

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 2110—2021

安全基础要求 调味品

Basic safety requirements—Condiments

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 安全指标..... 4

 4.1 酱油..... 4

 4.2 食醋..... 7

 4.3 味精..... 11

 4.4 酱类..... 15

 4.5 调味料..... 18

 4.6 食用盐..... 53

5 检验方法..... 56

附录 A（规范性）香港、澳门准许使用的添加剂列表..... 57

 A.1 在香港销售的调味品中准许使用的甜味剂名单.....57

 A.2 在香港销售的调味品中准许使用的染色料名单.....57

 A.3 在澳门销售的调味品中允许按生产需要适量使用的甜味剂名单.....57

 A.4 在澳门销售的调味品中准许使用的食用色素名单.....57

附录 B（资料性）农药残留项目的 CAS 号、残留标志物及检测方法 61

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品检验所、深圳市标准技术研究院、广州海关技术中心。

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)

安全基础要求调味品

1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品安全基础要求调味品的术语和定义、安全指标、检验方法。本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品酱油、食醋、味精、酱类、调味料、食用盐等调味品。

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 2717 | 食品安全国家标准 | 酱油 |
| GB 2718 | 食品安全国家标准 | 酿造酱 |
| GB 2719 | 食品安全国家标准 | 食醋 |
| GB 2720 | 食品安全国家标准 | 味精 |
| GB 2721 | 食品安全国家标准 | 食用盐 |
| 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 4789.7 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验 |
| 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/T 4789.22 | 食品卫生微生物学检验 | 调味品检验 |
| GB/T 4789.25 | 食品卫生微生物学检验 | 酒类检验 |
| GB 5009.11 | 食品安全国家标准 | 食品中总砷及无机砷的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 |
| GB 5009.15 | 食品安全国家标准 | 食品中镉的测定 |
| 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 5009.22 | 食品安全国家标准 | 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定 |
| GB/T 5009.36 | 粮食卫生标准的分析方法 | |
| GB/T 5009.147 | 植物性食品中除虫脲残留量的测定 | |
| GB 5009.191 | 食品安全国家标准 | 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定 |
| GB 10133 | 食品安全国家标准 | 水产调味品 |
| 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/T 20770 | 粮谷中486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 23200.11 | 食品安全国家标准 | 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中413种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法 |

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
谱法	GB 23200.15	食品安全国家标准	食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定	气相色谱-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 23200.20	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
气相色谱-质谱法	GB 23200.33	食品安全国家标准	食品中解草啉、莎稗磷、二丙烯草胺等110种农药残留量的测定	液相色谱-质谱法
定 液相色谱-质谱/质谱法	GB 23200.34	食品安全国家标准	食品中涕灭砒威、吡啶醚菌酯、啉菌酯等65种农药残留量的测定	液相色谱-质谱/质谱法
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
谱/质谱法	GB 23200.39	食品安全国家标准	食品中噻虫啉及其代谢物噻虫胺残留量的测定	液相色谱-质谱/质谱法
	GB 23200.75	食品安全国家标准	食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法	
	GB 23200.76	食品安全国家标准	食品中氟苯虫酰胺残留量的测定	液相色谱-质谱/质谱法
用法	GB 23200.109	食品安全国家标准	植物源性食品中二氯吡啶酸残留量的测定	液相色谱-质谱联用法
定 液相色谱-柱后衍生法	GB 23200.112	食品安全国家标准	植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定	液相色谱-柱后衍生法
谱-质谱联用法	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
气相色谱法	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、蔬菜中啶虫脒残留量的测定	液相色谱-串联质谱法	
	GB/T 23750	植物性产品中草甘膦残留量的测定	气相色谱-质谱法	
	GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量	
	GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料	
	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 1456	水果中咪鲜胺残留量的测定	气相色谱法	
	NY/T 1721	茶叶中炔螨特残留量的测定	气相色谱法	
	SN 0139	出口粮谷中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法		
	SN 0157	出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法		
	SN/T 0218	出口粮谷中天然除虫菊素残留总量的检测方法	气相色谱-质谱法	
	SN/T 0293	出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定	液相色谱-质谱/质谱法	
	SN 0523	出口水果中乐杀螨残留量检验方法		
	SN 0685	出口粮谷中霜霉威残留量检验方法		
	SN/T 1541	出口茶叶中二硫代氨基甲酸酯总残留量检验方法		
	SN/T 1739	进出口粮谷和油籽中多种有机磷农药残留量的检测方法	气相色谱串联质谱法	
	SN/T 1923	进出口食品中草甘膦残留量的检测方法	液相色谱-质谱/质谱法	
	SN/T 1971	进出口食品中茚虫威残留量的检测方法	气相色谱法和液相色谱-质谱/质谱法	
留量检测方法 气相色谱-质谱法	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 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 4138-2015 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 4558 出口食品中三环锡（三唑锡）和苯丁锡含量的测定

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

SN/T 4655 出口食品中草甘膦及其代谢物残留量的测定方法 液相色谱-质谱/质谱法

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》

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱油 soy sauce

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

3.2

食醋 vinegar

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精,经微生物发酵酿制而成的液体酸性调味品。

3.3

味精 monosodium glutamate

以碳水化合物(如淀粉、玉米、糖蜜等糖质)为原料,经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵、提取、中和、结晶、分离、干燥而制成的具有特殊鲜味的白色结晶或粉末状调味品。

3.4

酱类 brewed sauce

以谷物和(或)豆类为主要原料经微生物发酵而制成的半固态的调味品,如面酱、黄酱、蚕豆酱等。

3.5

调味料 seasoner

包括香辛料类和复合调味料。

3.5.1

香辛料类 spices

可用于食品加香调味，能赋予食物以香、辛、辣等风味的天然植物性产品及其混合物。

3.5.2

复合调味料 compound seasoning

用两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的产品。

3.6

食用盐 edible salt

以氯化钠为主要成分，用于食用的盐，包括普通食用盐（精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐等）、低钠食用盐、风味食用盐（调味盐、螺旋藻盐等）、特殊工艺食用盐（竹盐、雪花盐、鱼籽盐等）。

4 安全指标

4.1 酱油

4.1.1 污染物限量

应符合表1的规定。

表 1 酱油污染物限量

项目名称	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
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11

4.1.2 微生物限量

应符合表2的规定。

表 2 酱油微生物限量

项目名称	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	5×10^3	5×10^4	GB 2717	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10^2	GB 2717	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 /(CFU/mL)	5	2	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.10 第二法
^a 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 酱油真菌毒素限量

项目名称	限量/ ($\mu\text{g/kg}$)	来源	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁	5.0	GB 2761 澳门行政法规第 13/2016 号	GB 5009.22

4.1.4 食品添加剂使用量

4.1.4.1 在内地销售

食品添加剂最大使用量应符合表4，同时符合GB 2760附录的使用规定。

表4 酱油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	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	—
2	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.50	17.038	—	—
3	氨基乙酸（又名甘氨酸）	1.0	12.007	640	—
4	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210, 211	以苯甲酸计
5	丙酸及其钠盐、钙盐	2.5	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282	以丙酸计
6	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	—
7	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	以对羟基苯 甲酸计
8	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	—
9	红花黄	0.5	08.103	—	—
10	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	—
11	琥珀酸二钠	20.0	12.005	—	—
12	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	—
13	焦糖色（加氨生产）	按生产需要适量使用	08.110	150c	—
14	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	08.108	150a	—
15	焦糖色（亚硫酸铵法）	按生产需要适量使用	08.109	150d	—
16	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	—
17	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	—
18	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.25	19.016	955	—
19	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
20	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)	—

表 4（续）

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
21	双乙酸钠（又名二醋酸钠）	2.5	17.013	262ii	—
22	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙 酰磺胺酸	2.0	19.021	962	—
23	甜菊糖苷	0.35	19.008	960	以甜菊醇当 量计
24	乙酰磺胺酸钾（又名安赛 蜜）	1.0	19.011	950	—
25	皂荚糖胶	4.0	20.029	—	—
26	蔗糖脂肪酸酯	5.0	10.001	473	—
27	栀子黄	1.5	08.112	—	—
28	栀子蓝	0.5	08.123	—	—
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

4.1.4.2 在香港销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表 5，甜味剂应符合香港规例第 132U 章的规定（见本文件附录 A 表 A.1 表 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 表 A.2）。

表 5 酱油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
豉油	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸 钾、山梨酸钙 ^a	1000	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸 钾、苯甲酸钙 ^a	550	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基 苯甲酸乙酯钠 ^a	550	17.007, 17.036	214, 215	以对羟基苯 甲酸乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对羟基 苯甲酸甲酯钠 ^a	550	17.032, —	218, 219	以对羟基苯 甲酸甲酯计
注：本表中最大使用量来源文件为：香港规例第 132BD 章。					
^a 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（包括准许的添加剂及其替代物），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。					

4.1.4.3 在澳门销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表 6，甜味剂应符合澳门行政法规第 12/2018 号的规定（见本文件附录 A 表 A.3），食用色素应符合澳门行政法规第 30/2017 号的规定（见本文件附录 A 表 A.4）。

表 6 酱油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, 2 02, 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, 2 12, 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	500	05. 001, 05. 004 , 05. 005, 05. 00 2, 05. 003, —, —, —, —, —, —	220— 228, 539, —, —, —	澳门行政法规 第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计; 仅适用于发酵豆制品
5	乳酸链球菌素	200	17. 019	234	澳门行政法规 第 7/2019 号	以乳酸链球菌素计
6	冰醋酸	GMP ^a	01. 107	260	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
7	醋酸钾	GMP ^a	—	261 (i)	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
8	醋酸钠	GMP ^a	00. 013	262 (i)	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
9	二醋酸钠	2500	17. 013	262 (ii)	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
10	醋酸钙	GMP ^a	—	263	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
11	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP ^a	17. 029, 17. 006 , 17. 005, —	280, 281, 2 82, 283	澳门行政法规 第 7/2019 号	以丙酸计
12	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ^a	10. 032	472c	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
13	一氧化二氮	GMP ^a	—	942	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
14	葡萄糖氧化酶	GMP ^a	—	1102	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
15	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	—
16	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	500	19. 001	954	澳门行政法规 第 12/2018 号	—
17	蔗糖素 (又名三氯蔗糖)	250	19. 016	955	澳门行政法规 第 12/2018 号	—
18	甜菊糖苷	350	19. 008	960	澳门行政法规 第 12/2018 号	—
19	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)	2000	19. 021	962	澳门行政法规 第 12/2018 号	—
^a 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。						

4.2 食醋

4.2.1 污染物限量

应符合表7的规定。

表 7 食醋污染物限量

项目名称	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
总砷(以As计)	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11

4.2.2 微生物限量

应符合表8的规定。

表 8 食醋微生物限量

项目名称	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 2719	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 2719	GB 4789.3 平板计数法
^a 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9的规定。

表 9 食醋真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/kg)	来源	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁	5.0	GB 2761 澳门行政法规第 13/2016 号	GB 5009.22

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10,同时符合GB 2760附录的使用规定。

表 10 食醋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	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	—
2	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)	0.012	19.019	961	—
3	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.5	17.038	—	—
4	氨基乙酸(又名甘氨酸)	1.0	12.007	640	—
5	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210, 211	以苯甲酸计

表 10 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
6	丙酸及其钠盐、钙盐	2.5	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282	以丙酸计
7	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	—
8	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	以对羟基苯甲酸计
9	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	—
10	红花黄	0.5	08.103	—	—
11	红曲米、红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	—
12	琥珀酸二钠	20.0	12.005	—	—
13	甲壳素(又名几丁质)	1.0	20.018	—	—
14	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	—
15	焦糖色(加氨生产)	1.0	08.11	150c	—
16	焦糖色(普通法)	按生产需要适量使用	08.108	150a	—
17	聚甘油脂肪酸酯	10.0	10.022	475	仅限用于膨化食品的调味料
18	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	—
19	萝卜红	按生产需要适量使用	08.117	—	—
20	乳酸链球菌素	0.15	17.019	234	—
21	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.25	19.016	955	—
22	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
23	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)	—
24	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	2.5	17.013	262ii	—
25	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	3.0	19.004	951	—
26	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	1.13	19.021	962	—
27	甜菊糖苷	0.35	19.008	960	以甜菊醇当量计
28	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.5	19.011	950	—
29	皂荚糖胶	4.0	20.029	—	—

