

安全基础要求 水果制品 编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由深圳市计量质量检测研究院牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广东省食品检验所牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 水果制品》。

（二）起草单位、起草人

本标准起草的单位有：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。（港澳参与机构待定）

主要起草人为：

（三）简要起草过程

《安全基础要求 水果制品》经收集资料、指标比对、草拟方案、标准编制组内部讨论、产品调研、指标验证及征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

二、与现行有关法律法规和其他标准的关系

（一）与现行法律、法规的关系

与我国现行有关法律、法规相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准、国家标准、行业标准等现行标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌 限量》、GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 16325《干果食品卫生标准》、GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》等。

与我国水果制品相关推荐性国家标准、行业标准和地方标准无冲突。

（三）与香港规例、澳门行政法规的关系

通过对比食品安全国家标准和香港特别行政区第 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 132BD 章《食物内防腐剂规例》、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 132V 章《食物搀杂（金属杂质含量）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《食品微生物含量指引》、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《食品中食用色素使用标准》、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 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 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 11/2020 号行政法规《食品中农药最高残留限量》、澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》，采用香港、澳门规例较严或特有的食品安全技术指标。

三、主要内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）

（一）标准编制原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则进行起草。

《安全基础要求 水果制品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合湾区实际需求、比较分析香港澳门规例、综合推荐性国家标准和行业标准，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的粤港澳大湾区标准。

（二）主要内容确定的依据

1. 术语和定义

通过整理比较 DB11/ 619-2009《水果干制品卫生要求》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》、NY/T 705-2003《无核葡萄干》、NY/T 948-2006《香蕉脆片》中水果干制品的定义（见表 1），经讨论，将本标准水果干制品的定义归纳如下：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。

表 1 相关抽检细则、标准、法规中关于水果干制品的定义比较

参考来源	定义
2021 年国家监督抽检 细则	水果干制品是指以新鲜水果为原料，经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的干果食品。其中，干枸杞是指以各品种成熟枸杞为原料经干燥加工制成的干制品，不含按代用茶许可生产的枸杞代用茶。
DB11/ 619-2009《水果 干制品卫生要求》	本标准适用于以水果为原料，采取自然干燥或人工干燥（热风干燥、真空冷冻干燥、真空油炸等）的方法除去水果组织中的大部分水分加工而成的（片、块、粒、粉等），除蜜饯类之外的水果干制品。
GB 16325-2005《干果 食品卫生标准》	本标准适用于以新鲜水果（如桂圆、荔枝、葡萄、柿子等）为原料，经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的干果食品。
NY/T 705-2003《无核 葡萄干》	本标准适用于以无核葡萄为原料，经自然干燥或人工干燥而制成的无核葡萄干。
NY/T 948-2006《香蕉 脆片》	本标准适用于以香蕉鲜果为原料，经加工制成的香蕉脆片。

通过整理比较 QB/T 1117-2014 《混合水果罐头》、GB 11671-2003 《果、蔬罐头卫生标准》、GB/T 13207-2011 《菠萝罐头》、GB/T 13210-2014 《柑橘罐头》、GB/T 13211-2008 《糖水洋梨罐头》、GB/T 13516-2014 《桃罐头》、QB/T 1380-2014 《热带、亚热带水果罐头》、QB/T 1382-2014 《葡萄罐头》、QB/T 1392-2014 《苹果罐头》、QB/T 1611-2014 《杏罐头》、QB/T 2391-2017 《枇杷罐头》、QB/T 4632-2014 《草莓罐头》、QB/T1381-2014 《山楂罐头》、QB/T 1386-2017 《果酱类罐头》中水果罐头的定义（见表 2），经讨论，将本标准水果罐头的定义归纳如下：水果类罐头是指以水果为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。如糖水桔子罐头、糖水黄桃罐头、果酱罐头等。

表 2 相关抽检细则、标准、法规中关于水果罐头的定义比较

参考来源	定义
2021 年国家监督抽检 细则	水果类罐头是指以水果为原料，经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐装食品（包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式）。如糖水桔子罐头、糖水黄桃罐头、果酱罐头等。
QB/T 1117-2014 《混合水果罐头》	本标准适用于以不少于两种的新鲜、速冻或罐装水果为原料，经预处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成的混合水果罐藏食品。
GB 11671-2003	本标准适用于以水果、蔬菜、番茄(蘑菇除外)为原料,经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的水果、蔬菜、果酱的

《果、蔬罐头卫生标准》	罐装食品。包括玻璃瓶、金属罐、软包装形式。
GB/T 13207-2011 《菠萝罐头》	以新鲜(或经冷藏)的成熟菠萝为原料,经去皮通芯,修整、切片(块)等预处理(或直接以半成品罐装菠萝为原料),经装罐、添加糖水或菠萝原汁、排气、密封,杀菌而制成的罐头食品。
GB/T 13210-2014 《柑橘罐头》	本标准适用于以新鲜、冷藏,速冻的柑橘或罐装柑橘为原料,经加工、分级、装罐、加汤汁、排气、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。
GB/T 13211-2008 《糖水洋梨罐头》	以新鲜洋梨为原料,以水、白砂糖、柠檬酸等为辅料,洋梨经后熟、去皮、去籽巢,装罐、密封、杀菌加工而制成的罐头食品。
GB/T 13516-2014 《桃罐头》	本标准适用于以优良罐藏品种的新鲜、速冻桃或预罐装桃为主要原料,经加工处理、装罐,加汤汁、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。
QB/T 1380-2014 《热带、亚热带水果罐头》	本标准适用于龙眼罐头、杨梅罐头、椰果罐头、荔枝罐头和红毛丹罐头。本标准不适用于菠萝罐头和柑橘罐头。
QB/T 1382-2014 《葡萄罐头》	本标准适用于以新鲜、冷藏或罐藏葡萄为原料,经预处理、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成的葡萄罐藏食品。
QB/T 1392-2014 《苹果罐头》	本标准适用于以苹果为原料,经预处理、装罐、加汤汁(或脱气)、密封、杀菌、冷却而制成的苹果罐藏食品。
QB/T 1611-2014 《杏罐头》	本标准适用于以杏为原料,经预处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成的杏罐藏食品。

QB/T 2391-2017 《枇杷罐头》	本标准适用于以新鲜或冷藏、成熟适度的枇杷或罐藏枇杷为原料，经预处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成的枇杷罐藏食品。
QB/T 4632-2014 《草莓罐头》	本标准适用于以草莓为原料，经预处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成的草莓罐藏食品。
QB/T 1381-2014 《山楂罐头》	本标准适用于以山楂为原料，经预处理、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成的山楂罐藏食品。
QB/T 1386-2017 《果酱类罐头》	本标准适用于以新鲜或经速冻冷藏的一种或几种水果为原料，经预处理、打浆（切片）、调配、浓缩、装罐、密封、杀菌、冷却等制成的罐藏食品，主要包括杏酱罐头、菠萝酱罐头、苹果酱罐头、西瓜酱罐头、猕猴桃酱罐头、桃酱罐头、草莓酱罐头、什锦果酱罐头等。

通过整理比较 SB/T 10088-1992 《苹果酱》、SB/T 10196-1993 《果酱通用技术条件》、GB/T 22474-2008 《果酱》中果酱的定义（见表 3），经讨论，将本标准果酱的定义归纳如下：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。

表 3 相关抽检细则、标准、法规中关于果酱的定义比较

参考来源	定义
2021 年国家监督抽检 细则	<p>果酱分为果酱和果味酱。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）。</p> <p>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%。</p>
SB/T 10088-1992 《苹果酱》	本标准适用于以鲜苹果为原料,经去籽、破碎或打浆、加糖浓缩等工艺制成的苹果酱。
SB/T 10196-1993 《果酱通用技术条件》	本标准适用于以一种、两种或多种水果为原料，经预处理、破碎或打浆、加糖浓缩等工艺制成的果酱。
GB/T 22474-2008 《果酱》	<p>果酱：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。</p> <p>果味酱（果味果酱）：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。</p>

通过整理比较 GB 14884-2016 《食品安全国家标准蜜饯》、GB/T 10782-2006 《蜜饯通则》、GB/T 31318-2014 《蜜饯

山楂制品》、NY/T 436-2018 《绿色食品蜜饯》中蜜饯的定义（见表4），经讨论，将本标准蜜饯的定义归纳如下：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。

表 4 相关抽检细则、标准、法规中关于蜜饯的定义比较

参考来源	定义
2021 年国家监督抽检 细则	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。
GB 14884-2016 《食品 安全国家标准蜜饯》	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,包括蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类等。
GB/T 10782-2006 《蜜 饯通则》	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。
GB/T 31318-2014 《蜜 饯山楂制品》	本标准适用于以山楂、白砂糖和/或淀粉糖为主要原料,经煮制、制浆、成型、干燥,或经糖渍、干燥等工艺加工制成的可直接食用的蜜饯山楂制品。
NY/T 436-2018 《绿色 食品蜜饯》	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。

2. 关于污染物

通过整理比较 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、香港特别行政区第 132V 章《食物搀杂（金属杂质含量）规例》和澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规《食品中重金属污染物最高限量》中水果制品相关污染物限量（见表 5），发现国标 GB 2762 与澳门行政法规第 23/2018 号对水果制品中铅的限量一致，均为 1.0mg/kg，香港规例第 132V 章对罐头水果、果酱、芒果酸辣调味果酱中铅的限量分别为 0.1、0.4、1.0。经讨论决定，水果罐头和果酱中铅的限量采用更严格的限量要求，分别为 0.1mg/kg 和 0.4mg/kg，其他水果制品的限量为 1.0mg/kg。国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章对水果罐头中锡的限量一致，均为 250mg/kg。由于食品中的锡主要来源于镀锡薄板包装容器，除了罐装食品，其他采用镀锡薄板包装容器的食品，也可能有锡污染的风险，因此锡的备注与国标 GB 2762 保持一致。

铅、锡采用食品安全国家标准适用的方法：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》。

表 5 相关标准、法规中关于水果制品中污染物限量要求比较

	GB 2762-2017	香港规例第 132V 章	澳门行政法规 第 23/2018 号	检验方法
铅/(mg/kg) ≤	1.0	0.1（罐头水果）；	1.0	GB 5009.12

		0.4（果酱、果 冻和柑橘果酱）； 1.0（芒果酸辣 调味果酱）		
锡/（mg/kg） ≤	250（仅限于采 用镀锡薄板容 器包装的食品）	250（罐头食物）	250（罐头食品）	GB 5009.16

3. 关于真菌毒素

通过整理比较 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、香港特别行政区第 132AF 章《食物内有害物质规例》和澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规《食品中真菌毒素最高限量》中水果制品相关真菌毒素限量（见表 6），发现国标 GB 2761 与澳门行政法规第 13/2016 号对水果制品中展青霉素的限量要求一致，均为 50 μ g/kg（仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品）。黄曲霉毒素为香港规例第 132AF 章独有的要求，黄曲霉毒素是主要由黄曲霉、寄生曲霉产生的次生代谢产物，目前黄曲霉毒素在一系列初级农产品和加工产品中均有报道检出，如花生、玉米、棉籽、坚果、食用油、乳制品等，其中以花生、玉米等食品污染最严重，但在水果制品中鲜有报道检出，统计以往抽检数据也未发现有黄曲霉毒素超标的水果制品。鉴于水果制品中黄曲霉毒素的风险性较低，经讨论后决定不采纳香港规例中对黄曲霉毒素的指标要求。

展青霉素采用食品安全国家标准适用的方法：GB 5009.185-2016《食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定》。

表 6 相关标准、法规中关于水果制品中真菌毒素限量要求比较

	GB 2761-2017	香港规例第 132AF 章	澳门行政法规第 13/2016 号	检验方法
展 青 霉 素 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$) \leq	50（仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品）	/	50（仅限苹果制品、山楂制品）	GB 5009.185
黄 曲 霉 毒 素 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$) \leq	/	15	/	/

