

ICS

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 2112—2021

## 安全基础要求 水果制品

Basic safety requirements fruit products

(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..... 3

4 安全指标..... 3

    4.1 水果干制品..... 3

    4.2 果酱..... 14

    4.3 蜜饯..... 19

5 检验方法..... 27

附录 A （规范性）香港、澳门准许使用的添加剂列表..... 28

附录 B （资料性）农药残留项目的 CAS 号及检测方法..... 33

粤港澳大湾区高品质食品标准  
(征求意见稿)



## 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：深圳市计量质量检测研究院、广东产品质量监督检验研究院、广东省食品检验所。

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 水果制品

## 1 范围

本标准规定了粤港澳大湾区高品质食品安全基础要求 水果制品的术语和定义、安全基础要求、检验方法。

本标准适用于粤港澳大湾区高品质食品 水果干制品、果酱、蜜饯等水果制品。

## 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.107 植物性食品中二嗪磷残留量的测定
- GB/T 5009.142 植物性食品中吡氟禾草灵、精吡氟禾草灵残留量的测定
- GB/T 5009.144 植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB/T 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB/T 14553 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱—质谱法
- GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱—质谱法
- GB 23200.16 食品安全国家标准 水果和蔬菜中乙烯利残留量的测定 气相色谱法
- GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法



- GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法
- GB 23200.29 食品安全国家标准 水果和蔬菜中唑啉酯残留量的测定 液相色谱法
- GB 23200.34 食品安全国家标准 食品中涕灭砒威、吡啉醚菌酯、啉菌酯等65种农药残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法
- GB 23200.37 食品安全国家标准 食品中烯啶虫胺、呋虫胺等20种农药 残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法
- GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法
- GB 23200.45 食品安全国家标准 食品中除虫脲残留量的测定 液相色谱—质谱法
- GB 23200.47 食品安全国家标准 食品中四螨嗪残留量的测定 气相色谱—质谱法
- GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱—质谱法
- GB 23200.53 食品安全国家标准 食品中氟硅唑残留量的测定 气相色谱—质谱法
- GB 23200.68 食品安全国家标准 食品中啉酰菌胺残留量的测定 相色谱—质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱—质谱联用法
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
- GB/T 23584 水果、蔬菜中啉虫脲残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法
- NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等16种农药残留测定 液相色谱—质谱—质谱联用法
- NY/T 1455 水果中腈菌唑残留量的测定 气相色谱法
- NY/T 1720 水果、蔬菜中杀铃脲等七种苯甲酰脲类农药残留量的测定 高效液相色谱法
- SN/T 0192 出口水果中溴螨酯残留量的检测方法
- SN/T 0217 出口植物源性食品中多种菊酯残留量的检测方法 气相色谱—质谱法
- SN 0523 出口水果中乐杀螨残留量检验方法
- SN 0592 出口粮谷及油籽中苯丁锡残留量检验方法
- SN/T 0654 出口水果中克菌丹残留量的检测 气相色谱法和气相色谱—质谱/质谱法
- SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法
- SN/T 2233 出口植物源性食品中甲氧菊酯残留量的测定
- SN/T 2320 进出口食品中百菌清、苯氟磺胺、甲抑菌灵、克菌灵、灭菌丹、敌菌丹和四溴菊酯残留量检测方法 气相色谱—质谱法
- SN/T 2324 进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药残留量的检测方法
- SN/T 2325 进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯磺呋安、醚磺隆等45种农药残留量的检测方法 高效液相色谱—质谱/质谱法
- SN/T 2915 出口食品中甲草胺、乙草胺、甲基吡恶磷等160种农药残留量的检测方法 气相色谱—质谱法
- SN/T 3539 出口食品中丁氟螨酯的测定
- SN/T 4066 出口食品中灭螨醌和羟基灭螨醌残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法
- SN/T 4138 出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等88种农药残留的筛选检测QuEChERS—气相色谱—负化学源质谱法
- SN/T 4591 出口水果蔬菜中脱落酸等60种农药残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法
- 香港法规第132H章 的在二零零九年五月二十日举行的第十七次会议上提交的有关“准许染色料：天然色素”简报文件
- 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132CM章《食物内除害剂残余规例》  
 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》  
 香港特别行政区第132V章《食物搀杂（金属杂质含量）规例》  
 澳门特别行政区第7/2019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23/2018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30/2017号行政法规《食品中食用色素使用标准》

### 3 术语和定义

以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 水果干制品 **dried fruits**

水果干制品是指以新鲜水果为原料，经晾晒、干燥等自然干燥脱水工艺加工制成的干果食品。如桂圆干、荔枝干、葡萄干等。

#### 3.2

##### 果酱 **jam**

果酱是指以水果、果汁或果浆和糖等为主要原料，经预处理、煮制、打浆（或破碎）、配料、浓缩、包装等工序制成的酱状产品；配料中水果、果汁或果浆用量大于等于25%（水果、果汁或果浆用量按鲜果汁计）。不包括果味酱【果味酱是指加入或不加入水果、果汁或果浆，使用增稠剂、食用香精、着色剂等食品添加剂，加糖（或不加糖），经配料、煮制、浓缩、包装等工序加工制成的酱状产品；配料中水果、果汁或果浆用量小于25%。】。按产品用途分为原料类果酱和佐餐类果酱。

#### 3.3

##### 蜜饯 **preserved fruits**

蜜饯是指以果蔬等为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂和其他辅料，经糖或蜂蜜或食盐腌制（或不腌制）等工艺制成的制品。产品分为：蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类等。

### 4 安全指标

#### 4.1 水果干制品

##### 4.1.1 污染物限量

应符合表1的规定。

表1 水果干制品污染物限量

项目	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
铅（以Pb计）	0.1 <sup>a</sup>	GB 2762 澳门行政法规第23/2018号	GB 5009.12

表 1（续）

项目	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
铅（以 Pb 计）	0.2 <sup>b</sup>	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12
锡（以 Sn 计） <sup>c</sup>	250	GB 2762	GB 5009.16
注：干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算，脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。			
<sup>a</sup> 新鲜水果（浆果和其他小粒水果除外）。			
<sup>b</sup> 浆果和其他小粒水果。			
<sup>c</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。			

#### 4.1.2 微生物限量

应符合表2的规定。

表 2 预包装水果干制品微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）				来源	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌	5	0	0	/	GB 29921	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/CFU/g	5	1	100	1000	GB 29921	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	/	GB 29921	GB 4789.36
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						

#### 4.1.3 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 水果干制品真菌毒素限量

项目	限量/（μg/kg）	来源	检验方法
展青霉素 <sup>a</sup>	50	GB 2761 澳门行政法规第 13/2016 号	GB 5009.185
<sup>a</sup> 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。			