表 10 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
30	蔗糖脂肪酸酯	5.0	10.001	473	—
31	栀子黄	1.5	08.112	—	—
32	栀子蓝	0.5	08.123	—	—
注：本表中最大使用量来源文件为：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11，甜味剂应符合香港规例第132U章的规定（见本文件附录A表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表A.2）。

表 11 食醋食品添加剂最大使用量（在香港销售）

食物分类或细分	项目名称	最大使用量/ (mg/kg)	CNS 号	INS 号	备注
谷醋	苯甲酸、苯甲酸钠、 苯甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	二氧化硫	100	05.001	220	按二氧化硫残留计
注：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、抗氧化剂的使用应符合表12，甜味剂应符合澳门行政法规第12/2018号的规定（见本文件附录A表A.3），食用色素应符合澳门行政法规第30/2017号的规定（见本文件附录A表A.4）。

表 12 食醋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, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, 05.006, 05.007	220-228, 539, —, —, —	澳门行政法规第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计
5	乳酸链球菌素	150	17.019	234	澳门行政法规第 7/2019 号	以乳酸链球菌素计
6	冰醋酸	GMP ^a	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	—

表 12 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
7	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP ^a	17.029, 17.006, 17.005, —	280, 281, 282, 283	澳门行政法规第 7/2019 号	以丙酸计
8	醋酸钙	GMP ^a	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	—
9	醋酸钾	GMP ^a	—	261(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
10	醋酸钠	GMP ^a	00.013	262(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
11	二醋酸钠	2500	17.013	262(ii)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
12	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ^a	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	—
13	一氧化二氮	GMP ^a	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	—
14	葡萄糖氧化酶	GMP ^a	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	—
^a 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。						

4.3 味精

4.3.1 污染物限量

应符合表13的规定。

表 13 味精污染物限量

项目名称	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
总砷(以 As 计)	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11

4.3.2 食品添加剂使用量

4.3.2.1 在内地销售

食品添加剂最大使用量应符合表14, 同时符合GB 2760附录的使用规定。

表 14 味精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	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	—
2	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.50	17.038	—	—
3	氨基乙酸(又名甘氨酸)	1.0	12.007	640	—
4	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	—

表 14 (续)

序号	项目名称	最大使用量/（g/kg）	CNS 号	INS 号	备注
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. 5	08. 103	—	—
7	红曲米, 红曲红	按生产需要适量使用	08. 119, 08. 120	—	—
8	琥珀酸二钠	20. 0	12. 005	—	—
9	姜黄	按生产需要适量使用	08. 102	100ii	—
10	聚甘油脂肪酸酯	10. 0	10. 022	475	仅限用于膨化食品的调味料
11	辣椒红	按生产需要适量使用	08. 106	—	—
12	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)	—
13	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	2. 5	17. 013	262ii	—
14	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	1. 13	19. 021	962	—
15	甜菊糖苷	0. 35	19. 008	960	—
16	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0. 5	19. 011	950	—
17	皂荚糖胶	4. 0	20. 029	—	—
18	蔗糖脂肪酸酯	5. 0	10. 001	473	—
19	栀子黄	1. 5	08. 112	—	—
20	栀子蓝	0. 5	08. 123	—	—

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

4.3.2.2 在香港销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表 15, 甜味剂应符合香港规例第 132U 章的规定 (见本文件附录 A 表 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 表 A.2)。

表 15 味精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
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17. 001, 17. 002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸	200	05. 001, 05. 004, 05. 005 , 05. 003, 05. 002, —, —, —, —, —, —,	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 539, —	以二氧化硫 残留计

表 15 (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
佐料(例如 松肉粉、洋 葱盐及蒜 盐), 不包 括佐料酱 料(例如茄 汁、蛋黄酱 及芥末)	丙基栲酸盐 ^a	200	04. 003	310	按食物中的 脂肪注或油 的重量计算
	特丁基对苯二酚 ^a	200	04. 007	319	按食物中的 脂肪或油的 重量计算
	经丁化作用的羟基茴香醚 ^a	200	04. 001	320	按食物中的 脂肪或油的 重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯 ^a	200	04. 002	321	按食物中的 脂肪或油的 重量计算
	乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二钠	70	04. 020, 18. 005	385, 386	按无水乙二 胺四乙酸二 钠钙计
注: 本表中最大使用量来源文件为: 香港规例第 132BD 章。					
^a 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基栲酸盐、及特丁基对苯二酚而言, 可混合使用其中 2 种或多于 2 种添加剂, 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。					

4.3.2.3 在澳门销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表16, 甜味剂应符合澳门行政法规第12/2018号的规定(见本文件附录A表A.3), 食用色素应符合澳门行政法规第30/2017号的规定(见本文件附录A表A.4)。

表 16 味精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	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	200	05. 001, 05. 004, 05. 005, 05. 003, 05. 002, —, —, —, —, —, 05. 006, 05. 007	220-228, 539, —, —, —	澳门行政法规第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计
4	乳酸链球菌素	200	17. 019	234	澳门行政法规第 7/2022 号	以乳酸链球菌素计
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 ^a	01. 107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	—
7	醋酸钾	GMP ^a	—	261 (i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
8	醋酸钠	GMP ^a	00. 013	262 (i)	澳门行政法规第 7/2019 号	—

表 16 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
9	二醋酸钠	10000	17.013	262(ii)	澳门行政法规第 7/2019 号	—
10	醋酸钙	GMP ^a	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	—
11	脱氢醋酸、脱氢醋酸钠	500	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	澳门行政法规第 7/2019 号	以脱氢醋酸计
12	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP ^a	17.029, 17.006, 17.005, —	280, 281, 282, 283	澳门行政法规第 7/2019 号	以丙酸计
13	没食子酸丙酯	200	04.003	310	澳门行政法规第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算
14	特丁基对苯二酚	200	04.007	319	澳门行政法规第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算
15	叔丁基对羟基茴香醚	200	04.001	320	澳门行政法规第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算
16	二丁基羟基甲苯	200	04.002	321	澳门行政法规第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算
17	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	70	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
18	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ^a	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	—
19	一氧化二氮	GMP ^a	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	—
20	葡萄糖氧化酶	GMP ^a	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	—
21	乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	2000	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	—
22	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	—
23	环己基氨基磺酸盐	650	19.002	952	澳门行政法规第 12/2018 号	以环己基氨基磺酸计
24	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	1500	19.001	954	澳门行政法规第 12/2018 号	以糖精计
25	蔗糖素 (又名三氯蔗糖)	700	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	—
26	甜菊糖苷	350	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	—
27	纽甜 (又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯)	70	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	—

表 16（续）

序号	项目名称	最大使用量 /（mg/kg）	CNS 号	INS 号	来源	备注
28	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）	1130	19.021	962	澳门行政法规第 12/2018 号	—
^a 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。						

4.4 酱类

4.4.1 污染物限量

应符合表17的规定。

表 17 酱类污染物限量

项目名称	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
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11

4.4.2 微生物限量

应符合表18的规定。

表 18 酱类微生物限量

项目名称	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌/（25g 或 mL）	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ （CFU/g 或 mL）	5	2	1 ²	1 ⁴	GB 29921	GB 4789.10 第二法
大肠菌群 ^a /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 2718	GB 4789.3 平板计数 法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。						

4.4.3 真菌毒素限量

应符合表19的规定。

表 19 酱类真菌毒素限量

项目名称	限量/（μg/kg）	来源	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁	5.0	GB 2761 澳门行政法规第 13/2016 号	GB 5009.22

4.4.4 食品添加剂使用量

4.4.4.1 在内地销售

食品添加剂最大使用量应符合表20，同时符合GB 2760附录的使用规定。

表 20 酱类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	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	—
2	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.5	17.038	—	—
3	氨基乙酸（又名甘氨酸）	1.0	12.007	640	—
4	氨基乙酸（羟基乙腈法）	1.0	—	—	—
5	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210, 211	以苯甲酸计
6	赤藓红及其铝色淀	0.05	08.003	127	以赤藓红计
7	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	—
8	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	以对羟基苯甲 酸计
9	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	—
10	红花黄	0.5	08.103	—	—
11	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	—
12	琥珀酸二钠	20.0	12.005	—	—
13	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	—
14	焦糖色（加氨生产）	按生产需要适量使用	08.110	150c	—
15	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	08.108	150a	—
16	焦糖色（亚硫酸铵法）	10.0	08.109	150d	—
17	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	—
18	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	—
19	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.25	19.016	955	—
20	山梨酸及其钾盐	0.5	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
21	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)	—
22	双乙酸钠（又名二醋酸钠）	2.5	17.013	262ii	—
23	羧甲基淀粉钠	0.1	20.012	—	—
24	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺 胺酸	1.13	19.021	962	—
25	甜菊糖苷	0.35	19.008	960	以甜菊醇当量 计

表 20 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
26	纤维素	按生产需要适量使用	—	—	—
27	乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	0.5	19.011	950	—
28	皂荚糖胶	4.0	20.029	—	—
29	蔗糖脂肪酸酯	5.0	10.001	473	—
30	栀子黄	1.5	08.112	—	—
31	栀子蓝	0.5	08.123	—	—
注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。					

4.4.4.2 在香港销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表21，甜味剂应符合香港规例第132U章的规定（见本文件附录A表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表A.2）。

表 21 酱类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
发酵大豆(例如豆豉)	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙 ^a	1000	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠 ^a	1000	17.007, 17.036	214, 215	以对羟基苯甲酸乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠 ^a	1000	—, 17.032	218, 219	以对羟基苯甲酸甲酯计
注：本表中最大使用量来源文件为：香港规例第132BD章。					
^a 可视乎情况适当而混合使用苯甲酸、对羟基苯甲酸乙酯及对羟基苯甲酸甲酯，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。					

4.4.4.3 在澳门销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表22，甜味剂应符合澳门行政法规第12/2018号的规定（见本文件附录A表A.3），食用色素应符合澳门行政法规第30/2017号的规定（见本文件附录A表A.4）。

表 22 酱类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	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

表 22 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
3	乳酸链球菌素	200	17. 019	234	澳门行政法规 第 7/2019 号	以乳酸链 球菌素计
4	冰醋酸	GMP ^a	01. 107	260	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
5	醋酸钾	GMP ^a	—	261 (i)	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
6	醋酸钠	GMP ^a	00. 013	262 (i)	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
7	二醋酸钠	2500	17. 013	262 (ii)	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
8	醋酸钙	GMP ^a	—	263	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
9	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP ^a	17. 029, 17. 006, 17. 005 , —	280, 281, 282, 283	澳门行政法规 第 7/2019 号	以丙酸计
10	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ^a	10. 032	472c	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
11	一氧化二氮	GMP ^a	—	942	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
12	葡萄糖氧化酶	GMP ^a	—	1102	澳门行政法规 第 7/2019 号	—
13	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	—
14	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	—
15	蔗糖素 (又名三氯蔗糖)	250	19. 016	955	澳门行政法规 第 12/2018 号	—
16	甜菊糖苷	350	19. 008	960	澳门行政法规 第 12/2018 号	—
17	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)	1130	19. 021	962	澳门行政法规 第 12/2018 号	—
^a 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。						

4.5 调味料

4.5.1 香辛料类

4.5.1.1 污染物限量

应符合表23的规定。

表 23 香辛料类污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	备注
铅 (以 Pb 计)	3.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12	—
3-氯-1,2-丙二醇 ^a	0.4	GB 2762	GB 5009.191	液态调味品