4. 关于微生物

通过整理比较 GB 16325-2005《干果食品卫生标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、香港特别行政区《食品微生物含量指引》和澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》中水果干制品的微生物指标要求（见表 7），香港特别行政区《食品微生物含量指引》与澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》对水果干制品的要求基本一致。GB 16325-2005《干果食品卫生标准》未对菌落总数、大肠菌群、霉菌等项目做出规定，对致病菌做出规定。GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》则对即食水果制品做出规定，即食水果制品指以水果为原料，按照一定工艺加工制成的即食水果制品，包括冷

冻水果、水果干类、醋/油或盐渍水果、果酱、果泥、蜜饯凉果、水果甜品、发酵的水果制品及其他加工的即食鲜果制品。GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准在起草过程中对我国2005年~2011年食物中毒病因性食品的归因分析以及国家食品安全风险监测结果的进行了调研，同时考察 ICMSF、欧盟、澳大利亚/新西兰等国家和国际组织对即食食品的规定。经讨论，本标准与 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》保持一致，对即食水果干制品的沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157:H7 做出规定。

表 7 相关标准、法规中关于水果干制品中微生物限量要求比较

标准号和名称	GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》	GB 16325-2005 《干果食品卫生标准》	香港特别行政区《食品微生物含量指引》	澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》
菌落总数	/	/	第 11 类： 需 氧 菌 落 计 数 满 意：不 适 用 尚 可：不 适 用 不 满 意：不	第五级别： 需 氧 菌 落 计 数 满 意：不 适 用 尚 可：不 适 用 不 满 意：不

			適 用	適 用
大肠菌群	/	/	（即食食品）大腸桿菌： 滿 意<20； 尚 可：20- <10 ² ； 不 滿 意：>10 ² 单位：每克樣本的菌落形成單位。	（即食食品）埃希氏大腸桿菌： 滿 意<20； 尚 可：20- <10 ² ； 不 滿 意：>10 ² 单位：每克樣本的菌落形成單位。
霉菌	/	/	/	/
沙门氏菌	即食果蔬制品 n=5, c=0, m=0/25g	桂圆：/；荔枝：/；葡萄干：不得检出；柿饼：不得检出	滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出；尚 可：不適用；不 滿意：在 25 克樣本中檢出。 单位：每克樣本的菌落形成單位。	滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出；尚 可：不適用；不 滿意：在 25 克樣本中檢出。 单位：每克樣本的菌落形成單位。
金黄色葡萄球菌	即食果蔬制品	桂圆：/；荔枝：	/	/

	n=5, c=1, m=100 CFU/g, M=1000 CFU/g	/; 葡萄干: 不得检出; 柿饼: 不得检出		
大肠埃希氏菌 0157:H7	即食果蔬制品 (仅适用于生食果蔬) 制品 n=5, c=0, m=0/25g	/	0157 型大腸桿菌(以及*其他產志賀毒素大腸桿菌) 滿意: 在 25 克樣本中 沒有檢出; 尚 可: 不適用; 不滿意: 在 25 克樣本中檢出。 單位: 每克樣本的菌落形成單位。	0157 型大腸桿菌 (*以及其 他產志賀毒素大腸桿菌) 滿意: 在 25 克樣本中 沒有檢出; 尚 可: 不適用; 不滿意: 在 25 克樣本中檢出。 單位: 每克樣本的菌落形成單位。
彎曲菌屬(耐熱)	/	/	滿意: 在 25 克樣本中 沒有檢出; 尚 可: 不適用; 不滿意: 在 25 克樣	滿意: 在 25 克樣本中 沒有檢出; 尚 可: 不適用; 不滿意: 在 25 克樣

			<p>本中檢出。</p> <p>單位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>本中檢出。</p> <p>單位：每克樣本的菌落形成單位。</p>
霍亂弧菌(01 羣和 0139 羣霍亂弧菌)	/	/	<p>滿意：在 25 克樣本中 沒有檢出；尚 可：不適用；不 滿意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>單位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>霍亂弧菌（ 01 羣和 0139 羣）</p> <p>滿意：在 25 克樣本中 沒有檢出；尚 可：不適用；不 滿意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>單位：每克樣本的菌落形成單位。</p>
志賀氏菌屬	/	<p>桂圓：/；荔枝：/；葡萄干：不得檢出；柿餅：不得檢出</p>	<p>滿意：在 25 克樣本中 沒有檢出；尚 可：不適用；不 滿意：在 25 克樣本中檢</p>	/

			出。 单位：每克樣本 的菌落形成單 位。	
李斯特菌	/	/	滿 意：< 10 ； 尚 可：10 - < 100； 不 滿 意：> 100。 单位：每克樣本 的菌落形成單 位。	單核細胞增生 李斯特氏菌 滿 意：< 10 ； 尚 可：10 - < 100； 不 滿 意：> 100。 单位：每克樣本 的菌落形成單 位。
副溶血性弧菌	/	/	滿 意：< 20 ； 尚 可：20 - < 10 ³ ； 不 滿 意：> 10 ³ 。 单位：每克樣本 的菌落形成單	滿 意：< 20 ； 尚 可：20 - < 10 ³ ； 不 滿 意：> 10 ³ 。 单位：每克樣本 的菌落形成單

			位。	位。
金黃葡萄球菌及其他凝固酶陽性葡萄球菌	/	/	滿意：< 20； 尚可：20 - < 10 ⁴ ； 不滿意：> 10 ⁴ 單位：每克樣本的菌落形成單位。	滿意：< 20； 尚可：20 - < 10 ⁴ ； 不滿意：> 10 ⁴ 單位：每克樣本的菌落形成單位。
產氣莢膜梭狀芽孢桿菌	/	/	滿意：< 10； 尚可：10 - < 10 ⁴ ； 不滿意：> 10 ⁴ 單位：每克樣本的菌落形成單位。	滿意：< 10； 尚可：10 - < 10 ⁴ ； 不滿意：> 10 ⁴ 單位：每克樣本的菌落形成單位。
蠟樣芽孢桿菌	/	/	滿意：< 10 ³ ； 尚可：10 ³ - < 10 ⁵ ； 不滿意：> 10 ⁵	滿意：< 10 ³ ； 尚可：10 ³ - < 10 ⁵ ； 不滿意：> 10 ⁵

			单位：每克樣本 的菌落形成單 位。	单位：每克樣本 的菌落形成單 位。
--	--	--	-------------------------	-------------------------

通过整理比较 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、QB/T 1117-2014《混合水果罐头》、GB 11671-2003《果、蔬罐头卫生标准》、GB/T 13207-2011《菠萝罐头》、GB/T 13210-2014《柑橘罐头》、GB/T 13211-2008《糖水洋梨罐头》、GB/T 13516-2014《桃罐头》、QB/T 1380-2014《热带、亚热带水果罐头》、QB/T 1382-2014《葡萄罐头》、QB/T 1392-2014《苹果罐头》、QB/T 1611-2014《杏罐头》、QB/T 2391-2017《枇杷罐头》、QB/T 4632-2014《草莓罐头》、QB/T1381-2014《山楂罐头》、QB/T 1386-2017《果酱类罐头》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、香港特别行政区《食品微生物含量指引》、澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》中水果罐头的微生物指标要求（见表 8 及表 9）。香港特别行政区《食品微生物含量指引》与澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》对水果罐头的要求基本一致，香港特别行政区《食品微生物含量指引》比澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》多一个志賀氏菌屬指标要求。GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》等国内标准，对罐头食品均要求符合商业无菌要求。经讨论，本标准采取从严要求，与 GB

7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》保持一致，对水果罐头的微生物限量做出“水果罐头的微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。”的规定。

表 8 相关标准、法规中关于水果罐头中微生物限量要求比较

标准号 和名称	GB 7098-2015 《食品安全 国家标准 罐 头食品》	QB/T 1117-2014 《混合水 果罐头》	GB 11671-2003 《果、蔬罐头 卫生标准》	GB/T 13207-2011 《菠萝罐头》	GB/T 13210-2014 《柑橘罐 头》	GB/T 13211-2008 《糖水洋梨 罐头》
微生物 限 量	应符合罐头 食品商业无 菌要求	应符合商 业无菌要 求	应符合罐头 食品商业无 菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法 检验	应符合商业 无菌要求	应符合商业 无菌要求	应符合商业 无菌要求
标准号 和名称	GB/T 13516-2014 《桃罐头》	QB/T 1380-2014 《热带、亚 热带水果 罐头》	QB/T 1382-2014 《葡萄罐头》	QB/T 1392-2014 《苹果罐头》	QB/T 1611-2014 《杏罐头》	QB/T 2391-2017 《枇杷罐头》

微生物 物 限 量	应符合商业 无菌要求	应符合商 业无菌要 求	应符合商业 无菌要求	应符合商业 无菌要求	应符合商业 无菌要求	应符合商业 无菌要求
标 准 号 和 名 称	QB/T 4632-2014 《草莓罐头》	QB/T 1381-2014 《山楂罐 头》	QB/T 1386-2017 《果酱类罐 头》	GB 29921-2013 《食品安全 国家标准 食 品中致病菌 限量》	/	/
微 生 物 物 限 量	应符合商业 无菌要求	应符合商 业无菌要 求	应符合罐 头食品商 业无菌要 求	/	/	/

表 9 相关标准、法规中关于水果罐头中微生物限量要求比较

标准号和名称	香港特别行政区《食品微生物含量 指引》（即食食品）	澳门特别行政区《即食食品微生物 含量指引》
需 氧 菌 落 计 数	滿 意<10; 尚 可：不 適 用；	滿 意<10; 尚 可：不 適 用；

	单位：每克樣本的菌落形成單位。	单位：每克樣本的菌落形成單位。
大腸桿菌	<p>滿 意<20;</p> <p>尚 可：20- <10²;</p> <p>不 滿 意：> 10²</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>埃希氏大腸桿菌：</p> <p>滿 意<20;</p> <p>尚 可：20- <10²;</p> <p>不 滿 意：> 10²</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>
彎曲菌屬(耐熱)	<p>滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出；</p> <p>尚 可：不適用；</p> <p>不 滿 意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出；</p> <p>尚 可：不適用；</p> <p>不 滿 意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>
0157 型大腸桿菌(以及*其他產志賀毒素大腸桿菌)	<p>滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出；</p> <p>尚 可：不適用；</p> <p>不 滿 意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出；</p> <p>尚 可：不適用；</p> <p>不 滿 意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>
沙門氏菌屬	<p>滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出；</p> <p>尚 可：不適用；</p> <p>不 滿 意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出；</p> <p>尚 可：不適用；</p> <p>不 滿 意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>
霍亂弧菌(01羣和 0139 羣)	<p>滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出；</p> <p>尚 可：不適用；</p>	<p>滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出；</p> <p>尚 可：不適用；</p>

霍亂弧菌)	不滿意：在 25 克樣本中檢出。 單位：每克樣本的菌落形成單位。	不滿意：在 25 克樣本中檢出。 單位：每克樣本的菌落形成單位。
志賀氏菌屬	滿意：在 25 克樣本中 沒有檢出； 尚可：不適用； 不滿意：在 25 克樣本中檢出。 單位：每克樣本的菌落形成單位。	/
李斯特菌	滿意：< 10 ； 尚可：10 - < 100； 不滿意：> 100。 單位：每克樣本的菌落形成單位。	單核細胞增生李斯特氏菌 滿意：< 10 ； 尚可：10 - < 100； 不滿意：> 100。 單位：每克樣本的菌落形成單位。
副溶血性弧菌	滿意：< 20 ； 尚可：20 - < 10 ³ ； 不滿意：> 10 ³ 。 單位：每克樣本的菌落形成單位。	滿意：< 20 ； 尚可：20 - < 10 ³ ； 不滿意：> 10 ³ 。 單位：每克樣本的菌落形成單位。
金黃葡萄球菌 及其他凝固酶 陽性葡萄球菌	滿意：< 20； 尚可：20 - < 10 ⁴ ； 不滿意：> 10 ⁴	滿意：< 20； 尚可：20 - < 10 ⁴ ； 不滿意：> 10 ⁴