#### 4.1.4 农药残留限量

应符合表4的规定，农药残留项目的CAS号、残留标志物和检测方法列于附录B。

表 4 水果干制品<sup>a</sup>农药残留限量

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	备注
1	阿维菌素	0.1	GB 2763	葡萄干
2	胺苯吡菌酮	12*	GB 2763	葡萄干
3	胺苯磺隆	0.01	GB 2763	干制水果
4	巴毒磷	0.02*	GB 2763	干制水果
5	保棉磷	2	GB 2763	李子干
6	苯并烯氟菌唑	3*	GB 2763	葡萄干
7	苯丁锡	10	GB 2763	李子干
		20	GB 2763	葡萄干
8	苯菌酮	20*	GB 2763	葡萄干
9	苯醚甲环唑	0.2	GB 2763	李子干
		6	GB 2763	葡萄干
10	苯酰菌胺	15	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
11	吡虫啉	5	GB 2763	李子干
		10	GB 2763	柑橘肉 (干)
12	吡氟禾草灵和精吡氟禾草灵	0.06	GB 2763	柑橘肉 (干)
13	吡唑醚菌酯	0.8	GB 2763	李子干
		5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
		30	GB 2763	干制无花果
14	吡唑萘菌胺	3*	GB 2763	苹果干
15	丙环唑	0.6	GB 2763	李子干
16	丙酯杀螨醇	0.02*	GB 2763	干制水果
17	草铵膦	0.3*	GB 2763	李子干
18	草枯醚	0.01*	GB 2763	干制水果
19	草芽畏	0.01*	GB 2763	干制水果
20	虫酰肼	2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
21	除虫菊素	0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干制水果
22	除虫脲	0.5	GB 2763	李子干
23	敌草腈	0.15*	GB 2763	葡萄干
24	丁氟螨酯	1.5	GB 2763	葡萄干

表 4 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	备注
25	丁硫克百威	0.01	GB 2763	干制水果
26	啉虫脒	0.6	GB 2763	李子干
27	啉酰菌胺	10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
28	毒虫畏	0.01	GB 2763	干制水果
29	毒菌酚	0.01*	GB 2763	干制水果
30	毒死蜱	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
		0.5	GB 2763	李子干
31	多菌灵	0.5	GB 2763	李子干
32	多杀霉素	1*	GB 2763	葡萄干
33	噁唑菌酮	5	GB 2763	葡萄干
34	二嗪磷	2	GB 2763	李子干
35	二氰蒽醌	3.5*	GB 2763	葡萄干
36	二溴磷	0.01*	GB 2763	干制水果
37	粉唑醇	0.9	GB 2763	李子干
		2	GB 2763	葡萄干
38	呋虫胺	3	GB 2763	葡萄干
39	氟苯脲	0.1	GB 2763	李子干
40	氟吡呋喃酮	2*	GB 2763	苹果干
		8*	GB 2763	葡萄干
41	氟吡菌胺	10*	GB 2763	葡萄干
42	氟吡菌酰胺	5*	GB 2763	葡萄干
43	氟除草醚	0.01*	GB 2763	干制水果
44	氟啉虫胺脒	6*	GB 2763	葡萄干
45	氟硅唑	0.3	GB 2763	葡萄干
46	氟噻唑吡乙酮	1.3*	GB 2763	葡萄干
47	氟酰胺	3	GB 2763	李子干
48	氟唑菌酰胺	5*	GB 2763	李子干
		15*	GB 2763	葡萄干
49	格螨酯	0.01*	GB 2763	干制水果

表 4 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	备注
50	庚烯磷	0.01*	GB 2763	干制水果
51	环磷酯	0.01*	GB 2763	干制水果
52	环酞菌胺	1*	GB 2763	李子干
		25*	GB 2763	葡萄干
53	甲拌磷	0.01	GB 2763	干制水果
54	甲磺隆	0.01	GB 2763	干制水果
55	甲基异柳磷	0.01*	GB 2763	干制水果
56	甲氰菊酯	3	GB 2763	李子干
57	甲氧虫酰肼	2	GB 2763	李子干
			GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
58	甲氧滴滴涕	0.01	GB 2763	干制水果
59	腈菌唑	0.5	GB 2763	李子干
		6	GB 2763	葡萄干
60	克菌丹	2	GB 2763	葡萄干
		10	GB 2763	李子干
61	乐果	0.01	GB 2763	干制水果
62	乐杀螨	0.05*	GB 2763	干制水果
63	联苯肼酯	2	GB 2763	葡萄干
64	联苯三唑醇	2	GB 2763	李子干
65	磷化氢	0.01	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干制水果
66	硫丹	0.05	GB 2763	干制水果
67	硫酰氟	0.06*	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干制水果
68	螺虫乙酯	4*	GB 2763	葡萄干
		5*	GB 2763	李子干
69	螺螨酯	0.3	GB 2763	葡萄干
70	氯苯甲醚	0.01	GB 2763	干制水果
71	氯苯嘧啶醇	0.2	GB 2763	葡萄干
72	氯氟氰菊酯和 高效氯氟氰菊 酯	0.2	GB 2763	李子干
		0.3	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干



表 4 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	备注
73	氯磺隆	0.01	GB 2763	干制水果
74	氯氰菊酯和高 效氯氰菊酯	0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
75	氯酞酸	0.01*	GB 2763	干制水果
76	氯酞酸甲酯	0.01	GB 2763	干制水果
77	马拉硫磷	1	GB 2763	干制无花果
78	茅草枯	0.01*	GB 2763	干制水果
79	醚菊酯	8	GB 2763	葡萄干
80	醚菌酯	2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
81	噻菌环胺	5	GB 2763	李子干
			GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
82	噻霉胺	2	GB 2763	李子干
		5	GB 2763	葡萄干
83	灭草环	0.05*	GB 2763	干制水果
84	灭菌丹	40	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
85	灭螨醌	0.01	GB 2763	干制水果
86	噻氮灵	2*	GB 2763	李子干
87	噻虫胺	0.2	GB 2763	李子干
		1	GB 2763	葡萄干
88	噻螨酮	1	GB 2763	李子干
			GB 2763	葡萄干
89	噻嗪酮	2	GB 2763	李子干
			GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
90	三氟硝草醚	0.01*	GB 2763	干制水果
91	三氯杀螨醇	0.01	GB 2763	干制水果
92	三唑醇	10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
93	三唑酮	10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
94	杀虫畏	0.01	GB 2763	干制水果
95	杀扑磷	0.05	GB 2763	干制水果



表 4（续）

序号	项目名称	限量（mg/kg）	来源	备注
96	双炔酰菌胺	5*	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
97	四螨嗪	2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
98	速灭磷	0.01	GB 2763	干制水果
99	特乐酚	0.01*	GB 2763	干制水果
100	肟菌酯	1	GB 2763	柑橘肉（干）
		5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
101	戊菌唑	0.5	GB 2763	葡萄干
102	戊硝酚	0.01*	GB 2763	干制水果
103	戊唑醇	3	GB 2763	李子干
			香港规例第 132CM 章	葡萄干
104	烯虫炔酯	0.01*	GB 2763	干制水果
105	烯虫乙酯	0.01*	GB 2763	干制水果
106	烯酰吗啉	5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
107	消螨酚	0.01*	GB 2763	干制水果
108	溴甲烷	0.02*	GB 2763	干制水果
109	溴螨酯	2	GB 2763	李子干
110	溴氰虫酰胺	0.5*	GB 2763	李子干
111	溴氰菊酯	0.05	GB 2763	李子干
112	乙烯利	5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	葡萄干
		10		干制无花果
113	乙酰甲胺磷	0.02	GB 2763	干制水果
114	乙酯杀螨醇	0.01	GB 2763	干制水果
115	异丙噻菌胺	7*	GB 2763	葡萄干
116	抑草蓬	0.05*	GB 2763	干制水果
117	茚草酮	0.01*	GB 2763	干制水果
118	茚虫威	3	GB 2763	李子干
		5	GB 2763	葡萄干
119	增效醚	0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干制水果
120	唑螨酯	0.3	GB 2763	葡萄干