表 23 (续)

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	备注
3-氯-1,2-丙二醇 ^a	1.0	GB 2762	GB 5009.191	固态调味品
^a 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。				

4.5.1.2 农药残留限量

应符合表24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E。

表 24 香辛料类农药残留限量

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
1	2,4-滴	0.2	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
2	2,4-滴丁酸	0.2 [*]	GB 2763	薄荷、留兰香、胡椒
		0.2	香港规例第 132CM 章	
3	2 甲 4 氯丁酸	0.1 [*]	GB 2763	胡椒
		0.2	香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香
		0.2 [*]	GB 2763	
4	阿维菌素	0.01	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香
		0.03	GB 2763 香港规例第 132CM 章	叶类调味料(薄荷、留兰香除外)
		0.05	GB 2763	胡椒
		0.1	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
		0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
5	胺苯磺隆	0.02	GB 2763	香辛料
6	巴毒磷	0.05 [*]	GB 2763	香辛料
7	百草枯	0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香
			香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
8	百菌清	1	GB 2763	山葵
		70	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
10	保棉磷	0.5	GB 2763	香辛料
		10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
11	苯并烯氟菌唑	9 [*]	GB 2763	干辣椒
12	苯氟磺胺	20	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
13	苯菌酮	20	GB 2763	干辣椒
14	苯醚甲环唑	5	GB 2763	干辣椒
15	吡虫啉	7	GB 2763	叶类调味料 (罗勒除外)
		10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒、蛇麻草(干)
		20	GB 2763	罗勒
16	吡噻菌胺	14*	GB 2763	干辣椒
17	吡蚜酮	6	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
18	吡唑醚菌酯	15	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
19	丙炔氟草胺	0.03*	GB 2763	薄荷、留兰香
		0.05	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
		0.04	香港规例第 132CM 章	胡椒
20	丙森锌	0.1	GB 2763	胡椒、豆蔻、小茴香籽、芫荽籽
		5	GB 2763	叶类调味料
		10	GB 2763	干辣椒、孜然
21	丙溴磷	0.05	GB 2763	根茎类调味料
		0.07	香港规例第 132CM 章	果类调味料
		0.1	GB 2763	小茴香籽、芫荽籽
		3	GB 2763	豆蔻
		5	GB 2763	孜然
		20	GB 2763	干辣椒
22	丙酯杀螨醇	0.02*	GB 2763	香辛料
23	草甘膦	0.1	GB 2763	胡椒
		7	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
		0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	叶类调味料(薄荷、留兰香除外)
24	草枯醚	0.01*	GB 2763	香辛料
25	草芽畏	0.01*	GB 2763	香辛料
26	虫酰肼	10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
		20	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
27	除虫菊素	0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
		1	GB 2763	叶类调味料
28	除虫脲	20	GB 2763	干辣椒
29	哒草特	0.2	香港规例第 132CM 章	胡椒薄荷、留兰香
30	哒螨灵	10	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
31	代森铵	0.1	GB 2763	胡椒、豆蔻、小茴香籽、芫荽籽
		5	GB 2763	叶类调味料
		10.0	GB 2763	干辣椒、孜然
32	代森联	0.1	GB 2763	胡椒、豆蔻、小茴香籽、芫荽籽
		5	GB 2763	叶类调味料
		10	GB 2763	干辣椒、孜然
33	代森锰锌	0.1	GB 2763	胡椒、豆蔻、小茴香籽、芫荽籽
		5	GB 2763	叶类调味料
		10	GB 2763	干辣椒、孜然
34	代森锌	0.1	GB 2763	胡椒、豆蔻、小茴香籽、芫荽籽
		5	GB 2763	叶类调味料
		10	GB 2763	干辣椒、孜然
35	稻丰散	7	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
36	敌草胺	0.05	GB 2763	胡椒
		0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	罗勒(干)、马郁兰(干)、迷迭香(干)夏香草(干)、冬香草(干)、罗勒、马郁兰、迷迭香、夏香草、冬香草、薄荷、留兰香
37	敌草腈	0.01*	GB 2763	干辣椒
38	敌草隆	1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香
39	敌敌畏	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	香辛料
40	敌螨普	2*	GB 2763	干辣椒
41	丁硫克百威	0.07	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
		5	香港规例第 132CM 章	辣椒(干)

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
42	啶虫脒	0.1	GB 2763	胡椒、豆蔻
		2	GB 2763	干辣椒
43	啶酰菌胺	10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒、胡椒
		60	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
		30	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香
44	毒虫畏	0.01	GB 2763	香辛料
45	毒菌酚	0.01*	GB 2763	香辛料
46	毒死蜱	1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	香茅、果类调味料(胡椒除外)、 根茎类调味品
		2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香、胡椒
		5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
		20	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
47	对硫磷	0.1	香港规例第 132CM 章	种子类调味料
		0.2	香港规例第 132CM 章	果类调味料、根茎类调味料
48	多菌灵	0.1	香港规例第 132CM 章	果类调味料、根茎类调味料
		20	GB 2763	干辣椒
49	多杀霉素	0.1*	GB 2763	胡椒
		1.7	香港规例第 132CM 章	香料(黑和白胡椒除外)
		3	香港规例第 132CM 章	干辣椒
50	恶唑菌酮	80	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
51	二甲吩草胺-P	0.05	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
52	二硫代氨基甲酸酯类	5	香港规例第 132CM 章	香草, 除小茴香
		10	香港规例第 132CM 章	小茴香、辣椒(干)
		0.2	香港规例第 132CM 章	生姜
		30	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
53	二氯吡啶酸	0.5	GB 2763	胡椒
		5	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
		3	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香
54	二嗪磷	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
		0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒、根茎类调味料
		5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
55	二氰蒽醌	100	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
56	二溴磷	0.01*	GB 2763	香辛料
57	粉唑醇	10	GB 2763	干辣椒
58	呋虫胺	5	GB 2763	干辣椒
59	伏杀硫磷	2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料、种子类调味料
		3	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
		7	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
60	氟苯虫酰胺	7	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
61	氟吡呋喃酮	9*	GB 2763	干辣椒
62	氟吡菌胺	7*	GB 2763	干辣椒
		7	香港规例第 132CM 章	
63	氟吡菌酰胺	30*	GB 2763	干辣椒
64	氟草敏	3	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
65	氟虫脲	10	GB 2763	紫苏
66	氟除草醚	0.01*	GB 2763	香辛料
67	氟啶虫胺腈	15*	GB 2763	干辣椒
68	氟啶虫酰胺	6	GB 2763	薄荷
		7	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
69	氟菌唑	30*	GB 2763 香港规例第 132CM 章	芫荽
		50	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
70	氟乐灵	0.05	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香、胡椒
		0.05	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
71	氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯	0.03*	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		0.05	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
		1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
		20	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
72	氟噻虫砒	4*	GB 2763	山葵
		7*	GB 2763	干辣椒
73	氟噻唑吡乙酮	4*	GB 2763	干辣椒
74	氟唑菌酰胺	6*	GB 2763	干辣椒
75	福美双	0.1	GB 2763	胡椒、豆蔻、小茴香籽、芫荽籽
		5	GB 2763	叶类调味料
		10	GB 2763	干辣椒、孜然
76	福美锌	0.1	GB 2763	胡椒、豆蔻、小茴香籽、芫荽籽
		5	GB 2763	叶类调味料
		10	GB 2763	干辣椒、孜然
77	咯菌腈	0.02	香港规例第 132CM 章	香料
		4	GB 2763	干辣椒
		9	GB 2763	罗勒
		10	香港规例第 132CM 章	香草
		50	香港规例第 132CM 章	罗勒(干)、细香葱(干)
		65	香港规例第 132CM 章	香草(干)(罗勒(干)、细香葱(干)除外)
78	格螨酯	0.01*	GB 2763	香辛料
79	庚烯磷	0.01*	GB 2763	香辛料
80	环螨酯	0.01*	GB 2763	香辛料
81	环氧丙烷	300	香港规例第 132CM 章	香草(干)、香料
82	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	0.2	GB 2763	干辣椒
83	甲胺磷	0.1	GB 2763	叶类调味料、干辣椒、果类调味料、种子类调味料、根茎类调味料
84	甲拌磷	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料、根茎类调味料
		2	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
		0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
85	甲苯氟磺胺	20	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
		50	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
86	甲磺隆	0.02	GB 2763	香辛料
87	甲基毒死蜱	0.3	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
		5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
		10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
88	甲基对硫磷	5	香港规例第 132CM 章	种子类调味料、果类调味料
		3	香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
89	甲基嘧啶磷	0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		3	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
90	甲硫威	0.07*	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		0.1*	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
91	甲萘威	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
		0.7	GB 2763	果类调味料
		2	香港规例第 132CM 章	干辣椒
92	甲氧菊酯	10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
93	甲霜灵和精甲霜灵	0.05	GB 2763	菱叶
		5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
		7	GB 2763	叶类调味料 (菱叶除外)
		8	香港规例第 132CM 章	香草
		10	香港规例第 132CM 章	干辣椒、蛇麻草 (干)
		55	香港规例第 132CM 章	香草 (干) (蛇麻草 (干) 除外)
94	甲氧虫酰肼	5	GB 2763	胡椒
		7	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香
		20	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
95	甲氧滴滴涕	0.01	GB 2763	香辛料
96	腈苯唑	2	GB 2763	干辣椒
97	腈菌唑	20	GB 2763	干辣椒

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
		2	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
98	抗蚜威	5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
		20	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
99	克百威	0.1	GB 2763	根茎类调味料
100	克菌丹	0.05	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
101	啮氧灵	10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
		1	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
102	乐果	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
		0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		3	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
		5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
103	乐杀螨	0.05*	GB 2763	香辛料
104	利谷隆	0.25	GB 2763	欧芹
105	联苯腈酯	40	GB 2763	薄荷
106	联苯菊酯	0.03	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		0.05	GB 2763 香港规例第 132CM 章	叶类调味料、根茎类调味料、香草、香草(干)(蛇麻草(干)除外)
		20	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
		5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒、芫荽籽
107	磷化氢	0.01	GB 2763 香港规例第 132CM 章	香辛料
108	硫丹	0.05	GB 2763 香港规例第 132CM 章	香辛料
109	硫酰氟	0.5*	GB 2763 香港规例第 132CM 章	叶类调味料、干辣椒、果类调味料、种子类调味料、根茎类调味料、香草、香草(干)、香料
110	螺虫乙酯	15*	GB 2763	干辣椒
		15	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)、辣椒(干)
111	螺甲螨酯	5*	GB 2763	干辣椒
		45	香港规例第 132CM 章	胡椒薄荷、留兰香
112	螺菌环胺	50	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
113	螺螨酯	40	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
114	氯苯甲醚	0.05	GB 2763	香辛料
115	氯苯嘧啶醇	5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)、辣椒(干)
116	氯虫苯甲酰胺	5*	GB 2763	干辣椒
		5	香港规例第 132CM 章	
		10*	GB 2763	果类调味料、种子类调味料、根茎类调味料
		15*	GB 2763	叶类调味料
117	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	0.05	GB 2763	果类调味料(豆蔻除外)、根茎类调味料
		0.7	GB 2763	罗勒
		2	GB 2763	豆蔻
		20	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
		1	香港规例第 132CM 章	干辣椒
118	氯磺隆	0.02	GB 2763	香辛料
119	氯菊酯	0.05	GB 2763	香辛料(干辣椒、山葵除外)
		0.5	GB 2763	山葵
		10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
120	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	0.1	GB 2763	果类调味料(豆蔻除外)
		0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
		3	GB 2763	豆蔻
		10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
121	氯酞酸	0.01*	GB 2763	香辛料
122	氯酞酸甲酯	0.01	GB 2763	香辛料
123	马拉硫磷	0.5	GB 2763	根茎类调味料
		1	GB 2763	干辣椒、果类调味料
		2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
		7	GB 2763	留兰香
		10	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
124	茅草枯	0.01*	GB 2763	香辛料