	单位：每克樣本的菌落形成單位。	单位：每克樣本的菌落形成單位。
產氣莢膜梭狀 芽孢桿菌	<p>滿 意： < 10 ；</p> <p>尚 可： $10 - < 10^4$；</p> <p>不 滿 意： $> 10^4$</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>滿 意： < 10 ；</p> <p>尚 可： $10 - < 10^4$；</p> <p>不 滿 意： $> 10^4$</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>
蠟樣芽孢桿菌	<p>滿 意： $< 10^3$ ；</p> <p>尚 可： $10^3 - < 10^5$；</p> <p>不 滿 意： $> 10^5$</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>滿 意： $< 10^3$ ；</p> <p>尚 可： $10^3 - < 10^5$；</p> <p>不 滿 意： $> 10^5$</p> <p>单位：每克樣本的菌落形成單位。</p>

通过整理比较 GB/T 22474-2008《果酱》、香港特别行政区《食品微生物含量指引》、澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》中果酱的微生物指标要求（见表 10）。香港特别行政区《食品微生物含量指引》与澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》对果酱的要求基本一致，香港特别行政区《食品微生物含量指引》比澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》多一个志賀氏菌屬指标要求。GB/T 22474-2008《果酱》则根据用途的不同，对微生物指标进行了细分。考虑到果酱作为原料时，用途越来越多样化，难以界定原料类果酱的微生物限量，本标准仅规定佐餐类果酱的微生物限量。同时考虑到标准的版本更替，本标准采取从严

要求，佐餐类果酱的微生物限量要求与 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》（见表 11）保持一致，对佐餐类果酱的菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌做出规定。

表 10 相关标准、法规中关于果酱中微生物限量要求比较

标准号和名称	GB/T 22474-2008 《果酱》	香港特别行政区《食品微生物含量指引》 (即食食品)	澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》
需氧菌落计数	1、原料类果酱： 酸乳类用果酱：≤10000 (CFU/g) 冷冻饮品类用果酱：n=5， c=2，m=2.5×10 ⁴ (CFU/g)，M=10 ⁵ (CFU/g) 烘焙类用果酱：≤1500 (CFU/g) 其他果酱：≤1500 (CFU/g) 2、佐餐类果酱：≤1500 (CFU/g)	满意<10； 尚可：不适用； 单位：每克样本的菌落形成单位。	第二级别： 满意<10 ³ ； 尚可：10 ³ -<10 ⁵ ； 不满意：≥10 ⁵ 单位：每克样本的菌落形成单位。
大肠杆菌	1、原料类果酱： 酸乳类用果酱：n=5，c=2，	肠杆菌科细菌： 满意：<10 ²	肠杆菌科细菌： 满意：<10 ²

	<p>$m=1, M=5$ (CFU/g)</p> <p>冷冻饮品类用果酱: $n=5,$ $c=2, m=10$ (CFU/g), $M=10^2$ (CFU/g)</p> <p>烘焙类用果酱: ≤ 30 (CFU/g)</p> <p>其他果酱: ≤ 30 (CFU/g)</p> <p>2、佐餐类果酱: ≤ 30 (CFU/g)</p>	<p>尚 可: $10^2 - \leq 10^4$</p> <p>不 滿 意: $> 10^4$</p> <p>大 腸 桿 菌</p> <p>滿 意: $< 20;$</p> <p>尚 可: $20 - < 10^2;$</p> <p>不 滿 意: $> 10^2$</p> <p>单位: 每克樣本的菌落形 成單位。</p>	<p>尚 可: $10^2 - \leq 10^4$</p> <p>不 滿 意: $> 10^4$</p> <p>埃希氏大腸桿菌:</p> <p>滿 意: $< 20;$</p> <p>尚 可: $20 - < 10^2;$</p> <p>不 滿 意: $> 10^2$</p> <p>单位: 每克樣本的菌落形 成單位。</p>
彎曲菌屬 (耐熱)	/	<p>滿 意: 在 25 克樣本中 沒有檢出;</p> <p>尚 可: 不適用;</p> <p>不 滿 意: 在 25 克樣本 中檢出。</p> <p>单位: 每克樣本的菌落形 成單位。</p>	<p>滿 意: 在 25 克樣本中 沒有檢出;</p> <p>尚 可: 不適用;</p> <p>不 滿 意: 在 25 克樣本 中檢出。</p> <p>单位: 每克樣本的菌落形 成單位。</p>
0157 型大 腸桿菌(以 及*其他產 志賀毒素 大腸桿菌)	<p>1、原料类果酱:</p> <p>酸乳类用果酱: /</p> <p>冷冻饮品类用果酱: $n=5,$ $c=0, m=0$</p> <p>烘焙类用果酱: /</p>	<p>滿 意: 在 25 克樣本中 沒有檢出;</p> <p>尚 可: 不適用;</p> <p>不 滿 意: 在 25 克樣本 中檢出。</p>	<p>滿 意: 在 25 克樣本中 沒有檢出;</p> <p>尚 可: 不適用;</p> <p>不 滿 意: 在 25 克樣本 中檢出。</p>

	其他果酱： / 2、佐餐类果酱： /	单位：每克樣本的菌落形 成單位。	单位：每克樣本的菌落形 成單位。
沙門氏菌 屬	1、原料类果酱： 酸乳类用果酱：n=5，c=0， m=0/25g 冷冻饮品类用果酱：n=5， c=0， m=0 烘焙类用果酱：不得检出 其他果酱：不得检出 2、佐餐类果酱：不得检 出	滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出； 尚 可：不適用； 不 滿 意：在 25 克樣本 中檢出。 单位：每克樣本的菌落形 成單位。	滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出； 尚 可：不適用； 不 滿 意：在 25 克樣本 中檢出。 单位：每克樣本的菌落形 成單位。
霍亂弧菌 (01 羣和 0139 羣霍 亂弧菌)	/	滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出； 尚 可：不適用； 不 滿 意：在 25 克樣本 中檢出。 单位：每克樣本的菌落形 成單位。	滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出； 尚 可：不適用； 不 滿 意：在 25 克樣本 中檢出。 单位：每克樣本的菌落形 成單位。
志賀氏菌 屬	1、原料类果酱： 酸乳类用果酱： / 冷冻饮品类用果酱： /	滿 意：在 25 克樣本中 沒有檢出； 尚 可：不適用；	/

	烘焙类用果酱：不得检出 其他果酱：不得检出 2、佐餐类果酱：不得检出	不 滿 意：在 25 克樣本 中檢出。 单位：每克樣本的菌落形 成單位。	
李斯特菌	/	滿 意：< 10 ； 尚 可：10 - < 100； 不 滿 意：> 100。 单位：每克樣本的菌落形 成單位。	單核細胞增生李斯特氏 菌 滿 意：< 10 ； 尚 可：10 - < 100； 不 滿 意：> 100。 单位：每克樣本的菌落形 成單位。
副溶血性 弧菌	/	滿 意：< 20 ； 尚 可： 20 - < 10 ³ ； 不 滿 意：> 10 ³ 。 单位：每克樣本的菌落形 成單位。	滿 意：< 20 ； 尚 可：20 - < 10 ³ ； 不 滿 意：> 10 ³ 。 单位：每克樣本的菌落形 成單位。
金黃葡萄 球菌及其 他凝固酶 陽性葡萄	1、原料类果酱： 酸乳类用果酱：n=5, c=0, m=0/25g 冷冻饮品类用果酱：n=5,	滿 意：< 20； 尚 可：20 - < 10 ⁴ ； 不 滿 意：> 10 ⁴	滿 意：< 20； 尚 可：20 - < 10 ⁴ ； 不 滿 意：> 10 ⁴

球菌	$c=1$ ， $m=10^2$ ， $M=10^3$ 烘焙类用果酱：不得检出 其他果酱：不得检出 2、佐餐类果酱：不得检出	单位：每克樣本的菌落形成單位。	单位：每克樣本的菌落形成單位。
產氣莢膜梭狀芽孢桿菌	/	滿意： < 10 ； 尚可： $10 - < 10^4$ ； 不滿意： $> 10^4$ 单位：每克樣本的菌落形成單位。	滿意： < 10 ； 尚可： $10 - < 10^4$ ； 不滿意： $> 10^4$ 单位：每克樣本的菌落形成單位。
蠟樣芽孢桿菌	/	滿意： $< 10^3$ ； 尚可： $10^3 - < 10^5$ ； 不滿意： $> 10^5$ 单位：每克樣本的菌落形成單位。	滿意： $< 10^3$ ； 尚可： $10^3 - < 10^5$ ； 不滿意： $> 10^5$ 单位：每克樣本的菌落形成單位。
霉菌	1、原料类果酱： 酸乳类用果酱： ≤ 30 (CFU/g) 冷冻饮品类用果酱： \leq	/	/

	150 (CFU/g) 烘焙类用果酱：≤100 (CFU/g) 其他果酱：≤100(CFU/g) 2、佐餐类果酱：≤100 (CFU/g)		
--	--	--	--

表 11 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》微生物限量要求

项目	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 7099	GB4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 7099	GB4789. 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/ (CFU/g)	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。						

通过整理比较 GB 14884-2016《食品安全国家标准蜜饯》、香港特别行政区《食品微生物含量指引》、澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》中蜜饯的微生物指标要求（见表 12）。香港特别行政区《食品微生物含量指引》与澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》对蜜饯的要求基本一致，香港特别行政区《食品微生物含量指引》比澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》多一个志贺氏菌属指标要求。GB/T 10782-2006《蜜饯通则》、GB/T 31318-2014《蜜饯、山楂制品》的微生物限量要求索引至 GB 14884-2016

《食品安全国家标准蜜饯》。经讨论，本标准采取从严原则，与 GB 14884-2016《食品安全国家标准蜜饯》保持一致，对蜜饯的菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌做出规定。

表 12 相关标准、法规中关于蜜饯中微生物限量要求比较

标准号和名称	GB 14884-2016《食品安全国家标准蜜饯》	香港特别行政区《食品微生物含量指引》 (即食食品)	澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》
菌落总数	$n=5, c=2, m=10^3(\text{CFU/g}),$ $M=10^4(\text{CFU/g})$	第 11 类: 需 氧 菌 落 计 数 满 意: 不 适 用 尚 可: 不 适 用 不 满 意: 不 适 用	第五级别: 需 氧 菌 落 计 数 满 意: 不 适 用 尚 可: 不 适 用 不 满 意: 不 适 用
大肠杆菌	$n=5, c=2, m=10(\text{CFU/g}),$ $M=10^2(\text{CFU/g})$	肠杆菌科细菌: 满 意: $<10^2$ 尚 可: $10^2-\leq 10^4$ 不 满 意: $> 10^4$ 大 肠 杆 菌 满 意: $<20;$ 尚 可: $20- <10^2;$	肠杆菌科细菌: 满 意: $<10^2$ 尚 可: $10^2-\leq 10^4$ 不 满 意: $> 10^4$ 埃希氏大肠杆菌: 满 意: $<20;$ 尚 可: $20- <10^2;$

		<p>不滿意：$> 10^2$</p> <p>單位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>不滿意：$> 10^2$</p> <p>單位：每克樣本的菌落形成單位。</p>
彎曲菌屬 (耐熱)	/	<p>滿意：在 25 克樣本中沒有檢出；</p> <p>尚可：不適用；</p> <p>不滿意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>單位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>滿意：在 25 克樣本中沒有檢出；</p> <p>尚可：不適用；</p> <p>不滿意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>單位：每克樣本的菌落形成單位。</p>
0157 型大腸桿菌(以及*其他產志賀毒素大腸桿菌)	/	<p>滿意：在 25 克樣本中沒有檢出；</p> <p>尚可：不適用；</p> <p>不滿意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>單位：每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>滿意：在 25 克樣本中沒有檢出；</p> <p>尚可：不適用；</p> <p>不滿意：在 25 克樣本中檢出。</p> <p>單位：每克樣本的菌落形成單位。</p>
沙門氏菌屬	n=5, c=0, m=0/25g	<p>滿意：在 25 克樣本中沒有檢出；</p> <p>尚可：不適用；</p> <p>不滿意：在 25 克樣本</p>	<p>滿意：在 25 克樣本中沒有檢出；</p> <p>尚可：不適用；</p> <p>不滿意：在 25 克樣本</p>