表 4（续）

序号	项目名称	限量（mg/kg）	来源	备注
		0.7	GB 2763	李子干
121	溴离子	30	香港规例第 132CM 章	水果干，除枣干、无花果干、葡萄干和桃干
		50	香港规例第 132CM 章	桃干
		100	香港规例第 132CM 章	葡萄干，枣干
		250	香港规例第 132CM 章	无花果干
122	草甘膦	0.2	香港规例第 132CM 章	枣干
123	马拉硫磷	8	香港规例第 132CM 章	枣干
124	乙氧氟草醚	0.05	香港规例第 132CM 章	枣干
125	唑草酮	0.1	香港规例第 132CM 章	枣干
<sup>a</sup> 不包括干枸杞。 <sup>*</sup> 表示在GB 2763中该限量为临时限量。				

## 4.1.5 食品添加剂使用量

## 4.1.5.1 在内地销售

食品添加剂最大使用量应符合表5的规定，同时符合GB 2760附录的使用规定。

表 5 水果干制品中食品添加剂最大使用量（在内地销售）

序号	项目名称	最大使用量/（g/kg）	CNS 号	INS 号	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）	0.1	19.019	961	—
2	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	0.1	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	最大使用量以二氧化硫残留量计
3	硫磺	0.1	5.007	—	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
4	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.15	19.016	955	—
5	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10	10.01	472e	—
6	糖精钠	5	19.001	954	仅限芒果干、无花果干。以糖精计
7	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） <sup>c</sup>	2	19.004	951	—
8	诱惑红及其铝色淀	0.07	8.012	129	仅限苹果干。以诱惑红计，用于燕麦片调色调香载体
9	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)	—

表 5 (续)

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
10	乳酸钙	按生产需要适量使用	1.31	327	—
11	植酸(又名肌醇六磷酸), 植酸钠	0.2	4.006	—	—
12	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)	0.12	—	—	—
13	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.3	17.038	—	—
注: 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。					

## 4.1.5.2 在香港销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表 6 的规定, 甜味剂的使用应符合香港规例第 132U 章的规定(见本文件附录 A.1), 染色料的使用应符合香港规例第 132H 章的规定(见本文件附录 A.2)。

表 6 水果干制品食品添加剂最大使用量(在香港销售)

食物分类或细分类	项目名称	最大使用量/(mg/kg)	CNS 号	INS 号	备注
水果干	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	800	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	—
	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	1000	05.001, 05.004, 05.005, 05.002, 05.003, —, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 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	265	18.005, 04.020	386, 385	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算。
无花果干	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	500	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	注 1
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	800	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	注 1
	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	1000	05.001, 05.004, 05.005, 05.002, 05.003, —, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 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	265	18.005, 04.020	386, 385	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算。
梅脯	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	1000	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	注 1
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	800	17.001, 17.002, —	210, 211, 212, 213	注 1

表 6 (续)

食物分类 或细分类	项目名称	最大使用量 / (mg/kg)	CNS 号	INS 号	备注
	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	1000	05. 001, 05. 004, 05. 005, 05. 002, 05. 003, —, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 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	265	18. 005, 04. 020	386, 385	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算。
杏脯	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	500	17. 003, —, 17. 004, —	200, 201, 202, 203	注 1
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	800	17. 001, 17. 002, —	210, 211, 212, 213	注 1
	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	2000	05. 001, 05. 004, 05. 005, 05. 002, 05. 003, —, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 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	265	18. 005, 04. 020	386, 385	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算。
葡萄干	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	800	17. 001, 17. 002, —	210, 211, 212, 213	—
	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	1500	05. 001, 05. 004, 05. 005, 05. 002, 05. 003, —, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 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	265	18. 005, 04. 020	386, 385	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算。
椰子干	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	800	17. 001, 17. 002, —	210, 211, 212, 213	—
	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	05. 001, 05. 004, 05. 005, 05. 002, 05. 003, —, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 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	265	18. 005, 04. 020	386, 385	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算。
注：本表中最大使用量来源文件为：香港规例第 132BD 章。					
注 1：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。					

## 4.1.5.3 在澳门销售

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂的使用应符合表 7，同时符合澳门行政法规第 12/2018 号的规定（见本文件附录 A.3），食用色素的使用应符合澳门行政法规第 30/2017 号的规定（见本文件附录 A.4）。



表7 水果干制品食品添加剂最大使用量（在澳门销售）

序号	项目名称	最大使用量/ (mg/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	500	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	澳门行政法规第 7/2019 号	以山梨酸计。
2	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	800	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	澳门行政法规第 7/2019 号	以苯甲酸计。
3	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠	800	17.007, 17.036, 17.032, —	214, 215, 218, 219	澳门行政法规第 7/2019 号	以对羟基苯甲酸计。
4	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	1000	05.001, 05.004, 05.005, 05.002, 05.003, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 539, —, —, —, —	澳门行政法规第 7/2019 号	以 SO <sub>2</sub> 残留量计。用于杏脯时最大使用量为 2000 mg/kg、用于葡萄干时最大使用量为 1500 mg/kg、用于椰子粉时最大使用量为 200 mg/kg 和用于已提取部分椰油的椰子时最大使用量为 100 mg/kg。
5	月桂酰精氨酸乙酯	200	—	243	澳门行政法规第 7/2019 号	—
6	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
7	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
8	醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
9	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
10	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	265	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。
11	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
12	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
13	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
14	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	500	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	—
15	阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	2000	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	—
16	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	5000	19.001	954	澳门行政法规第 12/2018 号	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。该类别中仅限芒果干和无花果干可使用该甜味剂。
17	蔗糖素（又名三氯蔗糖）	1500	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	—

表 7（续）

序号	项目名称	最大使用量/ (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
18	纽甜(又名 N—[N—(3,3—二甲基丁基)]—L— $\alpha$ —天门冬氨—L—苯丙氨酸 1—甲酯)	100	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	—
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, 添加量应尽可能最低。 注 2: 该类别中仅限在表面处理时可使用该防腐剂或抗氧化剂。						

## 4.2 果酱

### 4.2.1 污染物限量

应符合表 8 的规定。

表 8 果酱污染物限量

项目	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
铅(以 Pb 计)	0.4	香港规例第 132V 章	GB 5009.12
锡(以 Sn 计) <sup>a</sup>	250	GB 2762	GB 5009.16
<sup>a</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。			