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
125	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	10	GB 2763	胡椒
126	咪唑菌酮	30	GB 2763	干辣椒
127	噻菌环胺	3	GB 2763	叶类调味料 (罗勒、欧芹除外)
		9	GB 2763	干辣椒
		30	GB 2763	欧芹
		40	GB 2763	罗勒
128	噻菌酯	30	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒、蛇麻草 (干)
		70	GB 2763	叶类调味料
129	灭草环	0.05*	GB 2763	香辛料
130	灭草松	0.1*	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、亚麻籽
		1*	GB 2763 香港规例第 132CM 章	留兰香
131	灭多威	0.07	GB 2763	果类调味料
		1	香港规例第 132CM 章	胡椒薄荷、留兰香
		5	GB 2763	欧芹
		10	GB 2763	干辣椒
132	灭菌丹	120	香港规例第 132CM 章	蛇麻草 (干)
133	灭螨醌	0.01	GB 2763	香辛料
134	灭线磷	0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
		0.02	香港规例第 132CM 章	蛇麻草 (干)
135	灭蝇胺	10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
136	扑草净	0.5	GB 2763	欧芹
		0.3	香港规例第 132CM 章	莳萝
137	七氯	0.05	香港规例第 132CM 章	香料
138	氰氟虫腙	5*	GB 2763	干辣椒
139	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	0.03	GB 2763	果类调味料
		0.05	GB 2763	根茎类调味料
140	炔螨特	50	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香
		100	GB 2763 香港规例第 132CM 章	蛇麻草 (干)

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
141	噻虫胺	0.3	GB 2763	薄荷
		0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
142	噻虫嗪	1.5	GB 2763	薄荷
		7	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
143	噻螨酮	2	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
144	噻嗪酮	1.5	GB 2763	罗勒
		10	GB 2763	干辣椒
145	噻唑膦	0.05	GB 2763	胡椒
146	三氟硝草醚	0.05*	GB 2763	香辛料
147	三环锡	5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
148	三氯杀螨醇	0.01	GB 2763	香辛料
149	三乙膦酸铝	45	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
150	三唑醇	5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
151	三唑磷	0.07	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
152	三唑酮	5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
153	杀虫畏	0.01	GB 2763	香辛料
154	杀螟硫磷	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
		1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		7	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
155	杀扑磷	0.02	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		0.05	GB 2763 香港规例第 132CM 章	香辛料 (果类调味料除外)
		5	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
156	杀线威	0.05*	GB 2763	根茎类调味料
		0.05	香港规例第 132CM 章	
		0.07*	GB 2763	果类调味料
		0.07	香港规例第 132CM 章	

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
157	双炔酰菌胺	10*	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
		50	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
158	霜霉威和霜霉威盐酸盐	10	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
159	霜脲氰	7	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
160	速灭磷	0.05	GB 2763	香辛料
161	特乐酚	0.01*	GB 2763	香辛料
162	涕灭威	0.02	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
		0.07	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
163	肟菌酯	40	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
164	五氯硝基苯	0.02	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒、种子类调味料
		2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
165	戊菌唑	0.05	GB 2763	紫苏
		0.5	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
166	戊硝酚	0.01*	GB 2763	香辛料
167	戊唑醇	35	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
		5	香港规例第 132CM 章	辣椒(干)、紫苏
168	烯虫炔酯	0.01*	GB 2763	香辛料
169	烯虫乙酯	0.01*	GB 2763	香辛料
170	烯酰吗啉	5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
		80	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
171	消螨酚	0.01*	GB 2763	香辛料
172	溴甲烷	0.02*	GB 2763	香辛料
173	溴离子	400	香港规例第 132CM 章	香草(干)、香料
		200	香港规例第 132CM 章	辣椒(干)
174	溴氰虫酰胺	5*	GB 2763	干辣椒
175	溴氰菊酯	0.03	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
		0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料

表 24 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
		5	香港规例第 132CM 章	辣椒 (干)
176	氧乐果	0.01	GB 2763	果类调味料
		0.05	GB 2763	根茎类调味料
177	乙拌磷	0.05	GB 2763	香辛料
178	乙丁烯氟灵	0.05	香港规例第 132CM 章	莳萝
179	乙基多杀菌素	4*	GB 2763	干辣椒
180	乙基喹禾灵	2	香港规例第 132CM 章	胡椒薄荷、留兰香
181	乙硫磷	0.3	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
		3	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
		5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	果类调味料
182	乙螨唑	15	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、蛇麻草 (干)
183	乙烯菌核利	0.05*	GB 2763	香辛料
184	乙烯利	50	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
185	乙酰甲胺磷	0.2	GB 2763	香辛料 (薄荷、留兰香、干辣椒除外)
		25	GB 2763	薄荷、留兰香
		50	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
186	乙氧氟草醚	0.05	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷、留兰香、胡椒
187	乙酯杀螨醇	0.05	GB 2763	香辛料
188	异恶草酮	0.05	香港规例第 132CM 章	胡椒薄荷、留兰香
189	异菌脲	0.05	GB 2763 香港规例第 132CM 章	种子类调味料
		0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	根茎类调味料
190	抑草蓬	0.05*	GB 2763	香辛料
191	茛草酮	0.01*	GB 2763	香辛料
192	茛虫威	15	GB 2763 香港规例第 132CM 章	薄荷
193	增效醚	20	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
194	啞草酮	2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒、叶类调味料、果类调味料、种子类调味料、根茎类调味料、香草 (干) (蛇麻草 (干) 除外)、香草、香料, 除香荚兰豆

表 24 (续)

序号	项目名称	限量（mg/kg）	来源	适用范围
		0.1	香港规例第 132CM 章	香荚兰豆、蛇麻草(干)
195	唑螨酯	1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	干辣椒
		10	香港规例第 132CM 章	蛇麻草(干)
* 表示在 GB 2763 中该限量为临时限量。				

4.5.1.3 食品添加剂使用量

4.5.1.3.1 在内地销售

食品添加剂最大使用量应符合表25，同时符合GB 2760附录的使用规定。

表 25 香辛料类食品添加剂最大使用量 (在内地销售)

序号	添加剂名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注及适用范围
1	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	香辛料类
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)	0.012	19.019	961	香辛料酱
3	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.50	17.038	—	香辛料类
4	氨基乙酸 (又名甘氨酸)	1.0	12.007	640	香辛料类
5	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)	5.0	10.006	471	香辛料类
6	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	香辛料类
7	二氧化硅	20.0	02.004	551	香辛料类
8	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	香辛料类
9	硅酸钙	按生产需要适量使用	02.009	552	香辛料及粉
10	果胶	按生产需要适量使用	20.006	440	香辛料类
11	海藻酸钠 (又名褐藻酸钠)	按生产需要适量使用	20.004	401	香辛料类
12	红花黄	0.5	08.103	—	香辛料类
13	红曲米, 红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	香辛料类
14	琥珀酸二钠	20.0	12.005	—	香辛料类
15	黄原胶 (又名汉生胶)	按生产需要适量使用	20.009	415	香辛料类
16	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	香辛料类

表 25 (续)

序号	添加剂名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注及适用范围
17	聚甘油脂肪酸酯	10.0	10.022	475	膨化食品的香辛料类
18	卡拉胶	按生产需要适量使用	20.007	407	香辛料类
19	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	香辛料油
20	辣椒油树脂	10.0	00.012	160c	香辛料油
21	亮蓝及其铝色淀	0.01	08.007	133	以亮蓝计；香辛料酱、香辛料及粉
22	硫磺	0.15	05.007	—	以二氧化硫残留量计；八角
23	柠檬黄及其铝色淀	0.1	08.005	102	以柠檬黄计；香辛料酱
24	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	19.014	966	香辛料类
25	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.4	19.016	955	香辛料酱
26	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)	香辛料类
27	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	2.5	17.013	262ii	香辛料类
28	双乙酰酒石酸单双甘油酯	0.001	10.010	472e	香辛料类
29	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	1.13	19.021	962	香辛料类
30	甜菊糖苷	0.35	19.008	960	以甜菊醇当量计；香辛料类
31	纤维素	按生产需要适量使用	—	—	香辛料酱
32	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.5	19.011	950	香辛料类
33	硬脂酸钙	20.0	10.039	470	香辛料及粉
34	硬脂酸钾	20.0	10.028	470	香辛料及粉
35	藻蓝(淡、海水)	0.8	08.137	—	香辛料及粉
36	皂荚糖胶	4.0	20.029	—	香辛料类
37	蔗糖脂肪酸酯	5.0	10.001	473	香辛料类
38	栀子黄	1.5	08.112	—	香辛料类
39	栀子蓝	0.5	08.123	—	香辛料类

注：本表中最大使用量来源文件为：GB 2760。

4.5.1.3.2 在香港销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表 26，甜味剂应符合香港规例第 132U 章(见本文件附录 A 表 A.1)，染色料应符合香港规例第 132H 章(见本文件附录 A 表 A.2)的规定。

表 26 香辛料类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
香草及香料（例如罗勒、皮萨草、辣椒酱及咖喱酱）	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	150	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	按二氧化硫残留计算
	丙基棕榈酸盐	200 ^a	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
	特丁基对苯二酚	200 ^a	04.007	319	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴香醚	200 ^a	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯	200 ^a	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二钠	70	04.020, 18.005	385, 386	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。					
^a 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基棕榈酸盐、及特丁基对苯二酚而言，可混合使用其中 2 种或多于 2 种添加剂，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。					

4.5.1.3.3 在澳门销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表 27，甜味剂应符合澳门行政法规第 12/2018 号（见本文件附录 A 表 A.3），食用色素应符合澳门行政法规第 30/2017 号（见本文件附录 A 表 A.4）的规定。

表 27 香辛料类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	备注及适用范围
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；香草和香辛料
2	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	150	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, 05.006, 05.007	220-228, 539, —, —, —	澳门行政法规第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计；香草和香辛料
3	冰醋酸	GMP ^a	01.107	260	澳门行政法规第 7/2019 号	香辛料
4	醋酸钾	GMP ^a	—	261(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	香辛料
5	醋酸钠	GMP ^a	00.013	262(i)	澳门行政法规第 7/2019 号	香辛料
6	二醋酸钠	2500	17.013	262(ii)	澳门行政法规第 7/2019 号	香草和香辛料
7	醋酸钙	GMP ^a	—	263	澳门行政法规第 7/2019 号	香辛料

表 27 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注及适用范围
8	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP ^a	17. 029, 17. 006, 17. 005, —	280, 281, 282, 283	澳门行政法规第 7/2019 号	以丙酸计; 香辛料
9	没食子酸丙酯	200	04. 003	310	澳门行政法规第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算; 香草和香辛料
10	特丁基对苯二酚	200	04. 007	319	澳门行政法规第 7/2019 号	香草和香辛料
11	叔丁基对羟基茴香醚	200	04. 001	320	澳门行政法规第 7/2019 号	香草和香辛料
12	二丁基羟基甲苯	200	04. 002	321	澳门行政法规第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算; 香草和香辛料
13	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	70	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; 适用于香草和香辛料
14	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ^a	10. 032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	香辛料
15	一氧化二氮	GMP ^a	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	香辛料
16	葡萄糖氧化酶	GMP ^a	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	香辛料
17	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	2000	19. 011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	香草和香辛料
18	蔗糖素(又名三氯蔗糖)	400	19. 016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	香草和香辛料
19	甜菊糖苷	350	19. 008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	香辛料
20	纽甜(又名 N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯)	32	19. 019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	香草和香辛料
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)	1130	19. 021	962	澳门行政法规第 12/2018 号	香草和香辛料
^a GMP 是指第 7/2019 号行政法规第四条规定的良好生产规范。						