		<p>中檢出。</p> <p>单位:每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>中檢出。</p> <p>单位:每克樣本的菌落形成單位。</p>
霍亂弧菌 (01 羣和 0139 羣霍 亂弧菌)	/	<p>滿 意: 在 25 克樣本中 沒有檢出;</p> <p>尚 可: 不適用;</p> <p>不 滿 意: 在 25 克樣本 中檢出。</p> <p>单位:每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>滿 意: 在 25 克樣本中 沒有檢出;</p> <p>尚 可: 不適用;</p> <p>不 滿 意: 在 25 克樣本 中檢出。</p> <p>单位:每克樣本的菌落形成單位。</p>
志賀氏菌 屬	/	<p>滿 意: 在 25 克樣本中 沒有檢出;</p> <p>尚 可: 不適用;</p> <p>不 滿 意: 在 25 克樣本 中檢出。</p> <p>单位:每克樣本的菌落形成單位。</p>	/
李斯特菌	/	<p>滿 意: < 10 ;</p> <p>尚 可: 10 - < 100;</p> <p>不 滿 意: > 100。</p> <p>单位:每克樣本的菌落形成單位。</p>	<p>單核細胞增生李斯特氏 菌</p> <p>滿 意: < 10 ;</p>

		成單位。	尚 可：10 - < 100； 不 滿 意：> 100。 單位：每克樣本的菌落形成單位。
副溶血性 弧菌	/	滿 意：< 20 ； 尚 可： 20 - < 10 ³ ； 不 滿 意：> 10 ³ 。 單位：每克樣本的菌落形成單位。	滿 意：< 20 ； 尚 可：20 - < 10 ³ ； 不 滿 意：> 10 ³ 。 單位：每克樣本的菌落形成單位。
金黃葡萄 球菌及其 他凝固酶 陽性葡萄 球菌	n=5, c=1, m=10 ² (CFU/g), M=10 ³ (CFU/g)	滿 意：< 20； 尚 可：20 - < 10 ⁴ ； 不 滿 意：> 10 ⁴ 單位：每克樣本的菌落形成單位。	滿 意：< 20； 尚 可：20 - < 10 ⁴ ； 不 滿 意：> 10 ⁴ 單位：每克樣本的菌落形成單位。
產氣莢膜 梭狀芽孢 桿菌	/	滿 意：< 10 ； 尚 可：10 - < 10 ⁴ ； 不 滿 意：> 10 ⁴ 單位：每克樣本的菌落形成單位。	滿 意：< 10 ； 尚 可：10 - < 10 ⁴ ； 不 滿 意：> 10 ⁴ 單位：每克樣本的菌落形成單位。

蠟樣芽孢 桿菌	/	滿 意：< 10^3 ； 尚 可：< $10^3 - 10^5$ ； 不 滿 意：> 10^5 單位：每克樣本的菌落形 成單位。	滿 意：< 10^3 ； 尚 可：< $10^3 - 10^5$ ； 不 滿 意：> 10^5 單位：每克樣本的菌落形 成單位。
霉菌	≤50 (CFU/g)	/	/

5. 关于农药残留

通过整理比较 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、香港特别行政区第 132CM 章《食物内除害剂残余规例》和澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规《食品中农药最高残留限量》中水果制品相关农药残留限量（见表 13），发现香港规例第 132CM 章与国标 GB 2763 对水果干制品中大部分农药残留的限量要求一致，除了香港规例对葡萄干中戊唑醇的限制要求（≤3mg/kg）严于国标的限值要求（≤7mg/kg）。经讨论决定，葡萄干中戊唑醇采用更严格的限量要求，为 3mg/kg。另外，采纳香港规例第 132CM 章对枣干或糖渍枣干中唑草酮、草甘膦、马拉硫磷、乙氧氟草醚这四个独有的食品安全技术指标要求。

农药残留的检验方法除了按照 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指定的方法外，部分没有指定方法的农药残留，可采用检出限和定量限能满足限

量要求的国家标准、行业标准或国务院有关部委文件公告的检验方法，也可采用经验证能满足限量要求的国际标准和标准操作规程。

表 13 相关标准、法规中关于水果制品中农药残留限量要求比较

干制水果-本级分类的农药残留限量				
项目	GB 2763	香港规例第 132CM 章	澳门行政法规第 11/2020 号	检验方法
胺苯磺隆/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	参照 SN/T 2325 规定的方法测定
巴毒磷/(mg/kg) ≤	0.02*	/	/	按照 GB 23200.116 规定的方法测定
丙酯杀螨醇/(mg/kg) ≤	0.02*	/	/	按照 GB 23200.8 规定的方法测定
草枯醚/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
草芽畏/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
除虫菊素/(mg/kg) ≤	0.2	0.2	/	按照 GB/T 20769 规定的方法测定
丁硫克百威/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 GB 23200.13 规定的方法测定
毒虫畏/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	参照 SN/T 2324 规定的方法测定
毒菌酚/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
二溴磷/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	

氟除草醚/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
格螨酯/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
庚烯磷/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	按照 GB/T 20769 规定的方法测定
环螨酯/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
甲拌磷/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 GB 23200.113、GB 23200.116 规定的方法测定
甲磺隆/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	参照 SN/T 2325 规定的方法测定
甲基异柳磷/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.144 规定的方法测定
甲氧滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 GB 23200.113 规定的方法测定
乐果/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761 规定的方法测定
乐杀螨/(mg/kg) ≤	0.05*	/	/	按照 SN 0523 规定的方法测定

磷化氢/(mg/kg) ≤	0.01	0.01	/	参照 GB/T 5009.36 规定的方法测定
硫丹/(mg/kg) ≤	0.05	/	/	按照 GB/T 5009.19 规定的方法测定
硫酰氟/(mg/kg) ≤	0.06*	0.06*	/	
氯苯甲醚/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 GB 23200.113 规定的方法测定
氯磺隆/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 GB/T 20769 规定的方法测定
氯酞酸/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
氯酞酸甲酯/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 SN/T 4138 规定的方法测定
茅草枯/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
灭草环/(mg/kg) ≤	0.05*	/	/	按照 GB 23200.8 规定的方法测定
灭螨醌/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 SN/T 4066 规定的方法测定
三氟硝草醚/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	按照 GB 23200.113 规定的方法测定
三氯杀螨醇/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 GB 23200.113、NY/T 761 规定的方法测定
杀虫畏/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 GB 23200.113 规

				定的方法测定
杀扑磷/(mg/kg) ≤	0.05	/	/	按照 GB 23200.113、 GB 23200.116、GB/T 14553、GB 23200.8、 NY/T 761 规定的方法 测定
速灭磷/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 GB 23200.113、 GB 23200.116 规定的 方法测定
特乐酚/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	按照 SN/T 4591 规定 的方法测定
戊硝酚/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
烯虫炔酯/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
烯虫乙酯/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
消螨酚/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	
溴甲烷/(mg/kg) ≤	0.02*	/	/	
乙酰甲胺磷/(mg/kg) ≤	0.02	/	/	按照 GB 23200.113、 GB 23200.116、GB/T 5009.103、GB/T 5009.145、NY/T 761 规定的方法测定
乙酯杀螨醇/(mg/kg) ≤	0.01	/	/	按照 GB 23200.113 规 定的方法测定

抑草蓬/(mg/kg) ≤	0.05*	/	/	按照 GB 23200.8 规定的方法测定
茛草酮/(mg/kg) ≤	0.01*	/	/	参照 SN/T 2915 规定的方法测定
增效醚/(mg/kg) ≤	0.2	0.2	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113 规定的方法测定
干制水果：柑橘脯-除需继承上级分类的农药残留限量要求外，还应符合本级分类的农药残留限量				
项目	GB 2763	香港规例第 132CM 章	澳门行政法规第 11/2020 号	检验方法
苯丁锡/(mg/kg) ≤	25	/	/	参照 SN 0592 规定的方法测定
啶酰菌胺/(mg/kg) ≤	6	/	/	按照 GB 23200.68、GB/T 20769 规定的方法测定
氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/T 761 规定的方法测定
腈苯唑/(mg/kg) ≤	4	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测定

邻苯基苯酚/(mg/kg) ≤	60	/	/	按照 GB 23200.8 规定的方法测定
噻嗪酮/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB 23200.8、GB/T 20769 规定的方法测定
干制水果：柑橘肉（干）-除需继承上级分类的农药残留限量要求外，还应符合本级分类的农药残留限量				
项目	GB 2763	香港规例第 132CM 章	澳门行政法规第 11/2020 号	检验方法
吡虫啉/(mg/kg) ≤	10	/	/	按照 GB/T 20769、GB/T 23379 规定的方法测定
吡氟禾草灵和精吡氟禾草灵/(mg/kg) ≤	0.06	/	/	按照 GB 23200.113、GB/T 5009.142 规定的方法测定
肟菌酯/(mg/kg) ≤	1	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测定
干制水果：李子干-除需继承上级分类的农药残留限量要求外，还应符合本级分类的农药残留限量				
项目	GB 2763	香港规例第 132CM 章	澳门行政法规第 11/2020 号	检验方法
保棉磷/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 NY/T 761 规定的

				方法测定
苯丁锡/(mg/kg) ≤	10	/	/	参照 SN 0592 规定的 方法测定
苯醚甲环唑/(mg/kg) ≤	0.2	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.49、GB 23200.113、GB/T 5009.218、GB/T 20769 规定的方法测定
吡虫啉/(mg/kg) ≤	5	/	/	按照 GB/T 20769、GB/T 23379 规定的方法测 定
吡唑醚菌酯/(mg/kg) ≤	0.8	/	/	按照 GB 23200.8、GB/T 20769 规定的方法测 定
丙环唑/(mg/kg) ≤	0.6	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测 定
草铵膦/(mg/kg) ≤	0.3*	/	/	
除虫脲/(mg/kg) ≤	0.5	/	/	按照 GB 23200.45、 GB/T 5009.147、NY/T 1720 规定的方法测定
啶虫脒/(mg/kg) ≤	0.6	/	/	按照 GB/T 20769、GB/T

				23584 规定的方法测定
毒死蜱/(mg/kg) ≤	0.5	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、NY/T 761、SN/T 2158 规定的方法测定
多菌灵/(mg/kg) ≤	0.5	/	/	按照 GB/T 20769、NY/T 1453 规定的方法测定
二嗪磷/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、GB/T 5009.107、NY/T 761 规定的方法测定
粉唑醇/(mg/kg) ≤	0.9	/	/	按照 GB/T 20769 规定的方法测定
氟苯脲/(mg/kg) ≤	0.1	/	/	按照 NY/T 1453、SN/T 4591 规定的方法测定
氟酰胺/(mg/kg) ≤	3	/	/	参照 GB 23200.34 规定的方法测定
氟唑菌酰胺/(mg/kg) ≤	5*	/	/	
环酰菌胺/(mg/kg) ≤	1*	/	/	

甲氰菊酯/(mg/kg) ≤	3	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761、SN/T 2233 规定的方法测定
甲氧虫酰肼/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB/T 20769 规定的方法测定
腈菌唑/(mg/kg) ≤	0.5	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 1455 规定的方法测定
克菌丹/(mg/kg) ≤	10	/	/	按照 GB 23200.8、SN/T 0654 规定的方法测定
联苯三唑醇/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB 23200.8、GB/T 20769 规定的方法测定
螺虫乙酯/(mg/kg) ≤	5*	/	/	
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯/(mg/kg) ≤	0.2	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/T 761 规定的方法测定
啉菌环胺/(mg/kg) ≤	5	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 1379 规