### 4.2.2 微生物限量

果酱罐头的微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求。  
原料类果酱的微生物限量应根据其明示使用用途, 符合相应终产品的微生物限量要求。  
佐餐类果酱微生物限量应符合表 9 的规定。

表 9 佐餐类果酱微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量/(若非指定, 均以 CFU/g 表示)				来源	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 7099	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 7099	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	/	GB 29921	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 29921	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						

### 4.2.3 真菌毒素限量

应符合表 10 的规定。



表 10 果酱真菌毒素限量

项目	限量/ ( $\mu\text{g/kg}$ )	来源	检验方法
展青霉素 <sup>a</sup>	50	GB 2761 澳门行政法规第 13/2016 号	GB 5009.185
<sup>a</sup> 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。			

## 4.2.4 食品添加剂使用量

## 4.2.4.1 在内地销售

食品添加剂最大使用量应符合表11的规定，同时符合GB 2760附录的使用规定。

表 11 果酱食品添加剂最大使用量（在内地销售）

序号	项目名称	最大使用量 /(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	苯甲酸及其钠盐	1	17.001, 17.002	210, 211	罐头除外。以苯甲酸计
2	刺云实胶	5	20.041	417	—
3	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	—
4	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)	0.25	17.032, 17.007, 17.036	219, 214, 215	罐头除外。以对羟基苯甲酸计
5	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名 纽甜)	0.07	19.019	961	—
6	二氧化钛	5	8.011	171	—
7	海藻酸丙二醇酯	5	20.01	405	—
8	红曲米, 红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	—
9	$\beta$ -胡萝卜素	1	8.01	160a	—
10	环己基氨基磺酸钠 (又名甜 蜜素), 环己基氨基磺酸钙	1	19.002	952	以环己基氨基磺酸计
11	甲壳素 (又名几丁质)	5	20.018	—	—
12	姜黄	按生产需要适量使用	8.102	100ii	—
13	焦糖色 (加氨生产)	1.5	8.11	150c	—
14	焦糖色 (普通法)	1.5	8.108	150a	—
15	亮蓝及其铝色淀	0.5	8.007	133	以亮蓝计
16	磷酸化二淀粉磷酸酯	1	20.017	1413	—
17	氯化钙	1	18.002	509	—
18	萝卜红	按生产需要适量使用	8.117	—	—

表 11 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
19	柠檬黄及其铝色淀	0.5	8.005	102	以柠檬黄计
20	葡萄皮红	1.5	8.135	163ii	—
21	日落黄及其铝色淀	0.5	8.006	110	以日落黄计
22	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.45	19.016	955	—
23	山梨酸及其钾盐	1	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
24	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)	—
25	羧甲基淀粉钠	0.1	20.012	—	—
26	糖精钠	0.2	19.001	954	以糖精计
27	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)c	1	19.004	951	—
28	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.68	19.021	962	—
29	苋菜红及其铝色淀	0.3	08.001, 08.001	123	以苋菜红计
30	胭脂虫红	0.6	8.145	120	以胭脂红酸计
31	胭脂红及其铝色淀	0.5	8.002	124	以胭脂红计
32	胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	0.6	8.144	160b	—
33	叶黄素	0.05	8.146	161b	—
34	乙二胺四乙酸二钠	0.07	18.005	386	—
35	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.3	19.011	950	—
36	异麦芽酮糖	按生产需要适量使用	19.003	—	—
37	硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	2	10.011, 10.009	481i, 482i	—
38	蔗糖脂肪酸酯	5	10.001	473	—
39	栀子蓝	0.3	8.123	—	—
40	紫胶红(又名虫胶红)	0.5	8.104	—	—
41	茶多酚(又名维多酚)	0.5	4.005	—	以儿茶素计
42	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	0.1	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	仅限亚硫酸钠作护色剂、抗氧化剂使用, 以二氧化硫残留量计。
43	甜菊糖苷	0.22	19.008	960	罐头除外。以甜菊醇当量计

表 11 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
44	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	—
45	罗望子多糖胶	5	20.011	—	—
46	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)	—
47	乳酸钙	按生产需要适量使用	1.31	327	—
48	植酸(又名肌醇六磷酸), 植酸钠	0.2	4.006	—	—
49	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)	0.12	—	—	—
50	ε—聚赖氨酸盐酸盐	0.3	17.038	—	—
注1: 本表中限量来源文件为: GB 2760。					

## 4.2.4.2 在香港销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表12的规定,甜味剂的使用应符合香港规例第132U章的规定(见本文件附录A.1),染色料的使用应符合香港规例第132H章的规定(见本文件附录A.2)。

表 12 果酱食品添加剂最大使用量(在香港销售)

食物分类 或细分类	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	备注
果酱、果冻、柑橘果酱	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	1000	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	注 1
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	注 1
	对羟基苯甲酸乙酯	500	17.007	214	注 1
	对羟基苯甲酸甲酯	500	—	218	注 1
	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	100	05.001, 05.004, 05.005, 05.002, 05.003, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 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	130	04.020, 18.005	386, 385	按无水乙二胺四乙酸二钠钙计算。
注 1: 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。					
注 2: 本表中最大使用量来源文件为: 香港规例第 132BD 章。					

## 4.2.4.3 在澳门销售

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂的使用应符合表13，同时符合澳门行政法规第12/2018号的规定（见本文件附录A.3），食用色素的使用应符合澳门行政法规第30/2017号的规定（见本文件附录A.4）。

表 13 果酱食品添加剂最大使用量（在澳门销售）

序号	项目名称	最大使用量 / (mg/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	1000	17.003, 17.004, —	200, 201, 202, 203	澳门行政法规第 7/2019 号	以山梨酸计。
2	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	澳门行政法规第 7/2019 号	以苯甲酸计。
3	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠	250	17.007, 17.036, 17.032, —	214, 215, 218, 219	澳门行政法规第 7/2019 号	以对羟基苯甲酸计。
4	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	100	05.001, 05.004, 05.005, 05.002, 05.003, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 539, —, —, —, —	澳门行政法规第 7/2019 号	以 SO <sub>2</sub> 残留量计。
5	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
6	醋酸钾	GMP	—	261 (i)	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
7	醋酸钠	GMP	00.013	262 (i)	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
8	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
9	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	130	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。
10	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
11	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
12	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
13	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	1000	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	—
14	阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	1000	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	—

表 13 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
15	环己基氨基磺酸盐	1000	19.002	952	澳门行政法规第 12/2018 号	当计算环己基氨基磺酸盐时,以环己基氨基磺酸计。
16	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	200	19.001	954	澳门行政法规第 12/2018 号	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。
17	蔗糖素(又名三氯蔗糖)	450	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	—
18	阿力甜(又名 L- $\alpha$ -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺)	100	19.013	956	澳门行政法规第 12/2018 号	—
19	甜菊糖苷	360	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	当计算甜菊糖苷在食品中的使用量时,以甜菊醇当量计。
20	纽甜(又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯)	70	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	—
21	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	19.021	962	澳门行政法规第 12/2018 号	—
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,添加量应尽可能最低。						
注 2: 该类别中仅限在表面处理时可使用该防腐剂或抗氧化剂。						