4.5.2 复合调味料

4.5.2.1 污染物限量

应符合表28的规定。

表 28 复合调味料污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法	适用范围
铅 (以 Pb 计)	0.1	香港规例第 132V 章	GB 5009.12	脂肪涂酱和混合涂酱
	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		复合调味料 (脂肪涂酱和混合涂酱除外)
镉 (以 Cd 计)	0.1	GB 2762	GB 5009.15	鱼类调味品
总砷 (以 As 计)	0.1	香港规例第 132V 章	GB 5009.11	脂肪涂酱和混合涂酱
	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		复合调味料 (水产调味品、藻类调味品、脂肪涂酱和混合涂酱除外)
无机砷 (以 As 计)	0.1	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11	鱼类调味品
	0.5	GB 2762		水产调味料 (鱼类调味料除外)
3-氯-1,2-丙二醇 ^a	0.4	GB 2762	GB 5009.191	液态调味品
	1.0			固态调味品
锡 ^b (以 Sn 计)	250	GB 2762	GB 5009.16	复合调味料
^a 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。				
^b 仅限于采用镀锡薄板包装的食品。				

4.5.2.2 微生物限量

应符合表29的规定。

表 29 复合调味料微生物限量

项目名称	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/ (/25g 或/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB4789.4	复合调味料 (调味料酒除外)
	5	0	0	—	GB 2758	GB/T 4789.25	调味料酒
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 29921	GB4789.10 第二法	复合调味料 (调味料酒除外)
	5	0	0	—	GB 2758	GB/T 4789.25	调味料酒
大肠菌群 ^a / (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 10133	GB 4789.3 平板计数法	水产调味品
副溶血性弧菌/ (MPN/g 或 MPN/mL)	5	1	10 ²	10 ³	GB 29921	GB 4789.7	水产调味品
菌落总数 ^a / (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 10133	GB4789.2	水产调味品
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。							

4.5.2.3 真菌毒素限量

应符合表30的规定。

表 30 复合调味料真菌毒素限量

项目名称	限量/ ($\mu\text{g/kg}$)	来源	检验方法	适用范围
黄曲霉毒素 B ₁	5.0	GB 2761 澳门行政法规第 13/2016 号	GB 5009.22	除花生外的其他熟制坚果和籽类酱
	20.0	GB 2761 澳门行政法规第 13/2016 号		花生酱

4.5.2.4 农药残留限量

应符合表31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E。

表 31 复合调味料农药残留限量

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
1	胺苯磺隆	0.02	GB 2763	番茄酱
2	巴毒磷	0.05*	GB 2763	番茄酱
3	保棉磷	0.5	GB 2763	番茄酱
4	丙溴磷	0.07	GB 2763	番茄酱
5	丙酯杀螨醇	0.02*	GB 2763	番茄酱
6	草枯醚	0.01*	GB 2763	番茄酱
7	草芽畏	0.01*	GB 2763	番茄酱
8	敌敌畏	0.1	GB 2763	番茄酱
9	丁硫克百威	0.07	GB 2763	番茄酱
10	毒虫畏	0.01	GB 2763	番茄酱
11	毒菌酚	0.01*	GB 2763	番茄酱
12	毒死蜱	1	GB 2763	番茄酱
13	多菌灵	0.3	GB 2763	番茄酱
14	二嗪磷	0.1	GB 2763	番茄酱
15	二溴磷	0.01*	GB 2763	番茄酱
16	伏杀硫磷	2	GB 2763	番茄酱
17	氟除草醚	0.01*	GB 2763	番茄酱
18	氟啶虫酰胺	7	GB 2763	番茄酱
19	氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯	0.03*	GB 2763	番茄酱
20	氟噻虫砒	1.5*	GB 2763	番茄酱
21	格螨酯	0.01*	GB 2763	番茄酱
22	庚烯磷	0.01*	GB 2763	番茄酱

表 31 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
23	环磷酯	0.01*	GB 2763	番茄酱
24	甲胺磷	0.1	GB 2763	番茄酱
25	甲拌磷	0.1	GB 2763	番茄酱
26	甲磺隆	0.02	GB 2763	番茄酱
27	甲基毒死蜱	0.3	GB 2763	番茄酱
28	甲基嘧啶磷	0.5	GB 2763	番茄酱
29	甲硫威	0.07*	GB 2763	番茄酱
30	甲萘威	0.7	GB 2763	番茄酱
31	甲氧滴滴涕	0.01	GB 2763	番茄酱
32	乐果	0.5	GB 2763	番茄酱
33	乐杀螨	0.05*	GB 2763	番茄酱
34	联苯菊酯	0.03	GB 2763	番茄酱
35	磷化氢	0.01	GB 2763	番茄酱
36	硫丹	0.05	GB 2763	番茄酱
37	硫酰氟	0.5*	GB 2763	番茄酱
38	螺甲螨酯	2*	GB 2763	番茄酱
39	氯苯甲醚	0.05	GB 2763	番茄酱
40	氯虫苯甲酰胺	10*	GB 2763	番茄酱
41	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	0.05	GB 2763	番茄酱
42	氯磺隆	0.02	GB 2763	番茄酱
43	氯菊酯	0.05	GB 2763	番茄酱
44	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	0.1	GB 2763	番茄酱
45	氯酞酸	0.01*	GB 2763	番茄酱
46	氯酞酸甲酯	0.01	GB 2763	番茄酱
47	马拉硫磷	1	GB 2763	番茄酱
48	茅草枯	0.01*	GB 2763	番茄酱
49	咪唑菌酮	4	GB 2763	番茄酱
50	灭草环	0.05*	GB 2763	番茄酱
51	灭多威	0.07	GB 2763	番茄酱

表 31 (续)

序号	项目名称	限量 (mg/kg)	来源	适用范围
52	灭螨醌	0.01	GB 2763	番茄酱
53	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	0.03	GB 2763	番茄酱
54	三氯杀螨醇	0.01	GB 2763	番茄酱
55	三唑磷	0.07	GB 2763	番茄酱
56	杀虫畏	0.01	GB 2763	番茄酱
57	三氟硝草醚	0.05*	GB 2763	番茄酱
58	杀螟硫磷	1	GB 2763	番茄酱
59	杀扑磷	0.02	GB 2763	番茄酱
60	杀线威	0.07*	GB 2763	番茄酱
61	速灭磷	0.05	GB 2763	番茄酱
62	特乐酚	0.01*	GB 2763	番茄酱
63	涕灭威	0.07	GB 2763	番茄酱
64	五氯硝基苯	0.02	GB 2763	番茄酱
65	戊硝酚	0.01*	GB 2763	番茄酱
66	烯虫炔酯	0.01*	GB 2763	番茄酱
67	烯虫乙酯	0.01*	GB 2763	番茄酱
68	消螨酚	0.01*	GB 2763	番茄酱
69	溴甲烷	0.02*	GB 2763	番茄酱
70	溴氰菊酯	0.03	GB 2763	番茄酱
71	氧乐果	0.01	GB 2763	番茄酱
72	乙拌磷	0.05	GB 2763	番茄酱
73	乙硫磷	5	GB 2763	番茄酱
74	乙烯菌核利	0.05*	GB 2763	番茄酱
75	乙酰甲胺磷	0.2	GB 2763	番茄酱
76	乙酯杀螨醇	0.05	GB 2763	番茄酱
77	抑草蓬	0.05*	GB 2763	番茄酱
78	茚草酮	0.01*	GB 2763	番茄酱
79	唑草酮	2	GB 2763	番茄酱
* 表示在 GB 2763 中该限量为临时限量。				

4.5.2.5 食品添加剂使用量

4.5.2.5.1 在内地销售

食品添加剂最大使用量应符合表32，同时符合GB 2760附录的使用规定。

表 32 复合调味料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	备注及适用范围
1	L(+)-酒石酸, d1-酒石酸	10.0	01.111, 01.313	334, —	以酒石酸计；固体复合调味料
2	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	12.006	—	复合调味料
3	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)	0.07	19.019	961	复合调味料
		0.033			坚果与籽类的泥(酱), 包括花生酱等
4	β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	0.005	08.018	160e	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计；半固体复合调味料
5	β -胡萝卜素	2.0	08.010	160a	半固体复合调味料、固体复合调味料
		1.0			液体复合调味料
6	ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	0.50	17.038	—	复合调味料
7	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)	0.0005	—	—	复合调味料
8	氨基乙酸(又名甘氨酸)	1.0	12.007	640	复合调味料
9	苯甲酸及其钠盐	1.0	17.001, 17.002	210, 211	以苯甲酸计；半固体复合调味料、液体复合调味料
		0.6			复合调味料
10	丙二醇脂肪酸酯	20.0	10.020	477	复合调味料
11	茶多酚(又名维多酚)	0.1	4.005	—	以儿茶素计
12	茶黄素	0.1	—	—	复合调味料
13	赤藓红及其铝色淀	0.05	8.003	127	以赤藓红计
14	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	20.013	—	复合调味料
15	丁基羟基茴香醚(BHA)	0.2	04.001	320	以油脂中的含量计；鸡肉粉
16	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	以对羟基苯甲酸计；蚝油、虾油、鱼露等
17	二氧化硅	20.0	02.004	551	固体复合调味料
18	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	0.05	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；半固体复合调味料

表 32 (续)

序号	项目名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注及适用范围
19	二氧化钛	0.5	08.011	171	蛋黄酱、沙拉酱
20	番茄红	0.125	08.150	—	半固体复合调味料
21	番茄红素	0.04	08.017	160d(i)	以纯番茄红素计；半固体复合调味料
		0.39			以纯番茄红素计；固体汤料
22	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	复合调味料
23	硅酸钙	按生产需要适量使用	2.009	552	复合调味料
24	海藻酸丙二醇酯	8.0	20.010	405	半固体复合调味料
25	核黄素	0.05	08.148	101(i)	固体复合调味料
26	红花黄	0.5	08.103	—	复合调味料
27	红曲黄色素	按生产需要适量使用	08.152	—	鸡精、鸡粉
28	红曲米, 红曲红	按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	复合调味料
29	琥珀酸二钠	20.0	12.005	—	复合调味料
30	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙	0.65	19.002	952	以环己基氨基磺酸计
31	甲壳素(又名几丁质)	2.0	20.018	—	蛋黄酱、色拉酱、坚果与籽类的泥(酱), 包括花生酱等
32	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	复合调味料
33	姜黄素	0.1	8.132	100i	复合调味料
34	焦糖色(加氨生产)	按生产需要适量使用	08.11	150c	复合调味料
35	焦糖色(普通法)	按生产需要适量使用	08.108	150a	复合调味料
36	焦糖色(亚硫酸铵法)	50.0	08.109	150d	复合调味料(调味料酒除外)
		10			调味料酒
37	聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	5.0	10.029	476	半固体复合调味料
38	聚甘油脂肪酸酯	10.0	10.022	475	膨化食品的调味料(半固体复合调味料、固体复合调味料)
39	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	20.022	1200	蛋黄酱、色拉酱
40	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温	5.0	10.025, 10.026, 10.015, 10.016	432, 434, 435, 433	半固体复合调味料
		4.5			固体复合调味料

表 32 (续)