				定的方法测定
嘧霉胺/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测 定
噻氨基/(mg/kg) ≤	2*	/	/	
噻虫胺/(mg/kg) ≤	0.2	/	/	按照 GB 23200.39、 GB/T 20769 规定的方 法测定
噻螨酮/(mg/kg) ≤	1	/	/	按照 GB 23200.8、GB/T 20769 规定的方法测 定
噻嗪酮/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB 23200.8、GB/T 20769 规定的方法测 定
戊唑醇/(mg/kg) ≤	3	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测 定
溴螨酯/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、SN/T 0192、NY/T 1379 规定 的方法测定

溴氰虫酰胺/(mg/kg) ≤	0.5*	/	/	
溴氰菊酯/(mg/kg) ≤	0.05	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761、SN/T 0217 规定的方法测定
茚虫威/(mg/kg) ≤	3	/	/	按照 GB/T 20769 规定的方法测定
唑螨酯/(mg/kg) ≤	0.7	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.29、GB/T 20769 规定的方法测定
干制水果：葡萄干-除需继承上级分类的农药残留限量要求外，还应符合本级分类的农药残留限量				
项目	GB 2763	香港规例第 132CM 章	澳门行政法规第 11/2020 号	检验方法
阿维菌素/(mg/kg) ≤	0.1	/	/	按照 GB 23200.19、GB 23200.20、NY/T 1379 规定的方法测定
胺苯吡菌酮/(mg/kg) ≤	12*	/	/	
苯并烯氟菌唑 /(mg/kg) ≤	3*	/	/	
苯丁锡/(mg/kg) ≤	20	/	/	参照 SN 0592 规定的方法测定

苯菌酮/(mg/kg) ≤	20*	/	/	
苯醚甲环唑/(mg/kg) ≤	6	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.49、GB 23200.113、GB/T 5009.218、GB/T 20769 规定的方法测定
苯酰菌胺/(mg/kg) ≤	15	15	/	按照 GB 23200.8、GB/T 20769 规定的方法测定
吡唑醚菌酯/(mg/kg) ≤	5	5	/	按照 GB 23200.8、GB/T 20769 规定的方法测定
虫酰肼/(mg/kg) ≤	2	2	/	按照 GB/T 20769 规定的方法测定
敌草腈/(mg/kg) ≤	0.15*	/	/	
丁氟螨酯/(mg/kg) ≤	1.5	/	/	按照 SN/T 3539 规定的方法测定
啶酰菌胺/(mg/kg) ≤	10	10	/	按照 GB 23200.68、GB/T 20769 规定的方法测定
毒死蜱/(mg/kg) ≤	0.1	0.1	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、NY/T 761、

				SN/T 2158 规定的方法 测定
多杀霉素/(mg/kg) ≤	1*	/	/	
噁唑菌酮/(mg/kg) ≤	5	/	/	按照 GB/T 20769 规定 的方法测定
二氰蒽醌/(mg/kg) ≤	3.5*	/	/	
粉唑醇/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB/T 20769 规定 的方法测定
呋虫胺/(mg/kg) ≤	3	/	/	按照 GB 23200.37、 GB/T 20769 规定的方 法测定
氟吡呋喃酮/(mg/kg) ≤	8*	/	/	
氟吡菌胺/(mg/kg) ≤	10*	/	/	
氟吡菌酰胺/(mg/kg) ≤	5*	/	/	
氟啶虫胺胍/(mg/kg) ≤	6*	/	/	
氟硅唑/(mg/kg) ≤	0.3	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.53、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测 定

氟噻唑吡乙酮 /(mg/kg) ≤	1.3*	/	/	
氟唑菌酰胺/(mg/kg) ≤	15*	/	/	
环酰菌胺/(mg/kg) ≤	25*	/	/	
甲氧虫酰肼/(mg/kg) ≤	2	2	/	按照 GB/T 20769 规定的 方法测定
腈菌唑/(mg/kg) ≤	6	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 1455 规 定的方法测定
克菌丹/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB 23200.8、SN/T 0654 规定的方法测定
联苯肼酯/(mg/kg) ≤	2	/	/	按照 GB 23200.8、GB/T 20769 规定的方法测 定
螺虫乙酯/(mg/kg) ≤	4*	/	/	
螺螨酯/(mg/kg) ≤	0.3	/	/	按照 GB 23200.8、GB/T 20769 规定的方法测 定
氯苯嘧啶醇/(mg/kg) ≤	0.2	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测

				定
氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯/(mg/kg) ≤	0.3	0.3	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/T 761 规定的方法测定
氯氰菊酯和高效氯氰 菊酯/(mg/kg) ≤	0.5	0.5	/	按照 GB/T 5009.146、 GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761 规定的方法测定
醚菊酯/(mg/kg) ≤	8	/	/	按照 GB 23200.8 规定 的方法测定
醚菌酯/(mg/kg) ≤	2	2	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测 定
啉菌环胺/(mg/kg) ≤	5	5	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 1379 规 定的方法测定
啉霉胺/(mg/kg) ≤	5	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测 定

灭菌丹/(mg/kg) ≤	40	40	/	按照GB/T 20769、SN/T 2320 规定的方法测定
噻虫胺/(mg/kg) ≤	1	/	/	按照 GB 23200. 39、GB/T 20769 规定的方法测定
噻螨酮/(mg/kg) ≤	1	/	/	按照GB 23200. 8、GB/T 20769 规定的方法测定
噻嗪酮/(mg/kg) ≤	2	2	/	按照GB 23200. 8、GB/T 20769 规定的方法测定
三唑醇/(mg/kg) ≤	10	10	/	按照 GB 23200. 8、GB 23200. 113 规定的方法测定
三唑酮/(mg/kg) ≤	10	10	/	按照 GB 23200. 8、GB 23200. 113、GB/T 20769 规定的方法测定
双炔酰菌胺/(mg/kg) ≤	5*	5*	/	
四螨嗪/(mg/kg) ≤	2	2	/	按照 GB 23200. 47、GB/T 20769 规定的方法测定

肱菌酯/(mg/kg) ≤	5	5	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测定
戊菌唑/(mg/kg) ≤	0.5	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测定
戊唑醇/(mg/kg) ≤	7	3	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769 规定的方法测定
烯酰吗啉/(mg/kg) ≤	5	5	/	按照 GB/T 20769 规定的方法测定
乙烯利/(mg/kg) ≤	5	5	/	按照 GB 23200.16 规定的方法测定
异丙噻菌胺/(mg/kg) ≤	7*	/	/	
茚虫威/(mg/kg) ≤	5	/	/	按照 GB/T 20769 规定的方法测定
唑螨酯/(mg/kg) ≤	0.3	/	/	按照 GB 23200.8、GB 23200.29、GB/T 20769 规定的方法测定

干制水果：干制无花果-除需继承上级分类的农药残留限量要求外，还应符合本级分类的农药残留限量				
项目	GB 2763	香港规例第 132CM 章	澳门行政法规第 11/2020 号	检验方法
吡唑醚菌酯/(mg/kg) ≤	30	/	/	按照 GB 23200. 8、GB/T 20769 规定的方法测 定
马拉硫磷/(mg/kg) ≤	1	/	/	按照 GB 23200. 8、GB 23200. 113、GB/T 20769、NY/T 761 规定 的方法测定
乙烯利/(mg/kg) ≤	10	10	/	按照 GB 23200. 16 规 定的方法测定
干制水果：无花果蜜饯-除需继承上级分类的农药残留限量要求外，还应符合本级分类的农药残留限量				
项目	GB 2763	香港规例第 132CM 章	澳门行政法规第 11/2020 号	检验方法
乙烯利/(mg/kg) ≤	10	10	/	按照 GB 23200. 16 规 定的方法测定
干制水果：苹果干-除需继承上级分类的农药残留限量要求外，还应符合本级分类的农药残留限量				
项目	GB 2763	香港规例第 132CM 章	澳门行政法规第 11/2020 号	检验方法
吡唑萘菌胺/(mg/kg) ≤	3*	/	/	
氟吡呋喃酮/(mg/kg)	2*	/	/	

≤				
干制水果：枣干或糖渍枣干-除需继承上级分类的农药残留限量要求外，还应符合本级分类的农药残留 限量				
项目	GB 2763	香港规例第 132CM 章	澳门行政法规第 11/2020 号	检验方法
唑草酮/(mg/kg) ≤	/	0.1	/	
草甘膦/(mg/kg) ≤	/	0.2	/	
马拉硫磷/(mg/kg) ≤	/	8	/	
乙氧氟草醚/(mg/kg) ≤	/	0.05	/	

6. 关于食品添加剂

整理 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》、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 7/2019 号行政法规《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》、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《食物内调味剂规例》、香港特别行政区第 132BD 章《食物内防腐剂规例》中水果制品相关食品添加剂限量（见表 14、表 15、表 16、表 17、表 18），发现内地、香港、澳门对水果制品的食品添加剂要求差异较大。经讨论，决定食品添加剂采取按销售地的方式分别列出，食品添加剂的使用要求按销售地的要求。

表 14 相关标准、法规中关于水果干制品中食品添加剂限量要求比较

序号	添加剂名称	在内地销售的产品		在澳门地区销售的产品		在香港地区销售的产品		备注
		最大使用量/(g/kg)	来源	最大使用量/(g/kg)	来源	最大使用量/(g/kg)	来源	
1	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)	0.1	GB 2760	0.1	澳门行政法规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章 (2010 年第 61 號法律公告)	
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 (最大使用量以二氧化硫残留量计)	GB 2760	1、2 (杏脯)、1.5 (葡萄乾)、0.2 (椰子粉)、0.1 (已提取部分椰油的椰子) (以 SO ₂ 殘留量計。)	澳门行政法规第 7/2019 号	1, 2 (杏脯), 1.5 (葡萄乾), 0.05 (椰子乾)	香港规例第 132BD 章	

3	硫磺	0.1（只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计）	GB 2760	1、2（杏脯）、1.5（葡萄乾）、0.2（椰子粉）、0.1（已提取部分椰油的椰子）（以 SO ₂ 残留量计）	澳门行政法规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
4	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.15	GB 2760	1.5	澳门行政法规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
5	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10	GB 2760	/	/	/	/	

6	糖精钠	5(仅限芒果干、无花果干。以糖精计)	GB 2760	5(當計算糖精及其鈣鹽、鈉鹽和鉀鹽在食品中的使用量時,以糖精計。僅限芒果乾和無花果乾。)	澳门行政法规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
7	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) c	2	GB 2760	2	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
8	诱惑红及其铝色淀	0.07 (仅限苹果干。以诱惑红计,用于燕麦片调色调香载体)	GB 2760	不得使用	澳门行政法规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132U 章	

9	麦芽糖醇和 麦芽糖醇液	按生产需 要适量使 用	GB 2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
10	乳酸钙	按生产需 要适量使 用	GB 2760	/	/	不得使用	香港规例第 132U 章	
11	植酸(又名肌 醇六磷酸), 植酸钠	0.2	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
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	GB 2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
13	ε-聚赖氨酸 盐酸盐	0.3	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
14	Allura 紅 AC	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
15	醋磺内酯鉀	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	

16	淡紅	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
17	環己基氨基 磺酸 (和 鈉、鉀、鈣鹽)	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
18	醬色	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
19	酒石黃	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
20	麗春紅 4R	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
21	食用水果或 蔬菜的天然 染色料, 或從 該等天然色 素分離出來 或人工合成 的純色素, 並 包括 ——(b) 木炭	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
22	縮二氮氨基 酰胺	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	

23	天冬酰胺	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
24	天冬酰胺 - 醋磺内酯鹽	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
25	甜菊醇糖苷	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章 (2010 年第 61 號法律 公告)	
26	棕 FK	不得使用	GB 2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
27	山梨酸、山梨 酸鈉、山梨酸 鉀、山梨酸鈣	不得使用	GB 2760	0.5 (以山 梨酸計。)	澳门行政法规 第 7/2019 号	0.5 (無花 果乾), 1 (梅脯), 0.5 (杏脯)	香港规例第 132BD 章	
28	苯甲酸、苯甲 酸鈉、苯甲酸 鉀、苯甲酸鈣	不得使用	GB 2760	0.8 (以苯 甲酸計。)	澳门行政法规 第 7/2019 号	0.8	香港规例第 132BD 章	