### 4.3 蜜饯

#### 4.3.1 污染物限量

应符合表14的规定。

表 14 蜜饯污染物限量

项目	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
铅(以 Pb 计)	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12
锡(以 Sn 计) <sup>a</sup>	250	GB 2762	GB 5009.16
<sup>a</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。			

#### 4.3.2 微生物限量

应符合表15的规定。



表 15 蜜饯微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量/（若非指定，均以 CFU/g 表示）				来源	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 14884	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 14884	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	/	GB 29921	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 29921	GB 4789.10 第二法
霉菌≤	50				GB 14884	GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						

#### 4.3.3 真菌毒素限量

应符合表16的规定。

表 16 蜜饯真菌毒素限量

项目	限量	来源	检验方法
展青霉素 <sup>a</sup> /（μg/kg）	50	GB 2761 澳门行政法规第 13/2016 号	GB 5009.185
<sup>a</sup> 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品，果丹皮除外。			

#### 4.3.4 农药残留

应符合表17的规定，农药残留项目的CAS号、残留标志物和检测方法列于附录B。

表 17 蜜饯农药残留限量

序号	项目名称	限量（mg/kg）	来源	备注
1	胺苯磺隆	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
2	巴毒磷	0.02*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
3	苯丁锡	25	GB 2763	柑橘脯
4	丙酯杀螨醇	0.02*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
5	草枯醚	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
6	草芽畏	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
7	除虫菊素	0.2	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
8	丁硫克百威	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
9	啉酰菌胺	6	GB 2763	柑橘脯
10	毒虫畏	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯



表 17（续）

序号	项目名称	限量（mg/kg）	来源	备注
11	毒菌酚	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
12	二溴磷	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
13	氟除草醚	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
14	氟氯氰菊酯和 高效氟氯氰菊 酯	2	GB 2763	柑橘脯
15	格螨酯	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
16	庚烯磷	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
17	环螨酯	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
18	甲拌磷	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
19	甲磺隆	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
20	甲基异柳磷	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
21	甲氧滴滴涕	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
22	腈苯唑	4	GB 2763	柑橘脯
23	乐果	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
24	乐杀螨	0.05*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
25	邻苯基苯酚	60	GB 2763	柑橘脯
26	磷化氢	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
27	硫丹	0.05	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
28	硫酰氟	0.06*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
29	氯苯甲醚	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
30	氯磺隆	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
31	氯酞酸	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
32	氯酞酸甲酯	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
33	茅草枯	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
34	灭草环	0.05*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
35	灭螨醌	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
36	噻嗪酮	2	GB 2763	柑橘脯
37	三氟硝草醚	0.01*	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯
38	三氯杀螨醇	0.01	GB 2763	柑橘脯，无花果蜜饯

表 17 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	备注
39	杀虫畏	0.01	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
40	杀扑磷	0.05	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
41	速灭磷	0.01	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
42	特乐酚	0.01*	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
43	戊硝酚	0.01*	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
44	烯虫炔酯	0.01*	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
45	烯虫乙酯	0.01*	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
46	消螨酚	0.01*	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
47	溴甲烷	0.02*	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
48	乙烯利	10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	无花果蜜饯
49	乙酰甲胺磷	0.02	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
50	乙酯杀螨醇	0.01	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
51	抑草蓬	0.05*	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
52	茚草酮	0.01*	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
53	增效醚	0.2	GB 2763	柑橘脯, 无花果蜜饯
54	溴离子	100	香港规例第 132CM 章	糖渍枣干
		250	香港规例第 132CM 章	糖渍无花果干
55	草甘膦	0.2	香港规例第 132CM 章	糖渍枣干
56	马拉硫磷	8	香港规例第 132CM 章	糖渍枣干
57	乙氧氟草醚	0.05	香港规例第 132CM 章	糖渍枣干
58	唑草酮	0.1	香港规例第 132CM 章	糖渍枣干
*表示在 GB 2763 中该限量为临时限量。				

#### 4.3.5 食品添加剂使用量

##### 4.3.6.1 在内地销售

食品添加剂最大使用量应符合表18的规定, 同时符合GB 2760附录的使用规定。

表 18 蜜饯食品添加剂最大使用量 (在内地销售)

序号	项目名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
----	------	---------------	-------	-------	----

表 18 (续)

序号	项目名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS 号	INS 号	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)	0.3	19.019	961	—
2	β-胡萝卜素	1	8.01	160a	—
3	苯甲酸及其钠盐	0.5	17.001, 17.002	210, 211	以苯甲酸计
4	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	0.35	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —	最大使用量以二氧化硫残留量计
5	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	—
6	红花黄	0.2	8.103	—	—
7	硫磺	0.35	5.007	—	只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计
8	柠檬黄及其铝色淀	0.1	8.005	102	以柠檬黄计
9	日落黄及其铝色淀	0.1	8.006	110	以日落黄计
10	三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	1.5	19.016	955	—
11	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
12	双乙酰酒石酸单双甘油酯	1	10.01	472e	—
13	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) c	2	19.004	951	—
14	天然苋菜红	0.25	8.13	—	—
15	甜菊糖苷	3.3	19.008	960	以甜菊醇当量计
16	苋菜红及其铝色淀	0.05	08.001, 08.001	123	以苋菜红计
17	胭脂红及其铝色淀	0.05	8.002	124	以胭脂红计
18	异麦芽酮糖	按生产需要适量使用	19.003	—	—
19	硬脂酸镁	0.8	2.006	470	—
20	萝卜红	按生产需要适量使用 (食品类别 04.01.02.08.01)	8.117	—	—
21	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.35 (食品类别 04.01.02.08.01)	19.021	962	—
22	乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	0.3 (食品类别 04.01.02.08.01)	19.011	950	—
23	栀子黄	0.3 (食品类别 04.01.02.08.01)	8.112	—	—
24	赤藓红及其铝色淀	0.05 (食品类别 04.01.02.08.02)	8.003	127	以赤藓红计
25	姜黄	按生产需要适量使用 (食品类别	8.102	100ii	—

表 18 (续)

