：水、奶、油、牛油、鸡蛋）后可成为供制作精制烘焙食品的生面团。例如：蛋糕预拌粉、糕点预拌粉、班戟预拌粉、批预拌粉及窝芙预拌粉。预制生面团见食品类别 07.1.4。普通烘焙制品预拌粉（如：面包预拌粉）见食品类别 07.1.6。

附 录 C
(规范性)
准许使用的食品添加剂名单

在香港销售的调味品中准许使用的甜味剂名单见表C. 1, 准许使用的染色料名单见表C. 2。在澳门销售的调味品中允许按生产需要适量使用的甜味剂名单见表C. 3, 准许使用的食用色素名单见表C. 4。

表 C. 1 在香港销售的调味品中准许使用的甜味剂名单

序号	添加剂名称
1	醋磺内酯钾
2	缩二氨基酸酰胺
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. 2 在香港销售的调味品中准许使用的染色料名单

煤焦油色素			其他色素		
序号	色素常用名称	色素索引编号 (1982)	序号	类别	色素索引编号 (1982)
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染色料, 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 -apo-8'-胡萝卜素醛 (e) β -apo-8'-胡萝卜素酸乙酯 (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
4	赤藓红 (BS)	45430			—
5	亮蓝 FCF(亮蓝FD及C第1号)	42090			75130
6	酒石黄	19140			40820
7	专利蓝 V	42051			40825
8	淡红	14720			75810
9	棕 FK	—			75815
10	黑 PN (亮黑BN)	28440			75100
11	绿 S	44090			75300
12	酸性喹啉黄	47005			
13	靛蓝 (靛蓝洋红)	73015			

表C.2 (续)

序号	色素常用名称	色素索引编号 (1982)	序号	类别	色素索引编号 (1982)
14	鸡冠花红；苋菜红； 蓝光酸性红	16185	4	氧化铁	77491
15	丽春红 4R	16255	5	二氧化钛	77891
16	Allura红 AC	16035	6	只供糖衣药丸外用染色剂糖衣粉 制甜点装饰用的箔状或粉状银、金 及铝	—
/	/	/	7	以上所列可溶于水的任何色素的 铝盐或钙盐（色淀）	—
注：本表数据来源文件为：香港规例第132H章。					

表 C.3 在澳门销售的调味品中允许按生产需要适量使用的甜味剂名单

INS 号	添加剂名称
420	山梨糖醇和山梨糖醇液
421	D-甘露糖醇
953	异麦芽糖醇（又名氢化异麦芽糖）
957	索马甜
964	聚葡萄糖醇液
965	麦芽糖醇和麦芽糖醇液
966	乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）
967	木糖醇
968	赤藓糖醇
969	爱德万甜
注 1：本表数据来源文件为：澳门行政法规第 12/2018 号。	
注 2：按生产需要适量使用是指第 12/2018 号行政法规第三条规定的良好生产规范。	

表 C.4 在澳门销售的调味品中食品中准许使用的食用色素名单

食品中允许使用的焦油色素 ¹			食品中允许使用的天然色素及其他色素 ²		
序号	中文名称	国际编码	序号	中文名称	国际编码
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

表C.4 (续)

序号	中文名称	国际编码	序号	中文名称	国际编码
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	靛蓝(又名食用靛蓝)	131	9	胡萝卜素	160a
10	亮蓝FCF	132	10	胭脂树橙	160b
11	绿S	142	11	辣椒油树脂	160c
12	坚牢绿FCF	143	12	番茄红素	160d
13	亮黑BN(又名黑PN)	151	13	β -apo-8'-胡萝卜素醛	160e
14	棕HT	155	14	β -apo-8'-胡萝卜素酸乙酯	160f
15	立索玉红BK	180	15	叶黄素	161b
16	新红	—	16	角黄素	161g
注1: 包括可溶于水的食用色素的铝盐或钙盐色淀。			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) ³	173
			25	银(金属) ³	174
			26	金(金属) ³	175
			27	红曲红素	—
			28	藻蓝	—
			注2: 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。		
			注3: 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。		