29	對羥基苯甲酸乙酯、對羥基苯甲酸甲酯、對羥基苯甲酸甲酯鈉	不得使用	GB 2760	0.8（以對羥基苯甲酸計。）	澳門行政法規第 7/2019 号	不得使用	香港規例第 132BD 章	
30	月桂酰精氨酸乙酯	不得使用	GB 2760	0.2	澳門行政法規第 7/2019 号	不得使用	香港規例第 132BD 章	
31	醋酸鉀	不得使用	GB 2760	按生產需要適量使用	澳門行政法規第 7/2019 号	不得使用	香港規例第 132BD 章	
32	醋酸鈉	不得使用	GB 2760	按生產需要適量使用	澳門行政法規第 7/2019 号	不得使用	香港規例第 132BD 章	
33	醋酸鈣	不得使用	GB 2760	按生產需要適量使用	澳門行政法規第 7/2019 号	不得使用	香港規例第 132BD 章	
34	乙二胺四醋酸二鈉	不得使用	GB 2760	0.265（以無水乙二胺四醋酸二鈉鈣計。）	澳門行政法規第 7/2019 号	0.265	香港規例第 132BD 章	

35	乙二胺四醋酸二鈉鈣	不得使用	GB 2760	0.265（以無水乙二胺四醋酸二鈉鈣計。）	澳门行政法规第 7/2019 号	/	香港规例第 132BD 章	
36	一氧化二氮	不得使用	GB 2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
37	葡萄糖氧化酶	不得使用	GB 2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
38	乙酰磺胺酸鉀（又名安賽蜜）	不得使用	GB 2760	0.5	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
39	山梨糖醇和山梨糖醇液	不得使用	GB 2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
40	D-甘露糖醇	不得使用	GB 2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
41	索馬甜	不得使用	GB 2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	

42	聚葡萄糖醇 液	不得使用	GB 2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
43	異麥芽糖醇 (又名氫化 異麥芽糖)	不得使用	GB 2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
44	赤蘚糖醇	不得使用	GB 2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
45	檸檬黃	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
46	喹啉黃	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允許使用	香港规例第 132H 章	
47	日落黃 FCF	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允許使用	香港规例第 132H 章	
48	酸性紅(又名 偶氮玉紅)	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
49	莧菜紅	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允許使用	香港规例第 132H 章	
50	胭脂紅 4R (又名胭脂 蟲紅 A)	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	

51	赤蘚紅	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
52	誘惑紅 AC	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
53	專利藍 V	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
54	靛藍（又名食 用靛藍）	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
55	亮藍 FCF	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
56	綠 S	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
57	堅牢綠 FCF	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
58	亮黑 BN（又 名黑 PN）	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
59	棕 HT	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
60	立索玉紅 BK	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
61	新紅	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	

62	薑黃素類	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
63	核黃素類	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
64	胭脂蟲紅	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
65	紫膠紅(又名 蟲膠紅)	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
66	葉綠素	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
67	葉綠素銅	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
68	焦糖色	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
69	植物炭黑	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
70	胡蘿蔔素	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
71	胭脂樹橙	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
72	辣椒油樹脂	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	

73	番茄紅素	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
74	β -apo-8'-胡 蘿蔔素醛	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
75	β -apo-8'-胡 蘿蔔酸乙酯	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
76	葉黃素	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
77	角黃素	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
78	甜菜紅	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
79	花色素苷類	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
80	梔子黃	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
81	藏花	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
82	梔子藍	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
83	二氧化鈦	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

84	氧化鐵	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
85	鋁（金屬） 3	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
86	銀（金屬） 3	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
87	金（金屬） 3	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
88	紅曲色素	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
89	藻藍	不得使用	GB 2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	

表 15 相关标准、法规中关于水果罐头中食品添加剂限量要求比较

序号	添加剂	在内地销售的产品		在澳门地区销售的产品		在香港地区销售的产品		备注
		最大使用 量/(g/kg)	来源	最大使用 量/(g/kg)	来源	最大使用 量/(g/kg)	来源	
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	0.033	GB2760	0.033	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章 (2010 年第 61 號法律 公告)	

	纽甜)							
2	红花黄	0.2	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
3	β-胡萝卜素	1	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
4	环己基氨基 磺酸钠(又名 甜蜜素), 环 己基氨基磺 酸钙	0.65 (以 环己基氨 基磺酸 计)	GB2760	1 (當計 算環己基 氨基磺酸 鹽時, 以 環己基氨 基磺酸 計。)	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
5	氯化钙	1	GB2760	/	/	/	/	
6	柠檬酸亚锡 二钠	0.3	GB2760	/	/	/	/	
7	偏酒石酸	按生产需 要适量使 用	GB2760	/	/	/	/	
8	日落黄及其 铝色淀	0.1 (仅限 西瓜酱罐 头。以日	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

		落黄计)						
9	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.25	GB2760	0.4	澳门行政法规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
10	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) c	1	GB2760	1	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
11	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸	0.35	GB2760	0.35	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
12	胭脂红及其铝色淀	0.1 (以胭脂红计)	GB2760	允许使用	澳门行政法规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
13	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.3	GB2760	0.35	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
14	异麦芽酮糖	按生产需要适量使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
15	甜菊糖苷	0.27 (以甜菊醇当量计。 2017 年 12 月 28	GB2760	0.33(當計算甜菊糖苷在食品中的使用量時，以	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	

		日由关于 食品营养 强化剂新 品种 6S-5-甲 基四氢叶 酸钙以及 氮气等 8 种扩大使 用范围的 食品添加 剂的公告 （2017 年 第 13 号） 增补。）		甜菊醇當 量計。）				
16	麦芽糖醇和 麦芽糖醇液	按生产需 要适量使 用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
17	乳酸钙	按生产需 要适量使 用	GB2760	/	/	/	/	
18	植酸(又名肌 醇六磷酸)，	0.2	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	

	植酸钠							
19	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 (2017年10月30日由关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告(2017年第8号)增补。)	GB2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规第12/2018号	不得使用	香港规例第132U章	
20	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.3	GB2760	不得使用	澳门行政法规第7/2019号	不得使用	香港规例第132BD章	

21	Allura 紅 AC	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
22	赤蘚紅 (BS)	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
23	醋磺內酯鉀	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
24	淡紅	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
25	醬色	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
26	酒石黃	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
27	麗春紅 4R	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
28	食用水果或 蔬菜的天然 染色料, 或從 該等天然色 素分離出來 或人工合成 的純色素, 並 包括 ——(b) 木	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

	炭							
29	縮二氮酸基 酰胺	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
30	天冬酰胺	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
31	天冬酰胺 - 醋磺内酯鹽	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
32	甜菊醇糖苷 (2010 年第 61 號法律公 告)	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章 (2010 年第 61 號法律 公告)	
33	棕 FK	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
34	苯甲酸	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 7/2019 号	0.8	香港规例第 132BD 章 (註 20)	
35	對羥基苯甲 酸乙酯	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 7/2019 号	0.8	香港规例第 132BD 章 (註 20)	

36	對羥基苯甲酸甲酯	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 7/2019 号	0.8	香港规例第 132BD 章 (註 20)	
37	二氧化硫	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法规 第 7/2019 号	0.35	香港规例第 132BD 章 (註 10)	
38	糖精及其鈣鹽、鈉鹽和鉀鹽	不得使用	GB2760	0.2 (當計算糖精及其鈣鹽、鈉鹽和鉀鹽在食品中的使用量時, 以糖精計。)	澳门行政法规 第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
39	檸檬黃	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
40	喹啉黃	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
41	D-甘露糖醇	不得使用	GB2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
42	β -apo-8'-胡蘿蔔素醛	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

43	β -apo-8'-胡 蘿蔔酸乙酯	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
44	藏花	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
45	赤蘚紅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
46	赤蘚糖醇	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
47	醋酸鈣	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
48	醋酸鉀	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
49	醋酸鈉	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
50	靛藍(又名食 用靛藍)	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
51	二氧化鈦	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
52	番茄紅素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规	不得使用	香港规例第	

					第 30/2017 号		132H 章	
53	核黄素類	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
54	紅曲色素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
55	胡蘿蔔素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
56	花色素苷類	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
57	堅牢綠 FCF	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
58	薑黄素類	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
59	焦糖色	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
60	角黄素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
61	金（金屬） 3	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
62	聚葡萄糖醇 液	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
63	辣椒油樹脂	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规	不得使用	香港规例第	

					第 30/2017 号		132H 章	
64	立索玉紅 BK	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
65	亮黑 BN(又 名黑 PN)	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
66	亮藍 FCF	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
67	鋁(金屬) 3	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
68	氯化亞錫	不得使用	GB2760	0.02(以錫 計。)	澳门行政法规 第 7/2019 号	0.02	香港规例第 132BD 章 (註 11)	
69	綠 S	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
70	葡萄糖氧化 酶	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
71	山梨糖醇和 山梨糖醇液	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
72	酸性紅(又名 偶氮玉紅)	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
73	索馬甜	不得使用	GB2760	按生产需	澳门行政法规	允许使用	香港规例第	

				要适量使用	第 12/2018 号		132U 章	
74	甜菜紅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
75	莧菜紅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
76	新紅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
77	胭脂蟲紅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
78	胭脂樹橙	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
79	氧化鐵	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
80	葉黃素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
81	葉綠素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
82	葉綠素銅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
83	一氧化二氮	不得使用	GB2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规 第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	

84	異麥芽糖醇 (又名氫化 異麥芽糖)	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法规 第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
85	銀(金屬) 3	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
86	誘惑紅 AC	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
87	藻藍	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
88	梔子黃	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
89	梔子藍	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
90	植物炭黑	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
91	專利藍 V	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
92	紫膠紅(又名 蟲膠紅)	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
93	棕 HT	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规 第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

表 16 相关标准、法规中关于果酱中食品添加剂限量要求比较

序号	添加剂名称	在内地销售的产品		在澳门地区销售的产品		在香港地区销售的产品		备注
		最大使用量/(g/kg)	来源	最大使用量/(g/kg)	来源	最大使用量/(g/kg)	来源	
1	苯甲酸及其钠盐	1(罐头除外。以苯甲酸计)	GB2760	1(以苯甲酸计。)	澳门行政法规第 7/2019 号	1	香港规例第 132BD 章 (註 18)	註 18
2	刺云实胶	5	GB2760	/	/	/	/	
3	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	GB2760	/	/	/	/	
4	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯, 对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	0.25(罐头除外。以对羟基苯甲酸计)	GB2760	0.25(以对羟基苯甲酸计。)	澳门行政法规第 7/2019 号	0.5	香港规例第 132BD 章 (註 18)	註 18
5	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)	0.07	GB2760	0.07	澳门行政法规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章 (2010 年第 61 號法律公告)	

6	二氧化钛	5	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
7	海藻酸丙二 醇酯	5	GB2760	/	/	/	/	
8	红曲米, 红曲 红	按生产需 要适量使 用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
9	β-胡萝卜素	1	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
10	环己基氨基 磺酸钠(又名 甜蜜素), 环 己基氨基磺 酸钙	1(以环己 基氨基磺 酸计)	GB2760	1(當計算 環己基氨 基磺酸鹽 時, 以環 己基氨基 磺酸計。)	澳门行政法 规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
11	甲壳素(又名 几丁质)	5	GB2760	/	/	/	/	
12	姜黄	按生产需 要适量使 用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
13	焦糖色(加氨	1.5	GB2760	不得使用	澳门行政法	不得使用	香港规例第	

	生产)				规第 30/2017 号		132H 章	
14	焦糖色(普通 法)	1.5	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
15	亮蓝及其铝 色淀	0.5 (以亮 蓝计)	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
16	磷酸化二淀 粉磷酸酯	1	GB2760	/	/	/	/	
17	氯化钙	1	GB2760	/	/	/	/	
18	萝卜红	按生产需 要适量使 用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
19	柠檬黄及其 铝色淀	0.5 (以柠 檬黄计)	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
20	葡萄皮红	1.5	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
21	日落黄及其 铝色淀	0.5(以日 落黄计)	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