序号	项目名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
		04.01.02.08.02)			
26	亮蓝及其铝色淀	0.025 (食品类别 04.01.02.08.02)	8.007	133	以亮蓝计
27	新红及其铝色淀	0.05 (食品类别 04.01.02.08.02)	08.004, 08.004	—	以新红计
28	乙二胺四乙酸二钠	0.25 (食品类别 04.01.02.08.03)	18.005	386	仅限地瓜果脯
29	L- $\alpha$ -天冬氨酰-N-(2、 2、4、4-四甲基-3-硫化 三亚甲基)-D-丙氨酰胺 (又名阿力甜)	0.3 (食品类别 04.01.02.08.04)	19.013	956	—
30	罗望子多糖胶	20 (食品类别 04.01.02.08.05)	20.011	—	—
31	桑椹红	5 (食品类别 04.01.02.08.05)	8.129	—	—
32	$\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐	0.3	17.038	—	—
33	爱德万甜 (N-[N-[3-(3- 一羟基-4-甲氧基苯基)丙 基]-L- $\alpha$ -天冬氨酰]-L- 一苯丙氨酸-1-甲酯)	0.12	—	—	—
34	靛蓝及其铝色淀	0.1 (食品类别 04.01.02.08.01)、 0.1 (食品类别 04.01.02.08.02)	8.008	132	以靛蓝计
35	二氧化钛	10 (食品类别 04.01.02.08.02)、 10 (食品类别 04.01.02.08.04)	8.011	171	—
36	滑石粉	20 (食品类别 04.01.02.08.02)、 20 (食品类别 04.01.02.08.04)	2.007	553iii	—
37	环己基氨基磺酸钠 (又名甜 蜜素), 环己基氨基磺酸钙	1、8 (食品类别 04.01.02.08.02)、8 (食品类别 04.01.02.08.04)、8 (食品类别 04.01.02.08.05)	19.002	952	以环己基氨基磺 酸计
38	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) )	—
39	乳酸钙	按生产需要适量使用	1.31	327	—
40	糖精钠	1、5 (食品类别 04.01.02.08.02)、5 (食品类别 04.01.02.08.04)、5 (食品类别 04.01.02.08.05)	19.001	954	以糖精计
41	植酸 (又名肌醇六磷酸), 植酸钠	0.2	4.006	—	—

表 18（续）

序号	项目名称	最大使用量/（g/kg）	CNS 号	INS 号	备注
注1：本表中限量来源文件为：GB 2760。					

#### 4.3.6.2 在香港销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表 19 的规定，甜味剂的使用应符合香港规例第 132U 章的规定（见本文件附录 A.1）、染色料应符合香港规例第 132H 章的规定（见本文件附录 A.2）。

表 19 蜜饯食品添加剂最大使用量（在香港销售）

食物分类或细分类	项目名称	最大使用量 /（mg/kg）	CNS 号	INS 号	备注
糖渍水果	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	1000	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	注 1
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	注 1
	对羟基苯甲酸乙酯	1000	17.007	214	注 1
	对羟基苯甲酸甲酯	1000	—	218	注 1
	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	100	05.001, 05.004, 05.005, 05.002, 05.003, —, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 539, —	按二氧化硫残留计算。
注：本表中最大使用量来源文件为：香港规例第 132BD 章。					
注 1：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。					

#### 4.3.6.3 在澳门销售

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂的使用应符合表 20，同时符合澳门行政法规第 12/2018 号的规定（见本文件附录 A.3），食用色素的使用应符合澳门行政法规第 30/2017 号的规定（见本文件附录 A.4）。

表 20 蜜饯食品添加剂最大使用量（在澳门销售）

序号	项目名称	最大使用量 /（mg/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	500	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	澳门行政法规第 7/2019 号	以山梨酸计。
2	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	澳门行政法规第 7/2019 号	以苯甲酸计。
3	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠	1000	17.007, 17.006, 17.032, —	214, 215, 218, 219	澳门行政法规第 7/2019 号	以对羟基苯甲酸计。



表 20 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
4	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	350	05.001, 05.004, 05.005, 05.002, 05.003, —, —, —, —, —, —	220, 221, 222, 223, , 224, 225, 226, 227, 228, 539, —, —, —, —	澳门行政法规第 7/2019 号	以 SO <sub>2</sub> 残留量计。
5	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
6	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
7	醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
8	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
9	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
10	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
11	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	注 2
12	乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	500	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	—
13	阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	2000	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	—
14	环己基氨基磺酸盐	8000	19.002	952	澳门行政法规第 12/2018 号	当计算环己基氨基磺酸盐时, 以环己基氨基磺酸计。
15	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	5000	19.001	954	澳门行政法规第 12/2018 号	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。
16	蔗糖素 (又名三氯蔗糖)	1500	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	—
17	阿力甜 (又名 L- $\alpha$ -一天冬氨酰-N- (2, 2, 4, 4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺)	300	19.013	956	澳门行政法规第 12/2018 号	该类别中仅限话化类产品可使用该甜味剂。
18	甜菊糖苷	3300	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	当计算甜菊糖苷在食品中的使用量时, 以甜菊醇当量计。
19	纽甜 (又名 N-[N- (3, 3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -一天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯)	65	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	—
20	阿斯巴甜——乙酰磺胺酸	350	19.021	962	澳门行政法规	该类别中仅限

表 20（续）

序号	项目名称	最大使用量 /（mg/kg）	CNS 号	INS 号	来源	备注
	盐（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸）				第 12/2018 号	蜜饯类产品可使用该甜味剂。
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，添加量应尽可能最低。 注2：该类别中仅限在表面处理时可使用该防腐剂或抗氧化剂。						

5 检验方法

安全指标项目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

(规范性)

香港、澳门准许使用的添加剂列表

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

表 A. 1 在香港销售的水果制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 A. 2 在香港销售的水果制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) $\beta$ -apo-8'-胡萝卜素醛 (e) $\beta$ -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			
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 A. 3 在澳门销售的水果制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 A.4 在澳门销售的水果制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 <sup>1</sup>			食品中允许使用的天然色素及其他色素 <sup>2</sup>		
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
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	$\beta$ -apo-8'-胡萝卜素醛	160e
14	棕HT	155	14	$\beta$ -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) <sup>3</sup>	173
			25	银(金属) <sup>3</sup>	174
			26	金(金属) <sup>3</sup>	175
			27	红曲红素	—

表 A. 4（续）

食品中允许使用的焦油色素 <sup>1</sup>	食品中允许使用的天然色素及其他色素 <sup>2</sup>	食品中允许使用的焦油色素 <sup>1</sup>	食品中允许使用的天然色素及其他色素 <sup>2</sup>
—	28	藻蓝	—
<p>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；傳統上用於製備食品的植物的葉、花、根及其他植物部分的天然色素；或從上述兩點所指天然色素分離或人工合成的純色素。</p> <p>注3：只供食品外用染色或裝飾用的箔狀或粉狀的金屬鋁、銀、金，才可在食品中使用。</p>			

## 附 录 B

(资料性)