序号	项目名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注及适用范围
	0.04), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	1.0			液体复合调味料
41	决明胶	2.5	20.045	427	半固体复合调味料、液体复合调味料
42	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	蛋黄酱、沙拉酱
43	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	半固体复合调味料
44	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	复合调味料
45	辣椒油树脂	10	0.012	160c	复合调味料
46	亮蓝及其铝色淀	0.5	08.007	133	以亮蓝计; 半固体复合调味料
47	磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙	80.0	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452(ii), 450(vi)	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(P043-)计; 方便湿面调味料包
		20.0			可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(P043-)计; 其他固体复合调味料(方便湿面调味料包除外)
48	硫酸钙	10.0	18.001	516	其他半固体复合调味料
49	罗望子多糖胶	7.0	20.011	—	半固体复合调味料
		3.0			液体复合调味料
50	萝卜红	按生产需要适量使用	8.117	—	复合调味料
51	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)	半固体复合调味料、液体复合调味料
52	没食子酸丙酯(PG)	0.1	04.003	310	以油脂中的含量计; 鸡肉粉
53	迷迭香提取物	0.7	04.017	—	固体复合调味料
54	迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	0.3	04.022	—	半固体复合调味料、液体复合调味料
		0.7			固体复合调味料
55	纳他霉素	0.02	17.030	235	残留量≤10mg/kg; 蛋黄酱、沙拉酱
56	柠檬黄及其铝色淀	0.5	08.005	102	以柠檬黄计; 半固体复合调味料
		0.2			以柠檬黄计; 固体复

表 32 (续)

序号	项目名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注及适用范围
					复合调味料
		0.15			以柠檬黄计；液体复合调味料
57	普鲁兰多糖	50.0	14.011	1204	复合调味料
58	日落黄及其铝色淀	0.2	08.006	110	以日落黄计；固体复合调味料、液体复合调味料
		0.5			以日落黄计；半固体复合调味料
59	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	复合调味料
60	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	1.25	19.016	955	蛋黄酱、沙拉酱
		0.25			复合调味料(蛋黄酱、沙拉酱除外)
61	山梨酸及其钾盐	1.0	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸
62	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)	复合调味料
63	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	10.0	17.013	262ii	复合调味料
64	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	半固体复合调味料
		5.0			液体复合调味料
65	糖精钠	0.15	19.001	954	以糖精计
66	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	2.0	19.004	951	半固体复合调味料、固体复合调味料
		1.2			液体复合调味料
67	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	1.13	19.021	962	复合调味料
68	甜菊糖苷	0.35	19.008	960	以甜菊醇当量计
69	脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	0.5	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	以脱氢乙酸计
70	维生素 E(dl- α -生育酚, d- α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	按生产需要适量使用	04.016	307	复合调味料
71	苋菜红及其铝色淀	0.2	08.001, 08.001	123	以苋菜红计；固体汤料
72	胭脂虫红	0.05	08.145	120	以胭脂红酸计；半固体复合调味料
		1.0			以胭脂红酸计；固体复合调味料、液体复合调味料
73	胭脂红及其铝色淀	0.5	08.002	124	以胭脂红计；半固体复合调味料(蛋黄酱、色拉酱除外)
		0.2			以胭脂红计；蛋黄

表 32 (续)

序号	项目名称	最大使用量/ (g/kg)	CNS 号	INS 号	备注及适用范围
					酱、沙拉酱
74	胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	0.1	08.144	160b	复合调味料
75	盐酸	按生产需要适量使用	01.108	507	蛋黄酱、沙拉酱
76	乙二胺四乙酸二钠	0.075	18.005	386	复合调味料
77	乙二胺四乙酸二钠钙	0.075	04.020	385	复合调味料
78	乙酸钠(又名醋酸钠)	10.0	00.013	262i	复合调味料
79	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.5	19.011	950	复合调味料
80	硬脂酸钙	20.0	10.039	470	固体复合调味料
81	诱惑红及其铝色淀	0.5	08.012	129	以诱惑红计; 半固体复合调味料(蛋黄酱、色拉酱除外)
		0.04			以诱惑红计; 固体复合调味料
82	皂荚糖胶	4.0	20.029	—	复合调味料
83	蔗糖脂肪酸酯	5.0	10.001	473	复合调味料
84	栀子黄	1.5	08.112	—	复合调味料
85	栀子蓝	0.5	08.123	—	复合调味料
86	植物炭黑	5.0	08.138	153	复合调味料
87	紫胶红(又名虫胶红)	0.5	08.104	—	复合调味料
注: 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。					

4.5.2.5.2 在香港销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表33, 甜味剂应符合香港规例第132U章(见本文件附录A表A.1), 染色料应符合香港规例第132H章(见本文件附录A表A.2)的规定。

表 33 复合调味料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
----------	------	----------------	-------	-------	----

表 33 (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
咖喱酱	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙 ^a	350	17.001, 17.002, 一, 一	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠 ^a	350	17.007, 17.036	214, 215	以对羟基苯甲酸乙酯计

表 33 (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
	对羟基苯甲酸甲酯、对 羟基苯甲酸甲酯钠 ^a	350	—, 17. 032	218, 219	以对羟基苯甲酸 甲酯计
	二氧化硫	150	05. 001	220	按二氧化硫残留 计算
	丙基倍酸盐 ^b	200	04. 003	310	食物中的脂肪或 油的重量计算
	特丁基对苯二酚 ^b	200	04. 007	319	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴 香醚 ^b	200	04. 001	320	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲 苯 ^b	200	04. 002	321	食物中的脂肪或 油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠钙、 乙二胺四乙酸二钠	70	04. 020, 18. 005	385, 386	按无水乙二胺四 乙酸二钠钙计算
佐料(例如松 肉粉、洋葱盐 及蒜盐), 不 包括佐料酱 料(例如茄 汁、蛋黄酱及 芥末)	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17. 001, 17. 002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	二氧化硫	200	05. 001	220	按二氧化硫残留 计算
	丙基倍酸盐 ^b	200	04. 003	310	食物中的脂肪或 油的重量计算
	特丁基对苯二酚 ^b	200	04. 007	319	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴 香醚 ^b	200	04. 001	320	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲 苯 ^b	200	04. 002	321	食物中的脂肪或 油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠钙、 乙二胺四乙酸二钠	70	04. 020, 18. 005	385, 386	按无水乙二胺四 乙酸二钠钙计算
芥末	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17. 001, 17. 002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	二氧化硫	250	05. 001	220	按二氧化硫残留 计算
	特丁基对苯二酚	200	04. 007	319	食物中的脂肪或 油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠钙、 乙二胺四乙酸二钠	75	04. 020, 18. 005	385, 386	按无水乙二胺四 乙酸二钠钙计算
第戎芥末	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17. 001, 17. 002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	二氧化硫	500	05. 001	220	按二氧化硫残留 计算
	特丁基对苯二酚	200	04. 007	319	食物中的脂肪或 油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠钙、 乙二胺四乙酸二钠	75	04. 020, 18. 005	385, 386	按无水乙二胺四 乙酸二钠钙计算
即食汤及肉 汤, 包括罐 头、瓶装及冷 冻制品(例如 肉汁清汤、清 肉汤、以水及	山梨酸、山梨酸钠、山 梨酸钾、山梨酸钙 ^d	500	17. 003, —, 17. 004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙 ^d	500	17. 001, 17. 002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	丙基倍酸盐 ^b	200	04. 003	310	食物中的脂肪或 油的重量计算

表 33 (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
忌廉为主的 汤、周打汤及 海鲜浓汤)	特丁基对苯二酚 ^b	200	04.007	319	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴 香醚 ^b	200	04.001	320	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲 苯 ^b	200	04.002	321	食物中的脂肪或 油的重量计算
供调制汤及 肉汤用的混 合料(例如肉 汁清汤粉及 块、粉状及浓 缩汤,以及高 汤块及粉)	山梨酸、山梨酸钠、山 梨酸钾、山梨酸钙 ^d	500	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙 ^d	500	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸甲酯、对 羟基苯甲酸甲酯钠	175	—, 17.032	218, 219	以对羟基苯甲酸 甲酯计
	丙基倍酸盐 ^b	200	04.003	310	食物中的脂肪或 油的重量计算
	特丁基对苯二酚 ^b	200	04.007	319	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴 香醚 ^b	200	04.001	320	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲 苯 ^b	200	04.002	321	食物中的脂肪或 油的重量计算
乳化酱汁(例 如蛋黄酱及 沙律酱)	山梨酸、山梨酸钠、山 梨酸钾、山梨酸钙 ^c	1000	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙 ^c	1000	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对 羟基苯甲酸乙酯钠 ^c	250	17.007, 17.036	214, 215	以对羟基苯甲酸 乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对 羟基苯甲酸甲酯钠 ^c	250	—, 17.032	218, 219	以对羟基苯甲酸 甲酯计
	二氧化硫	300	05.001	220	按二氧化硫残留 计算
	甲酸	200	—	236	—
	丙基倍酸盐 ^b	200	04.003	310	食物中的脂肪或 油的重量计算
	愈疮树脂	600	—	314	食物中的脂肪或 油的重量计算
	特丁基对苯二酚 ^b	200	04.007	319	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴 香醚 ^b	200	04.001	320	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲 苯 ^b	100	04.002	321	食物中的脂肪或 油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠钙、 乙二胺四乙酸二钠	100	04.020, 18.005	385, 386	按无水乙二胺四 乙酸二钠钙计算
非乳化酱汁, 包括以水、椰 奶及奶为主 的酱汁(例如 烧烤酱汁、茄 汁、奶酪酱	山梨酸、山梨酸钠、山 梨酸钾、山梨酸钙 ^c	1000	17.003, —, 17.004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙 ^c	1000	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对 羟基苯甲酸乙酯钠 ^c	250	17.007, 17.036	214, 215	以对羟基苯甲酸 乙酯计

表 33 (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
汁、忌廉酱 汁、唸汁、浓 肉汁及辣椒 酱)	对羟基苯甲酸甲酯、对 羟基苯甲酸甲酯钠 ^c	250	—, 17. 032	218, 219	以对羟基苯甲酸 甲酯计
	二氧化硫	300	05. 001	220	按二氧化硫残留 计算
	甲酸	200	—	236	—
	丙基棕榈酸盐 ^b	200	04. 003	310	食物中的脂肪或 油的重量计算
	愈疮树脂	600	—	314	食物中的脂肪或 油的重量计算
	特丁基对苯二酚 ^b	200	04. 007	319	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴 香醚 ^b	200	04. 001	320	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲 苯 ^b	100	04. 002	321	食物中的脂肪或 油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠钙、 乙二胺四乙酸二钠	75	04. 020, 18. 005	385, 386	按无水乙二胺四 乙酸二钠钙计算
供调制酱汁 及肉汁用的 混合料(例如 用于调制奶 酪酱、荷兰酱 及沙律酱的 混合料)	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17. 001, 17. 002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	二氧化硫	300	05. 001	220	按二氧化硫残留 计算
	甲酸	200	—	236	—
	丙基棕榈酸盐 ^b	200	04. 003	310	食物中的脂肪或 油的重量计算
	愈疮树脂	600	—	314	食物中的脂肪或 油的重量计算
	特丁基对苯二酚 ^b	200	04. 007	319	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴 香醚 ^b	200	04. 001	320	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲 苯 ^b	100	04. 002	321	食物中的脂肪或 油的重量计算
鱼露及蚝油	山梨酸、山梨酸钠、山 梨酸钾、山梨酸钙 ^c	1000	17. 003, —, 17. 004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙 ^c	1000	17. 001, 17. 002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对 羟基苯甲酸乙酯钠 ^c	1000	17. 007, 17. 036	214, 215	以对羟基苯甲酸 乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对 羟基苯甲酸甲酯钠 ^c	1000	—, 17. 032	218, 219	以对羟基苯甲酸 甲酯计
	二氧化硫	300	05. 001	220	按二氧化硫残留 计算
	甲酸	200	—	236	—
	丙基棕榈酸盐 ^b	200	04. 003	310	食物中的脂肪或 油的重量计算
	愈疮树脂	600	—	314	食物中的脂肪或 油的重量计算
	特丁基对苯二酚 ^b	200	04. 007	319	食物中的脂肪或