22	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.45	GB2760	0.45	澳门行政法规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
23	山梨酸及其钾盐	1(以山梨酸计)	GB2760	1(- 以山梨酸计。)	澳门行政法规第 7/2019 号	1	香港规例第 132BD 章 (註 18)	
24	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	GB2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
25	羧甲基淀粉钠	0.1	GB2760	/	/	/	/	
26	糖精钠	0.2(以糖精计)	GB2760	0.2(- 當計算糖精及其鈣鹽、鈉鹽和鉀鹽在食品中的使用量時，以糖精計。)	澳门行政法规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
27	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯	1	GB2760	1	澳门行政法规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	

	巴甜) c							
28	天门冬酰苯 丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸	0.68	GB2760	1	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
29	苋菜红及其 铝色淀	0.3(以苋 菜红计)	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
30	胭脂虫红	0.6(以胭 脂红酸 计)	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
31	胭脂红及其 铝色淀	0.5(以胭 脂红计)	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
32	胭脂树橙(又 名红木素, 降 红木素)	0.6	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
33	叶黄素	0.05	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
34	乙二胺四乙 酸二钠	0.07	GB2760	0.13(- 以 無水乙二 胺四醋酸 二鈉鈣	澳门行政法 规第 7/2019 号	0.13	香港规例第 132BD 章 (註 9)	

				計。)				
35	乙酰磺胺酸 钾(又名安赛 蜜)	0.3	GB2760	1	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
36	异麦芽酮糖	按生产需 要适量使 用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
37	硬脂酰乳酸 钠, 硬脂酰乳 酸钙	2	GB2760	/	/	/	/	
38	蔗糖脂肪酸 酯	5	GB2760	/	/	/	/	
39	栀子蓝	0.3	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
40	紫胶红(又名 虫胶红)	0.5	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	

41	茶多酚（又名维多酚）	0.5(以儿茶素计 [2016 年 11 月 17 日由关于食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮、茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围和食品营养强化剂钙扩大使用范围的公告（2016 年第 14 号）增补。])	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
42	二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚	0.1(仅限亚硫酸钠作护色	GB2760	0.1(以 SO2 残留量計。)	澳门行政法 规第 7/2019 号	0.1	香港规例第 132BD 章 (註 10)	

	硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠	剂、抗氧化剂使用，以二氧化硫残留量计。 2016 年 11 月 17 日由关于食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮、茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围和食品营养强化剂钙扩大使用范围的公告（2016 年第 14 号）增补。）						
--	-----------------	---	--	--	--	--	--	--

43	甜菊糖苷	0.22(罐头除外。以甜菊醇当量计，2017 年 12 月 28 日由关于食品营养强化剂新品种 6S-5-甲基四氢叶酸钙以及氮气等 8 种扩大使用范围的食品添加剂的公告 (2017 年第 13 号) 增补。)	GB2760	0.36	澳门行政法规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
----	------	--	--------	------	-------------------	------	--------------	--

44	可得然胶	按生产需要适量使用(2021年2月20日由国家卫生健康委关于α-淀粉酶等16种“三新食品”的公告(2021年第2号)增补。)	GB2760	/	/	/	/	
45	罗望子多糖胶	5	GB2760	/	/	/	/	
47	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	GB2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规第12/2018号	不得使用	香港规例第132U章	
48	乳酸钙	按生产需要适量使用	GB2760	/	/	/	/	
49	植酸(又名肌	0.2	GB2760	不得使用	澳门行政法			

	醇六磷酸)， 植酸钠				规第 7/2019 号			
50	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)	0.12(2017 年 10 月 30 日由关 于爱德万 甜等 6 种 食品添加 剂新品 种、环己 基氨基磺 酸钠（又 名甜蜜 素）等 6 种食品添 加剂扩大 用量和使 用范围的 公告 (2017 年 第 8 号) 增补。)	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
51	ε-聚赖氨酸	0.3	GB2760	不得使用	澳门行政法	不得使用	香港规例第	

	盐酸盐				规第 7/2019 号		132BD 章	
52	Allura 紅 AC	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
53	D-甘露糖醇	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
54	β -apo-8'-胡 蘿蔔素醛	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
55	β -apo-8'-胡 蘿蔔酸乙酯	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
56	阿力甜（又名 L- α -天冬氨 酰-N- （2,2,4,4-四 甲基-3-硫化 三亞甲基） -D-丙氨酰 胺）	不得使用	GB2760	0.1	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
57	藏花	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法	允许使用	香港规例第	

					规第 30/2017 号		132H 章	
58	赤蘚紅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
59	醋磺內酯鉀	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
60	醋酸鈣	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
61	醋酸鉀	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
62	醋酸鈉	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
63	淡紅	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
64	靛藍（又名食 用靛藍）	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

65	番茄紅素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
66	核黃素類	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
67	胡蘿蔔素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
68	花色素苷類	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
69	堅牢綠 FCF	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
70	醬色	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
71	角黃素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
72	金（金屬） 3	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017	不得使用	香港规例第 132H 章	

					号			
73	酒石黃	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
74	聚葡萄糖醇 液	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
75	喹啉黃	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
76	辣椒油樹脂	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
77	立索玉紅 BK	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
78	麗春紅 4R	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
79	亮黑 BN (又 名黑 PN)	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
80	硫磺	不得使用	GB2760	0.1(以	澳门行政法	不得使用	香港规例第	

				SO2 殘留 量計。)	規第 7/2019 號		132BD 章	
81	鋁（金屬） 3	不得使用	GB2760	允許使用	澳門行政法 規第 30/2017 號	不得使用	香港規例第 132H 章	
82	綠 S	不得使用	GB2760	允許使用	澳門行政法 規第 30/2017 號	允許使用	香港規例第 132H 章	
83	木糖醇	不得使用	GB2760	按生產需 要適量使 用	澳門行政法 規第 12/2018 號	不得使用	香港規例第 132U 章	
84	葡萄糖氧化 酶	不得使用	GB2760	按生產需 要適量使 用	澳門行政法 規第 7/2019 號	不得使用	香港規例第 132BD 章	
85	食用水果或 蔬菜的天然 染色料，或從 該等天然色 素分離出來 或人工合成 的純色素，並 包括 ——(b) 木炭	不得使用	GB2760	不得使用	澳門行政法 規第 30/2017 號	允許使用	香港規例第 132H 章	

86	食用水果或蔬菜的天然染色料，或從該等天然色素分離出來或人工合成的純色素，並包括 ——(c) 胡蘿蔔素	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法規第 30/2017 号	允许使用	香港規例第 132H 章	
87	酸性紅（又名偶氮玉紅）	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法規第 30/2017 号	不得使用	香港規例第 132H 章	
88	縮二氮酸基酰胺	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法規第 12/2018 号	允许使用	香港規例第 132U 章	
89	索馬甜	不得使用	GB2760	按生产需要适量使用	澳门行政法規第 12/2018 号	允许使用	香港規例第 132U 章	
90	天冬酰胺	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法規第 12/2018 号	允许使用	香港規例第 132U 章	
91	天冬酰胺 - 醋磺內酯鹽	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法規第 12/2018 号	允许使用	香港規例第 132U 章	

					号			
92	甜菜紅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
93	新紅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
94	氧化鐵	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
95	葉綠素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
96	葉綠素銅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
97	一氧化二氮	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
98	銀（金屬） 3	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
99	誘惑紅 AC	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法	不得使用	香港规例第	

					规第 30/2017 号		132H 章	
10 0	藻藍	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
10 1	只供糖衣藥 丸外用染色 及糖衣粉製 甜點裝飾用 的箔狀或粉 狀銀、金及鋁	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
10 2	梔子黃	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
10 3	梔子藍	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
10 4	植物炭黑	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
10 5	專利藍 V	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

10 6	棕 FK	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
10 7	棕 HT	不得使用	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

表 17 相关标准、法规中关于蜜饯中食品添加剂限量要求比较

序 号	添加剂名称	在内地销售的产品		在澳门地区销售的产品		在香港地区销售的产品		备注
		最大使用 量/(g/kg)	来源	最大使用 量/(g/kg)	来源	最大使用 量/(g/kg)	来源	
1	苯甲酸及其 钠盐	0.5（以苯 甲酸计）	GB2760	1（以苯甲 酸计。）	澳门行政法 规第 7/2019 号	1	香港规例第 132BD 章（註 18）	
2	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（将蜜 饯凉果 （食品类 别 04.01.02.0 8）中最大 使用量由 0.065 g/kg	GB2760	0.065	澳门行政法 规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章 （(2010 年第 61 號法律公 告））	

		扩大到 0.3 g/kg。 2018 年 9 月 4 日由 关于 (±)-1-环 己基乙醇 等食品添 加剂新品 种的公告 (2018 年 第 8 号) 增补。)						
3	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(最大 使用量以 二氧化硫 残留量 计)	GB2760	0.35 (以 SO2 残留 量计。)	澳门行政法 规第 7/2019 号	0.1	香港规例第 132BD 章(註 10)	
4	甘草酸铵，甘 草酸一钾及 三钾	按生产需 要适量使 用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
5	红花黄	0.2	GB2760	不得使用	澳门行政法	不得使用	香港规例第	

					规第 30/2017 号		132H 章	
6	β-胡萝卜素	1	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
7	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	1（以环己基氨基磺酸计）、8（以环己基氨基磺酸计） （04.01.02.08.02）、 8（以环己基氨基磺酸计） （04.01.02.08.04）、 8（以环己基氨基磺酸计） （04.01.02.08.05）	GB2760	8（當計算環己基氨基磺酸鹽時，以環己基氨基磺酸計。）	澳门行政法 规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	

8	硫磺	0.35(只限用于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计)	GB2760	0.35 (以SO2 残留量計。)	澳门行政法规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
9	柠檬黄及其铝色淀	0.1 (以柠檬黄计)	GB2760	允許使用	澳门行政法规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
10	日落黄及其铝色淀	0.1 (以日落黄计)	GB2760	允許使用	澳门行政法规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
11	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	1.5	GB2760	1.5	澳门行政法规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
12	山梨酸及其钾盐	0.5 (以山梨酸计)	GB2760	0.5 (以山梨酸計。)	澳门行政法规第 7/2019 号	1	香港规例第 132BD 章(註 18)	
13	双乙酰酒石酸单双甘油酯	1	GB2760	/	/	/	/	

14	糖精钠	1（以糖精计）、5（以糖精计） （04.01.02.08.02）、 5（以糖精计） （04.01.02.08.04）、 5（以糖精计） （04.01.02.08.05）	GB2760	5（當計算糖精及其鈣鹽、鈉鹽和鉀鹽在食品中的使用量時，以糖精計。）	澳门行政法規第 12/2018 号	允许使用	香港規例第 132U 章	
15	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 （又名阿斯巴甜）c	2	GB2760	2	澳门行政法規第 12/2018 号	不得使用	香港規例第 132U 章	
16	天然苋菜红	0.25	GB2760	不得使用	澳门行政法規第 30/2017 号	不得使用	香港規例第 132H 章	
17	甜菊糖苷	3.3（以甜菊醇当量计）	GB2760	3.3（當計算甜菊糖苷在食品	澳门行政法規第 12/2018 号	允许使用	香港規例第 132U 章(2010 年第 61 號法	

				中的使用 量時，以 甜菊醇當 量計。)			律公告)	
18	苋菜红及其 铝色淀	0.05(以苋 菜红计)	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
19	胭脂红及其 铝色淀	0.05(以胭 脂红计)	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
20	异麦芽酮糖	按生产需 要适量使 用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
21	硬脂酸镁	0.8	GB2760	/	/	/	/	
22	麦芽糖醇和 麦芽糖醇液	按生产需 要适量使 用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
23	乳酸钙	按生产需 要适量使 用	GB2760	/	/	/	/	
24	植酸(又名肌 醇六磷酸)， 植酸钠	0.2	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	