## 农药残留项目的 CAS 号及检测方法

农药残留项目的CAS号、残留标志物及检测方法见表B.1。

表B.1 农药残留项目的CAS号及检测方法

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法号
1	阿维菌素	71751—41—2	阿维菌素 B1a	GB 23200.19 GB 23200.20 NY/T 1379
2	胺苯吡菌酮	473798—59—3	胺苯吡菌酮	—
3	胺苯磺隆	111353—84—5	胺苯磺隆	SN/T 2325
4	巴毒磷	7700—17—6	巴毒磷	GB 23200.116
5	保棉磷	86—50—0	保棉磷	NY/T 761
6	苯并烯氟菌唑	1072957—71—1	苯并烯氟菌唑	—
7	苯丁锡	13356—08—6	苯丁锡	SN 0592
8	苯菌酮	220899—03—6	苯菌酮	—
9	苯醚甲环唑	119446—68—3	植物源性食品为苯醚甲环唑；动物源性食品为苯醚甲环唑与 1—[2—氯—4—(4—氯苯氧基)—苯基]—2—(1、2、4—三唑)—1—基—乙醇的总和，以苯醚甲环唑表示	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB/T 5009.218 GB/T 20769
10	苯酰菌胺	156052—68—5	苯酰菌胺	GB 23200.8 GB/T 20769
11	吡虫啉	138261—41—3	植物源性食品为吡虫啉；动物源性食品为吡虫啉及其含 6—氯—吡啶基的代谢物之和，以吡虫啉表示	GB/T 20769 GB/T 23379
12	吡氟禾草灵和精吡氟禾草灵	69335—91—7 和 79241—46—6	吡氟禾草灵和吡氟禾草酸之和、以吡氟禾草酸表示	GB 23200.113 GB/T 5009.142
13	吡唑醚菌酯	175013—18—0	吡唑醚菌酯	GB 23200.8 GB/T 20769
14	吡唑萘菌胺	881685—58—1	吡唑萘菌胺（异构体之和）	—
15	丙环唑	60207—90—1	丙环唑	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
16	丙酯杀螨醇	5836/10/2	丙酯杀螨醇	GB 23200.8
17	草铵膦	77182—82—2	植物源性食品为草铵膦；动物源性食品为草铵膦母体及其代谢物 N—乙酰基草铵膦、3—(甲基膦基)丙酸的总和	—
18	草甘膦	1071—83—6	草甘膦	—
19	草枯醚	1836—77—7	草枯醚	—

表 B.1 (续)

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法号
20	草芽畏	50—31—7	草芽畏	—
21	虫酰肼	112410—23—8	虫酰肼	GB/T 20769
22	除虫菊素	8003—34—7	除虫菊素 I 与除虫菊素 II 之和	GB/T 20769
23	除虫脲	35367—38—5	除虫脲	GB 23200.45 GB/T 5009.147 NY/T 1720
24	敌草腈	1194—65—6	2、6—二氯苯甲酰胺	—
25	丁氟螨酯	400882—07—7	丁氟螨酯	SN/T 3539
26	丁硫克百威	55285—14—8	丁硫克百威	GB 23200.13
27	啶虫脒	135410—20—7	啶虫脒	GB/T 20769 GB/T 23584
28	啶酰菌胺	188425—85—6	啶酰菌胺	GB 23200.68 GB/T 20769
29	毒虫畏	470—90—6	毒虫畏 (E 型和 Z 型异构体之和)	SN/T 2324
30	毒菌酚	70—30—4	毒菌酚	—
31	毒死蜱	2921—88—2	毒死蜱	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 NY/T 761 SN/T 2158
32	多菌灵	10605—21—7	多菌灵	GB/T 20769 NY/T 1453
33	多杀霉素	131929—60—7	多杀霉素 A 和多杀霉素 D 之和	—
34	噁唑菌酮	131807—57—3	噁唑菌酮	GB/T 20769
35	二嗪磷	333—41—5	二嗪磷	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769 GB/T 5009.107 NY/T 761
36	二氰蒽醌	3347—22—6	二氰蒽醌	—
37	二溴磷	300—76—5	二溴磷	—
38	粉唑醇	76674—21—0	粉唑醇	GB/T 20769
39	呋虫胺	165252—70—0	植物源性食品为呋虫胺；动物源性食品为呋虫胺与 1—甲基—3—(四氢—3—呋喃甲基) 脲之和，以呋虫胺表示	GB 23200.37 GB/T 20769
40	氟苯脲	83121—18—0	氟苯脲	NY/T 1453 SN/T 4591
41	氟吡呋喃酮	951659—40—8	氟吡呋喃酮	—
42	氟吡菌胺	239110—15—7	氟吡菌胺	—
43	氟吡菌酰胺	658066—35—4	氟吡菌酰胺	—

表 B.1 (续)

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法号
44	氟除草醚	13738—63—1	氟除草醚	—
45	氟啶虫胺腈	946578—00—3	氟啶虫胺腈	—
46	氟硅唑	85509—19—9	氟硅唑	GB 23200.8 GB 23200.53 GB 23200.113 GB/T 20769
47	氟氯氰菊酯和高效氟氯氧菊酯	68359—37—5	氟氯氰菊酯（异构体之和）	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
48	氟噻唑吡乙酮	1003318—67—9	氟噻唑吡乙酮	—
49	氟酰胺	116714—46—6	氟酰胺	GB 23200.34
50	氟唑菌酰胺	907204—31—3	氟唑菌酰胺	—
51	格螨酯	97—16—5	格螨酯	—
52	庚烯磷	23560—59—0	庚烯磷	GB/T 20769
53	环螨酯	54460—46—7	环螨酯	—
54	环酰菌胺	126833—17—8	环酰菌胺	—
55	甲拌磷	298—02—2	甲拌磷及其氧类似物（亚砷、砷）之和，以甲拌磷表示	GB 23200.113 GB 23200.116
56	甲磺隆	74223—64—6	甲磺隆	SN/T 2325
57	甲基异柳磷	99675—03—3	甲基异柳磷	GB 23200.113 GB 23200.116 GB/T 5009.144
58	甲氧菊酯	64257—84—7	甲氧菊酯	GB 23200.8 GB 23200.113 NY/T 761 SN/T 2233
59	甲氧虫酰肼	161050—58—4	甲氧虫酰肼	GB/T 20769
60	甲氧滴滴涕	72—43—5	甲氧滴滴涕	GB 23200.113
61	腈苯唑	114369—43—6	腈苯唑	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
62	腈菌唑	88671—89—0	腈菌唑	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769 NY/T 1455
63	克菌丹	133—06—2	克菌丹	GB 23200.8 SN/T 0654
64	乐果	60—51—5	乐果	GB 23200.113 GB 23200.116 GB/T 5009.145 GB/T 20769 NY/T 761



表 B.1 (续)