表 33 (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
					油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴 香醚 ^b	200	04. 001	320	食物中的脂肪或 油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲 苯 ^b	100	04. 002	321	食物中的脂肪或 油的重量计算
沙律(例如通 心粉沙律、马 铃薯沙律)及 三文治涂酱, 不包括属食 物分类 4. 19 及 5. 1. 3 及 其细分类(如 适用的话)的 以可及果 仁为主的涂 酱	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙	1500	17. 001, 17. 002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	乙二胺四乙酸二钠钙、 乙二胺四乙酸二钠	100	04. 020, 18. 005	385, 386	按无水乙二胺四 乙酸二钠钙计算
非发酵豉油	山梨酸、山梨酸钠、山 梨酸钾、山梨酸钙 ^c	1000	17. 003, —, 17. 004, —	200, 201, 202, 203	以山梨酸计
	苯甲酸、苯甲酸钠、苯 甲酸钾、苯甲酸钙 ^c	1000	17. 001, 17. 002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯、对 羟基苯甲酸乙酯钠 ^c	550	17. 007, 17. 036	214, 215	以对羟基苯甲酸 乙酯计
	对羟基苯甲酸甲酯、对 羟基苯甲酸甲酯钠 ^c	550	—, 17. 032	218, 219	以对羟基苯甲酸 甲酯计
注: 本表中最大使用量来源文件为: 香港规例第 132BD 章。					
^a 可视乎情况适当而混合使用苯甲酸、对羟基苯甲酸乙酯及对羟基苯甲酸甲酯(包括准许的添加剂及其替代物), 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。 ^b 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基棕榈酸盐及特丁基对苯二酚而言, 可混合使用其中 2 种或多于 2 种添加剂, 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。 ^c 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(包括准许的添加剂及其替代物), 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。 ^d 可混合使用苯甲酸及山梨酸(包括准许的添加剂及其替代物), 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. 5. 2. 5. 3 在澳门销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表34, 甜味剂应符合澳门行政法规第12/2018号(见本文件附录A表A. 3), 食用色素应符合澳门行政法规第30/2017号(见本文件附录A表A. 4)的规定。

表 34 复合调味料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	备注及适用范围
1	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	100	17. 003, —, 17. 004, —	200, 201, 202, 203	澳门行政法规第 7/2019 号	以山梨酸计; 调味料和佐料、芥末、清汤和肉汤(不包括罐装肉汤和清汤)、酱及其酱类似物

		1500			澳门行政法规 第 7/2019 号	以山梨酸计；沙律和三文治涂抹 酱, 不包括可可基和坚果基涂抹 酱
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；调味料和佐料、芥 末、清汤和肉汤、酱及其类似物
		1500				以苯甲酸计；沙律和三文治涂抹 酱, 不包括可可基和坚果基涂抹 酱
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	300	17. 007, 17. 036, —, 17. 0 32	214, 215, 218 , 219	澳门行政法规 第 7/2019 号	以对羟基苯甲酸计；芥末
		1000			澳门行政法规 第 7/2019 号	以对羟基苯甲酸计；酱及其类似 物
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	50	05. 001, 05. 004, 05. 005, 05. 003, 05. 002, —, —, —, —, —, —, 05. 0 06, 05. 0 07	220-228, 539 , -, -, -	澳门行政法规 第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计；沙律和三文治 涂抹酱, 不包括可可基和坚果基 涂抹酱
		200			澳门行政法规 第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计；调味料和佐料
		250			澳门行政法规 第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计；芥末
		500			澳门行政法规 第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计；第戎芥末酱
		300			澳门行政法规 第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计；酱及其类似品
5	乳酸链球菌素	200	17. 019	234	澳门行政法规 第 7/2019 号	以乳酸链球菌素计；复合调味料 和佐料、清汤和肉汤、酱及其类 似品、沙律和三文治涂抹酱, 不包 括可可基和坚果基涂抹酱
6	月桂酰精氨酸 乙酯	200	—	243	澳门行政法规 第 7/2019 号	调味料和佐料、清汤和肉汤、乳 化酱汁和蘸酱、非乳化酱汁、沙 律和三文治涂抹酱, 不包括可可 基和坚果基涂抹酱
7	冰醋酸	GMP ^a	01. 107	260	澳门行政法规 第 7/2019 号	调味料和佐料、芥末、清汤和肉 汤、酱及其类似品、沙律和三文 治涂抹酱, 不包括可可基和坚果 基涂抹酱、大豆基调味料和佐料
8	醋酸钾	GMP ^a	—	261 (i)	澳门行政法规 第 7/2019 号	调味料和佐料、芥末、清汤和肉 汤、酱及其类似品、沙律和三文 治涂抹酱, 不包括的可可基和坚果 基涂抹酱、大豆基调味料和佐料
9	醋酸钠	GMP ^a	00. 013	262 (i)	澳门行政法规 第 7/2019 号	调味料和佐料、芥末、清汤和肉 汤、酱及其类似品、沙律和三文 治涂抹酱, 不包括可可基和坚果 基涂抹酱、大豆基调味料和佐料

表 34 (续)

序号	项目名称	最大使用 量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注及适用范围
10	二醋酸钠	2500	17. 013	262 (ii)	澳门行政法 规第 7/2019	调味料和佐料、芥 末

表 34 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注及适用范围
		10000			号	清汤和肉汤、酱及其类似品、沙律和三文治涂抹酱, 不包括可可基和坚果基涂抹酱、复合调味料和佐料时
11	醋酸钙	GMP ^a	—	263	澳门行政法规第7/2019号	调味料和佐料、芥末、清汤和肉汤、酱及其类似品、沙律和三文治涂抹酱, 不包括可可基和坚果基涂抹酱、大豆基调味料和佐料
12	脱氢醋酸、脱氢醋酸钠	500	17.009(i), 17.009(ii)	265, 266	澳门行政法规第7/2019号	以脱氢醋酸计; 复合调味料和佐料、清汤和肉汤、酱及其类似品、沙律和三文治涂抹酱, 不包括的可可基和坚果基涂抹酱
13	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP ^a	17.029, 17.006, 17.005, —	280, 281, 282, 283	澳门行政法规第7/2019号	以丙酸计; 调味料和佐料、芥末、清汤和肉汤、酱及其类似品、沙律和三文治涂抹酱, 不包括可可基和坚果基涂抹酱、大豆基调味料和佐料
14	没食子酸丙酯	200	04.003	310	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算; 调味料和佐料、清汤和肉汤、酱及其类似品
15	愈疮树脂	600	—	314	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算; 酱及其类似品
16	特丁基对苯二酚	200	04.007	319	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算; 调味料和佐料、芥末、清汤和肉汤、酱及其类似品
17	叔丁基对羟基茴香醚	200	04.001	320	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算; 调味料和佐料、芥末、清汤和肉汤、酱及其类似品
18	二丁基羟基甲苯	100	04.002	321	澳门行政法规第7/2019号	按食品中的脂肪或油的重量计算; 酱及其类似品

表 34 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注及适用范围
		200			澳门行政法规第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算；调味料和佐料、清汤和肉汤
19	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	70	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；调味料和佐料
		75			澳门行政法规第 7/2019 号	以无水乙二胺四醋酸二钠钙计；芥末、清汤和肉汤、非乳化酱汁、供调制酱和肉汁用的混合物、清汁
		100			澳门行政法规第 7/2019 号	以无水乙二胺四醋酸二钠钙计；乳化酱汁和蘸酱、沙律和三文治涂抹酱，不包括可可基和坚果基涂抹酱
20	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ^a	10. 032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	调味料和佐料、芥末、清汤和肉汤、酱及其类似品、沙律和三文治涂抹酱，不包括可可基和坚果基涂抹酱、大豆基调味料和佐料
21	一氧化二氮	GMP ^a	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	调味料和佐料、芥末、清汤和肉汤、酱及其类似品、沙律和三文治涂抹酱，不包括可可基和坚果基涂抹酱、大豆基调味料和佐料
22	葡萄糖氧化酶	GMP ^a	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	调味料和佐料、芥末、清汤和肉汤、酱及其类似品、沙律和三文治涂抹酱，不包括可可基和坚果基涂抹酱、大豆基调味料和佐料
23	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	芥末、清汤和肉汤、沙律和三文治涂抹酱，不包括可可基和坚果基涂抹酱
		1000			澳门行政法规第 12/2018 号	酱及其类似品

表 34 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注及适用范围
24	阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	350	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	芥末
		200			澳门行政法规第 12/2018 号	调味料和佐料、清汤和肉汤、酱及其类似品、沙律和三文治涂抹酱,不包括可可基和坚果基涂抹酱
25	环己基氨基磺酸盐	650	19.002	952	澳门行政法规第 12/2018 号	调味料和佐料、清汤和肉汤、酱及其类似物、沙律和三文治涂抹酱,不包括可可基和坚果基涂抹酱
26	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	150	19.001	954	澳门行政法规第 12/2018 号	清汤和肉汤
		160			澳门行政法规第 12/2018 号	酱及其类似物
		200			澳门行政法规第 12/2018 号	乳基三文治涂抹酱
		320			澳门行政法规第 12/2018 号	芥末
		1500			澳门行政法规第 12/2018 号	调味料及佐料
27	蔗糖素(又名三氯蔗糖)	450	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	非乳化酱汁、供调制酱和肉汁用的混合物、清汁
		600			澳门行政法规第 12/2018 号	清汤和肉汤
		700			澳门行政法规第 12/2018 号	调味料和佐料
		1250			澳门行政法规第 12/2018 号	乳基三文治涂抹酱
28	阿力甜(又名 L- α -天冬氨酸-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸酰胺)	40	19.013	956	澳门行政法规第 12/2018 号	清汤和肉汤
		300			澳门行政法规第 12/2018 号	酱及其类似品、沙律和三文治涂抹酱,不包括可可基和坚果基涂抹酱

表 34 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注及适用范围
29	甜菊糖苷	350	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	调味品, 包括盐、香辛料、汤、调味汁、沙律、蛋白制品
30	纽甜 (又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯)	12	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	芥末、清汤和肉汤、酱及其类似品、沙律和三文治涂抹酱, 不包括可可基和坚果基涂抹酱
		70			澳门行政法规第 12/2018 号	调味料和佐料
31	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)	1130	19.021	962	澳门行政法规第 12/2018 号	调味料和佐料、芥末、清汤和肉汤、酱及其类似物、沙律和三文治涂抹酱, 不包括可可基和坚果基涂抹酱

^a 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。

4.6 食用盐

4.6.1 污染物限量

应符合表35的规定。

表 35 食用盐污染物限量

项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检验方法
铅(以 Pb 计)	2.0	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12
总砷(以 As 计)	0.5	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)	0.5	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)	0.1	GB 2762 香港规例第 132V 章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.17

4.6.2 食品添加剂使用量

4.6.2.1 在内地销售

食品添加剂最大使用量应符合表36, 同时符合GB 2760附录的使用规定。

表 36 食用盐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	阿拉伯胶	按生产需要适量使用	20.008	414	—
2	二氧化硅	20.0	2.004	551	—
3	硅酸钙	按生产需要适量使用	2.009	552	—
4	酒石酸铁	0.106	—	—	以酒石酸铁含量计
5	氯化钾	350	0.008	508	—
6	柠檬酸铁铵	0.025	2.01	381	—
7	亚铁氰化钾, 亚铁 氰化钠	0.01	02.001, 02.008	536, 535	以亚铁氰根计
注: 本表中最大使用量来源文件为: GB 2760。					

4.6.2.2 在香港销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表37, 甜味剂应符合香港规例第132U章(见本文件附录A表A.1), 染色料应符合香港规例第132H章(见本文件附录A表A.2)的规定。

表 37 食用盐食品添加剂最大使用量(在香港销售)

食品分类或细分类	项目	最大使用量 / (mg/kg)	CNS 号	INS 号	备注
佐料 (洋葱盐、蒜盐等)	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17.001, 17.002, —, —	210, 211, 212, 213	以苯甲酸计
	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸	200	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, —, —, —, —, —, —	220-228, 539, —	以二氧化硫残留计
	丙基棕榈酸盐 ^a	200	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
	特丁基对苯二酚 ^a	200	04.007	319	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴香醚 ^a	200	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯 ^a	200	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算
	乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二钠	70	04.020, 18.005	385, 386	以无水乙二胺四乙酸二钠钙计
注: 本表中最大使用量来源文件为: 香港规例第 132BD 章。					
^a 经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基棕榈酸盐、及特丁基对苯二酚而言, 可混合使用其中 2 种或多于 2 种添加剂, 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。					