25	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(2017年10月30日由关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告(2017年第8号)增补。)	GB2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规第12/2018号	不得使用	香港规例第132U章	
26	ε-聚赖氨酸盐 酸盐	0.3	GB2760	不得使用	澳门行政法规第7/2019号	不得使用	香港规例第132BD章	

27	靛蓝及其铝色淀	0.1（以靛蓝计） （04.01.02.08.01）、 0.1（以靛蓝计） （04.01.02.08.02）	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
28	萝卜红	按生产需要适量使用 （04.01.02.08.01）	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
29	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸	0.35 （04.01.02.08.01）	GB2760	0.35(該類別中僅限蜜餞類產品可使用該甜味劑。)	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
30	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3 （04.01.02.08.01）	GB2760	0.5	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
31	栀子黄	0.3	GB2760	允許使用	澳门行政法	不得使用	香港规例第	

		(04.01.0 2.08.01)			规第 30/2017 号		132H 章	
32	赤藓红及其 铝色淀	0.05(以赤 藓红计) (04.01.0 2.08.02)	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
33	二氧化钛	10 (04.01.0 2.08.02)、 10 (04.01.0 2.08.04)	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
34	滑石粉	20 (04.01.0 2.08.02)、 20 (04.01.0 2.08.04)	GB2760	/	/	/	/	
35	姜黄	按生产需 要适量使 用 (04.01.0 2.08.02)	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

36	亮蓝及其铝 色淀	0.025（以 亮蓝计） （04.01.0 2.08.02）	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
37	新红及其铝 色淀	0.05（以新 红计） （04.01.0 2.08.02）	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
38	乙二胺四乙 酸二钠	0.25（仅限 地瓜果 脯） （04.01.0 2.08.03）	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
39	L-α-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 （04.01.0 2.08.04）	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
40	桑椹红	5 （04.01.0 2.08.05）	GB2760	/	/	/	/	

41	罗望子多糖 胶	20（2021 年2月20 日由国家 卫生健康委关于α- 淀粉酶等 16种“三 新食品” 的公告 （2021年 第2号） 增补。） （04.01.0 2.08.05）	GB2760	/	/	/	/	
42	(b) 木炭	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
43	Allura 紅 AC	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
44	D-甘露糖醇	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	

45	β -apo-8'-胡 蘿蔔素醛	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
46	β -apo-8'-胡 蘿蔔酸乙酯	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
47	阿力甜（又名 L- α -天冬氨酰 -N-（2,2,4,4- 四甲基-3-硫 化三亞甲基） -D-丙氨酰胺）	不得使用	GB2760	0.3(該類 別中僅限 話化類產 品可使用 該甜味 劑。)	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
48	藏花	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
49	醋磺內酯鉀	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
50	醋酸鈣	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
51	醋酸鉀	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使	澳门行政法 规第 7/2019	不得使用	香港规例第 132BD 章	

				用	号			
52	醋酸鈉	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
53	淡紅	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
54	對羥基苯甲 酸乙酯、對羥 基苯甲酸乙 酯鈉、對羥基 苯甲酸甲酯、 對羥基苯甲 酸甲酯鈉	不得使用	GB2760	1（以對羥 基苯甲酸 計。）	澳门行政法 规第 7/2019 号	1	香港规例第 132BD 章（註 18）	
55	番茄紅素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
56	核黃素類	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
57	黑 PN (亮黑 BN)	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

58	紅曲色素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
59	胡蘿蔔素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
60	花色素苷類	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
61	堅牢綠 FCF	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
62	醬色	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
63	焦糖色	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
64	角黃素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
65	金（金屬） 3	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017	不得使用	香港规例第 132H 章	

					号			
66	酒石黄	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
67	聚葡萄糖醇 液	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
68	喹啉黄	不得使用	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
69	辣椒油树脂	不得使用	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
70	立索玉红 BK	不得使用	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
71	丽春红 4R	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
72	亮黑 BN（又 名黑 PN）	不得使用	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	

73	鋁（金屬） 3	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
74	綠 S	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
75	葡萄糖氧化 酶	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
76	山梨糖醇和 山梨糖醇液	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 12/2018 号	不得使用	香港规例第 132U 章	
77	酸性紅（又名 偶氮玉紅）	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
78	縮二氮酸基 酰胺	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
79	索馬甜	不得使用	GB2760	按生产需 要适量使 用	澳门行政法 规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
80	天冬酰胺	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 12/2018	允许使用	香港规例第 132U 章	

					号			
81	天冬酰胺 - 醋磺内酯鹽	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 12/2018 号	允许使用	香港规例第 132U 章	
82	胭脂蟲紅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
83	胭脂樹橙	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
84	氧化鐵	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
85	葉黃素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
86	葉綠素	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
87	葉綠素銅	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

88	一氧化二氮	不得使用	GB2760	按生产需要适量使用	澳门行政法规第 7/2019 号	不得使用	香港规例第 132BD 章	
89	銀（金屬） 3	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
90	誘惑紅 AC	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
91	藻藍	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
92	梔子藍	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
93	植物炭黑	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	
94	專利藍 V	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
95	紫膠紅（又名蟲膠紅）	不得使用	GB2760	允許使用	澳门行政法规第 30/2017 号	不得使用	香港规例第 132H 章	

					号			
96	棕 FK	不得使用	GB2760	不得使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	
97	棕 HT	不得使用	GB2760	允许使用	澳门行政法 规第 30/2017 号	允许使用	香港规例第 132H 章	

表 18 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	添加剂名称	最大使用量	来源	备注
1	醋酸酯淀粉	按生产需要适量使用	GB2760	
2	单, 双甘油脂肪酸酯 (油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	按生产需要适量使用	GB2760	
3	柑橘黄	按生产需要适量使用	GB2760	
4	瓜尔胶	按生产需要适量使用	GB2760	
5	果胶	按生产需要适量使用	GB2760	
6	海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	按生产需要适量使用 (稳定剂功能于 2021 年 1 月 7 日由国家卫生健康委关于蝉花子实体(人工培植)等 15 种“三新食品”的公告 (2020 年第 9 号) 增补。)	GB2760	
7	槐豆胶 (又名刺槐豆胶)	按生产需要适量使用	GB2760	

8	黄原胶（又名汉生胶）	按生产需要适量使用	GB2760	
9	卡拉胶	按生产需要适量使用	GB2760	
10	抗坏血酸（又名维生素 C）	按生产需要适量使用	GB2760	
11	抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	GB2760	
12	抗坏血酸钙	按生产需要适量使用	GB2760	
13	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	按生产需要适量使用	GB2760	
14	磷脂	按生产需要适量使用	GB2760	
15	氯化钾	按生产需要适量使用	GB2760	
16	柠檬酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	GB2760	
17	羟丙基二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	GB2760	
18	乳酸	按生产需要适量使用	GB2760	
19	乳酸钠	按生产需要适量使用	GB2760	
20	乳酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	GB2760	
21	乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）	按生产需要适量使用	GB2760	
22	羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	GB2760	
23	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	按生产需要适量使用	GB2760	
24	碳酸钾	按生产需要适量使用	GB2760	
25	碳酸钠	按生产需要适量使用	GB2760	
26	碳酸氢铵	按生产需要适量使用	GB2760	
27	碳酸氢钾	按生产需要适量使用	GB2760	
28	碳酸氢钠	按生产需要适量使用	GB2760	
29	微晶纤维素	按生产需要适量使用	GB2760	

30	辛烯基琥珀酸淀粉钠	按生产需要适量使用	GB2760	
31	D-异抗坏血酸及其钠盐	按生产需要适量使用	GB2760	
32	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	按生产需要适量使用	GB2760	
33	5'-肌苷酸二钠	按生产需要适量使用	GB2760	
34	5'-鸟苷酸二钠	按生产需要适量使用	GB2760	
35	DL-苹果酸钠	按生产需要适量使用	GB2760	
36	L-苹果酸	按生产需要适量使用	GB2760	
37	DL -苹果酸	按生产需要适量使用	GB2760	
38	α -环状糊精	按生产需要适量使用	GB2760	
39	γ -环状糊精	按生产需要适量使用	GB2760	
40	阿拉伯胶	按生产需要适量使用	GB2760	
41	半乳甘露聚糖	按生产需要适量使用	GB2760	
42	冰乙酸（又名冰醋酸）	按生产需要适量使用	GB2760	
43	冰乙酸（低压羰基化法）	按生产需要适量使用	GB2760	
44	赤藓糖醇 4	按生产需要适量使用（4 生产菌株分别为 <i>Moniliella pollinis</i> , <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candida lipolytica</i> 。）	GB2760	
45	改性大豆磷脂	按生产需要适量使用	GB2760	
46	甘油(又名丙三醇)	按生产需要适量使用	GB2760	
47	高粱红	按生产需要适量使用	GB2760	

48	谷氨酸钠	按生产需要适量使用	GB2760	
49	海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	按生产需要适量使用	GB2760	
50	甲基纤维素	按生产需要适量使用	GB2760	
51	结冷胶	按生产需要适量使用	GB2760	
52	聚丙烯酸钠	按生产需要适量使用	GB2760	
53	磷酸酯双淀粉	按生产需要适量使用	GB2760	
54	罗汉果甜苷	按生产需要适量使用	GB2760	
55	酶解大豆磷脂	按生产需要适量使用	GB2760	
56	明胶	按生产需要适量使用	GB2760	
57	木糖醇	按生产需要适量使用	GB2760	
58	柠檬酸	按生产需要适量使用	GB2760	
59	柠檬酸钾	按生产需要适量使用	GB2760	
60	柠檬酸钠	按生产需要适量使用	GB2760	
61	柠檬酸一钠	按生产需要适量使用	GB2760	
62	葡萄糖酸- δ -内酯	按生产需要适量使用	GB2760	
63	葡萄糖酸钠	按生产需要适量使用	GB2760	
64	羟丙基淀粉	按生产需要适量使用	GB2760	
65	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	按生产需要适量使用	GB2760	
66	琼脂	按生产需要适量使用	GB2760	
67	乳酸钾	按生产需要适量使用	GB2760	
68	酸处理淀粉	按生产需要适量使用	GB2760	
69	天然胡萝卜素	按生产需要适量使用	GB2760	
70	甜菜红	按生产需要适量使用	GB2760	

71	氧化淀粉	按生产需要适量使用	GB2760	
72	氧化羟丙基淀粉	按生产需要适量使用	GB2760	
73	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	按生产需要适量使用	GB2760	
74	乙酰化二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	GB2760	
75	乙酰化双淀粉己二酸酯	按生产需要适量使用	GB2760	
76	L-苹果酸钠	按生产需要适量使用（2018 年 9 月 4 日由关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告（2018 年第 8 号）增补。）	GB2760	

四、标准可能带来的经济和社会影响评估

水果制品是以水果为原料经一系列加工工艺制成的制品，主要包括蜜饯、水果干制品、果酱及水果罐头。近年来随着人民生活水平的日益提高，水果制品越来越受到广大群众的欢迎。数据显示 2019 年全球水果制品市场规模达到了 187 亿元，预计 2026 年将达到 248 亿元。与此同时，水果制品的食用安全问题也引起了广泛的关注，如超范围超限量使用食品添加剂、微生物污染、重金属超标等。由于我国水果制品长期缺乏一个统一、适应范围广、可操作性强的安全性标准，这给水果制品的生产管理和市场监管带来诸多困难。因此，为了规范企业生产、结合粤港澳大湾区水果制品实际情况，制定更高、更严要求的《安全基础要求 水果制品》团体标准显得十分必要。

制定《安全基础要求 水果制品》团体标准，满足湾区人民对水果制品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范湾区内企业和消费市场，逐渐筛选和形成一批在湾区乃至全国有一定影响力的湾区品牌，同时对提升湾区水果制品的食品安全风险监管和控制也具有十分重要的作用。

五、征求意见的采纳情况

暂无

六、其他应予以说明的事项

暂无