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法号
65	乐杀螨	485—31—4	乐杀螨	SN 0523
66	联苯肼酯	149877—41—8	植物源性食品为联苯肼酯；动物源性食品为联苯肼酯和联苯肼酯—二氮烯{二氮烯羧酸，2—[4—甲氧基—(1,1'—联苯基—3—基)—1—甲基乙酯]之和，以联苯肼酯表示	GB 23200.8 GB/T 20769
67	联苯三唑醇	55179—31—2	联苯三唑醇	GB 23200.8 GB/T 20769
68	邻苯基苯酚	90—43—7	邻苯基苯酚和邻苯基苯酚钠之和，以邻苯基苯酚表示	GB 23200.8
69	磷化氢	12768—82—0	磷化氢	GB/T 5009.36
70	硫丹	115—29—7	$\alpha$ —硫丹和 $\beta$ —硫丹及硫丹硫酸酯之和	GB/T 5009.19
71	硫酰氟	2699—79—8	硫酰氟	—
72	螺虫乙酯	203313—25—1	螺虫乙酯及其代谢物顺式—3—(2,5—二甲基苯基)—4—羧基—8—甲氧基—1—氮杂螺[4,5]癸—3—烯—2—酮之和，以螺虫乙酯表示	—
73	螺螨酯	148477—71—8	螺螨酯	GB 23200.8 GB/T 20769
74	氯苯甲醚	2675—77—6	氯苯甲醚	GB 23200.113
75	氯苯嘧啶醇	60168—88—9	氯苯嘧啶醇	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
76	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	68085—85—8 和 91465—08—6	氯氟氰菊酯（异构体之和）	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761
77	氯磺隆	64902—72—3	氯磺隆	GB/T 20769
78	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	52315—07—8 和 65731—84—2	氯氰菊酯（异构体之和）	GB/T 5009.146 GB 23200.8 GB 23200.113 NY/T 761
79	氯酞酸	2136—79—0	氯酞酸	—
80	氯酞酸甲酯	1861—32—1	氯酞酸甲酯	SN/T 4138
81	马拉硫磷	121—75—5	马拉硫磷	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769 NY/T 761
82	茅草枯	75—99—0	2,2—二氯丙酸及其盐类、以茅草枯表示	—
83	醚菊酯	80844—07—1	醚菊酯	GB 23200.8
84	醚菌酯	143390—89—0	植物源性食品为醚菌酯；动物源性食品为 E—甲基—2—甲氧基亚氨基—2—[2—(o—甲苯氧基)苯基]醋酸盐、	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769

表 B.1 (续)

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法号
			以醚菌酯表示	
85	噻菌环胺	121552—61—2	噻菌环胺	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769 NY/T 1379
86	嘧霉胺	53112—28—0	植物源性食品为嘧霉胺;动物源性食品为嘧霉胺和 2—苯胺基—4,6—二甲基嘧啶—5—羟基之和、以嘧霉胺表示(生乳);嘧霉胺和 2—(4—羟基苯胺)—4,6—二甲基嘧啶之和、以嘧霉胺表示(哺乳动物肉类、内脏)	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
87	灭草环	58138—08—2	灭草环	GB 23200.8
88	灭菌丹	133—07—3	灭菌丹	GB/T 20769 SN/T 2320
89	灭螨醌	57960—19—7	灭螨醌及其代谢物羟基灭螨醌之和、以灭螨醌表示	SN/T 4066
90	噻氮灵	26644—46—2	噻氮灵和三氯乙醛之和、以噻氮灵表示	—
91	噻虫胺	210880—92—5	噻虫胺	GB 23200.39 GB/T 20769
92	噻螨酮	78587—05—0	植物源性食品为噻螨酮;动物源性食品为噻螨酮和反式—5—(4—氯苯基)—4—甲基—2—四氢噻唑—3—氨基脲、反式—5—(4—氯苯基)—4—甲基—2—四氢噻唑、反式—5—(4—氯苯基)—N—(顺式—3—羟基环己基)—4—甲基—2—四氢噻唑—3—氨基脲)、反式—5—(4—氯苯基)—N—(反式—3—羟基环己基)—4—甲基—2—四氢噻唑—3—氨基脲)、反式—5—(4—氯苯基)—N—(顺式—4—羟基环己基)—4—甲基—2—四氢噻唑—3—氨基脲)、反式—5—(4—氯苯基)—N—(反式—4—羟基环己基)—4—甲基—2—四氢噻唑—3—氨基脲)	GB 23200.8 GB/T 20769
93	噻嗪酮	69327—76—0	噻嗪酮	GB 23200.8 GB/T 20769
94	三氟硝草醚	15457—05—3	三氟硝草醚	GB 23200.113
95	三氯杀螨醇	115—32—2	三氯杀螨醇(o、p'—异构体和 p、p'—异构体之和)	GB 23200.113 NY/T 761
96	三唑醇	55219—65—3	三唑醇	GB 23200.8 GB 23200.113
97	三唑酮	43121—43—3	三唑酮和三唑醇之和	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
98	杀虫畏	22248—79—9	杀虫畏	GB 23200.113
99	杀扑磷	950—37—8	杀扑磷	GB 23200.113 GB 23200.116

表 B.1 (续)

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法号
				GB/T 14553 GB 23200.8 NY/T 761
100	双炔酰菌胺	374726—62—2	双炔酰菌胺	—
101	四螨嗪	74115—24—5	植物源性食品为四螨嗪;动物源性食品为四螨嗪和含 2-氯苯基结构的所有代谢物、以四螨嗪表示.	GB 23200.47 GB/T 20769
102	速灭磷	26718—65—0	速灭磷 (Z 型和 E 型异构体之和)	GB 23200.113 GB 23200.116
103	特乐酚	1420—07—1	特乐酚及其盐和酯类之和, 以特乐酚表示	SN/T 4591
104	肟菌酯	141517—21—7	肟菌酯	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
105	戊菌唑	66246—88—6	戊菌唑	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
106	戊硝酚	4097—36—3	戊硝酚	—
107	戊唑醇	80443—41—0	戊唑醇	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
108	烯虫炔酯	42588—37—4	烯虫炔酯	—
109	烯虫乙酯	65733—18—8	烯虫乙酯	—
110	烯酰吗啉	110488—70—5	烯酰吗啉	GB/T 20769
111	消螨酚	131—89—5	消螨酚	—
112	溴甲烷	74—83—9	溴甲烷	—
113	溴螨酯	18181—80—1	溴螨酯	GB 23200.8 GB 23200.113 SN/T 0192 NY/T 1379
114	溴氰虫酰胺	736994—63—1	溴氰虫酰胺	—
115	溴氰菊酯	52820—00—5	溴氰菊酯 (异构体之和)	GB 23200.8 GB 23200.113 NY/T 761 SN/T 0217
116	乙烯利	16672—87—0	乙烯利	GB 23200.16
117	乙酰甲胺磷	30560—19—1	乙酰甲胺磷	GB 23200.113 GB 23200.116 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145 NY/T 761
118	乙氧氟草醚	42874—03—3	乙氧氟草醚	—
119	乙酯杀螨醇	510—15—6	乙酯杀螨醇	GB 23200.113

表 B.1（续）

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法号
120	异丙噻菌胺	875915—78—9	异丙噻菌胺	—
121	抑草蓬	136—25—4	抑草蓬	GB 23200.8
122	茚草酮	133220—30—1	茚草酮	SN/T 2915
123	茚虫威	144171—61—9	茚虫威	GB/T 20769
124	增效醚	1951/3/6	增效醚	GB 23200.8 GB 23200.113
125	唑草酮	128621—72—7	唑草酮及唑草酮—氯丙酸(α、2—二氯—5—[4—(二氟甲基)—4、5—二氢—3—甲基—5—氧—1H—1、2、4—三唑—1—基]—4—氟苯丙酸)之和	—
126	唑螨酯	111812—58—9	唑螨酯	GB 23200.8 GB 23200.29 GB/T 20769
127	溴离子	——	所有来源的溴离子但不包括共价键的溴	—