4.6.2.3 在澳门销售

防腐剂、抗氧化剂的使用应符合表38，甜味剂应符合澳门行政法规第12/2018号（见本文件附录A表A.3），食用色素应符合澳门行政法规第30/2017号（见本文件附录A表A.4）的规定。

表 38 食用盐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	备注及适用范围
1	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	1000	17.003, 一, 17.004, 一	200, 201, 202, 203	澳门行政法规 第 7/2019 号	以山梨酸计；调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
2	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1000	17.001, 17.002, 一, 一	210, 211, 212, 213	澳门行政法规 第 7/2019 号	以苯甲酸计；调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
3	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	200	05.001, 05.004, 05.005, 05.003, 05.002, 一, 一, 一, 一, 一, 一, 05.006, 05.007	220-228, 539, 一, 一, 一	澳门行政法规 第 7/2019 号	以 SO ₂ 残留量计；调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
4	乳酸链球菌素	200	17.019	234	澳门行政法规 第 7/2019 号	调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
5	月桂酰精氨酸乙酯	200	—	243	澳门行政法规 第 7/2019 号	调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
6	冰醋酸	GMP ^a	01.107	260	澳门行政法规 第 7/2019 号	代盐、调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
7	醋酸钾	GMP ^a	—	261 (i)	澳门行政法规 第 7/2019 号	调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
8	醋酸钠	GMP ^a	00.013	262 (i)	澳门行政法规 第 7/2019 号	代盐、调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
9	二醋酸钠	2500	17.013	262 (ii)	澳门行政法规 第 7/2019 号	盐、代盐；香草、香辛料、调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）的最大使用量为 10000mg/kg
10	醋酸钙	GMP ^a	—	263	澳门行政法规 第 7/2019 号	调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
11	脱氢醋酸、脱氢醋酸钠	500	17.009 (i), 17.009 (ii)	265, 266	澳门行政法规 第 7/2019 号	以脱氢醋酸计；调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
12	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP ^a	17.029, 17.006, 17.005, 一	280, 281, 282, 283	澳门行政法规 第 7/2019 号	以丙酸计；调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
13	没食子酸丙酯	200	04.003	310	澳门行政法规 第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算；香草、香辛料、调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
14	特丁基对苯二酚	200	04.007	319	澳门行政法规 第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算；香草、香辛料、调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
15	叔丁基对羟基茴香醚	200	04.001	320	澳门行政法规 第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算；香草、香辛料、调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
16	二丁基羟基甲苯	200	04.002	321	澳门行政法规 第 7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算；香草、香辛料、调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）

表 38 (续)

序号	项目名称	最大使用量 (mg/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注及适用范围
17	乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	70	04.020, 18.005	385, 386	澳门行政法规第 7/2019 号	香草、香辛料、调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
18	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP ^a	10.032	472c	澳门行政法规第 7/2019 号	代盐、调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
19	一氧化二氮	GMP ^a	—	942	澳门行政法规第 7/2019 号	调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
20	葡萄糖氧化酶	GMP ^a	—	1102	澳门行政法规第 7/2019 号	调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
21	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	调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）的最大使用量为 2000mg/kg
22	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	调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
23	环己基氨基磺酸盐	650	19.002	952	澳门行政法规第 12/2018 号	以环己基氨基磺酸计；调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
24	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	1500	19.001	954	澳门行政法规第 12/2018 号	以糖精计；调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
25	蔗糖素（又名三氯蔗糖）	700	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
26	纽甜（又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）	70	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）
27	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）	1130	19.021	962	澳门行政法规第 12/2018 号	盐、代盐、香草、香辛料、调味料和佐料（洋葱盐、蒜盐等）

^a 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。

5 检验方法

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

附 录 A

(规范性)

香港、澳门准许使用的添加剂列表

在香港销售的调味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。在澳门销售的调味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 在香港销售的调味品中准许使用的甜味剂名单

序号	添加剂名称
1	醋磺内酯钾
2	缩二氨基酸酰胺
3	天冬酰胺
4	天冬酰胺-醋磺内酯盐
5	环己基氨基磺酸（和钠、钾、钙盐）
6	糖精（和钠、钾、钙盐）
7	三氯半乳糖
8	索马甜
9	纽甜
10	甜菊醇糖苷
注：本表数据来源文件为：香港规例第 132U 章。	

表 A. 2 在香港销售的调味品中准许使用的染色料名单

煤焦油色素			其他色素		
序号	色素常用名称	色素索引编号 (1982)	序号	类别	色素索引编号 (1982)
1	日落黄 FCF	15985	1	酱色	—
2	立索玉红 BK	15850	2	胭脂虫红（胭脂红酸）	75470
3	朱古力棕 HT	20285	3	食用水果或蔬菜的天然染色料，或从该等天然色素分离出来或人工合成的纯色素，并包括： (a) 胭脂树橙 (b) 木炭 (c) 胡萝卜素 (d) β-apo-8'-胡萝卜素醛 (e) β-apo-8'-胡萝卜素酸乙酯 (f) 叶绿素及叶绿酸 包括铜的络合物 (g) 藏花 (h) 姜黄（姜黄素）	75120
4	赤鲜红（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
					75100
					75300

表 A. 2（续）

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)
10	黑 PN（亮黑BN）	28440			
11	绿 S	44090			
12	酸性喹啉黄	47005			
13	靛蓝（靛蓝洋红）	73015	4	氧化铁	77491
14	鸡冠花红；苋菜红；蓝光 酸性红	16185	5	二氧化钛	77891
15	丽春红 4R	16255	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	—
16	Allura红 AC	16035	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 在澳门销售的调味品中允许按生产需要适量使用的甜味剂名单

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

表 A. 4 在澳门销售的调味品中准许使用的食用色素名单

食品中允许使用的焦油色素 ¹			食品中允许使用的天然色素及其他色素 ²		
序号	中文名称	国际编码	序号	中文名称	国际编码
1	柠檬黄	102	1	姜黄素类	100
2	喹啉黄	104	2	核黄素类	101
3	日落黄FCF	110	3	胭脂虫红	120
4	酸性红(又名偶氮玉红)	122	4	紫胶红(又名虫胶红)	—
5	苋菜红	123	5	叶绿素	140
6	胭脂红4R(又名胭脂虫红A)	124	6	叶绿素铜	141
7	赤藓红	127	7	焦糖色	150
8	诱惑红AC	129	8	植物炭黑	153
9	靛蓝(又名食用靛蓝)	131	9	胡萝卜素	160a
10	亮蓝FCF	132	10	胭脂树橙	160b
11	绿S	142	11	辣椒油树脂	160c
12	坚牢绿FCF	143	12	番茄红素	160d
13	亮黑BN(又名黑PN)	151	13	β -apo-8'-胡萝卜素醛	160e
14	棕HT	155	14	β -apo-8'-胡萝卜素酸乙酯	160f
15	立索玉红BK	180	15	叶黄素	161b
16	新红	—	16	角黄素	161g
注1：包括可溶于水的食用色素的铝盐或钙盐色淀。			17	甜菜红	162
			18	花色素苷类	163
			19	栀子黄	164
			20	藏花	—
			21	栀子蓝	165
			22	二氧化钛	171
			23	氧化铁	172
			24	铝(金属) ³	173
			25	银(金属) ³	174
			26	金(金属) ³	175
			27	红曲红素	—
			28	藻蓝	—

表 A. 4（续）

食品中允许使用的焦油色素 ¹			食品中允许使用的天然色素及其他色素 ²		
序号	中文名称	国际编码	序号	中文名称	国际编码
			<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、残留标志物及检测方法

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、残留标志物及检测方法

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法
1	2,4-滴丁酸	94-82-6	2,4-滴丁酸及其游离态和共轭态之和,以 2,4-滴丁酸表示	—
2	2 甲 4 氯丁酸	94-81-5	2 甲 4 氯丁酸及 2 甲 4 氯及其游离态和共轭态之和,以 2 甲 4 氯表示	—
3	阿维菌素	71751-41-2	阿维菌素 B1a	GB 23200. 20
4	胺苯磺隆	97780-06-8	胺苯磺隆	SN/T 2325
5	巴毒磷	7700-17-6	巴毒磷	GB 23200. 116
6	百草枯	4685-14-7	百草枯阳离子,以二氯百草枯表示	SN/T 0293
7	百菌清	1897-45-6	植物源性食品为百菌清;动物源性食品为 4-羟基-2,5,6-三氯异二苯腈	SN/T 2320
8	保棉磷	86-50-0	保棉磷	SN/T 1739
9	苯并烯氟菌唑	1072957-71-1	苯并烯氟菌唑	—
10	苯氟磺胺	1085-98-9	苯氟磺胺	SN/T 2320
11	苯菌酮	220899-03-6	苯菌酮	—
12	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. 113
13	吡虫啉	105827-78-9	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
14	吡噻菌胺	183675-82-3	植物源性食品为吡噻菌胺;动物源性食品为吡噻菌胺与代谢物 1-甲基-3-(三氟甲基)-1H-吡唑-4-甲酰胺之和,以吡噻菌胺表示	—
15	丙炔氟草胺	103361-09-7	丙炔氟草胺	—
16	丙森锌	140923-17-7	二硫代氨基甲酸盐(或酯),以二硫化碳表示	SN 0139、SN 0157、SN/T 1541
17	丙溴磷	41198-08-7	丙溴磷	GB 23200. 113
18	丙酯杀螨醇	5836-10-2	丙酯杀螨醇	GB 23200. 8
19	草甘膦	1071-83-6	草甘膦	GB/T 23750、SN/T 1923、SN/T 4655
20	草枯醚	1836-77-7	草枯醚	—
21	草芽畏	50-31-7	草芽畏	—
22	虫酰肼	112410-23-8	虫酰肼	GB 23200. 34、GB/T 20770

农药残留项目的 CAS 号、残留标志物及检测方法（续）

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法
23	除虫菊素	121-29-9	除虫菊素 I 与除虫菊素 II 之和	GB/T 20769、SN/T 0218
24	除虫脲	35367-38-5	除虫脲	GB/T 5009.147
25	代森铵	3566-10-7	二硫代氨基甲酸盐（或酯），以二硫化碳表示	SN 0139、SN 0157、SN/T 1541
26	代森联	9006-42-2	二硫代氨基甲酸盐（或酯），以二硫化碳表示	SN 0139、SN 0157
27	代森锰锌	8018-01-7	二硫代氨基甲酸盐（或酯），以二硫化碳表示	SN 0139、SN/T 1541
28	代森锌	12122-67-7	二硫代氨基甲酸盐（或酯），以二硫化碳表示	SN 0139、SN/T 1541
29	稻丰散	2597-03-7	稻丰散	GB/T 20769
30	敌草腈	1194-65-6	2,6-二氯苯甲酰胺	—
31	敌草隆	330-54-1	敌草隆	GB/T 20769
32	敌敌畏	62-73-7	敌敌畏	GB 23200.113
33	敌螨普	39300-45-3	敌螨普的异构体和敌螨普酚的总量,以敌螨普表示	—
34	丁硫克百威	55285-14-8	丁硫克百威	GB 23200.13、GB 23200.33
35	啶虫脒	160430-64-8	啶虫脒	GB/T 23584
36	啶酰菌胺	188425-85-6	啶酰菌胺	GB/T 20769
37	毒虫畏	470-90-6	毒虫畏	SN/T 2324
38	毒菌酚	70-30-4	毒菌酚	—
39	毒死蜱	2921-88-2	毒死蜱	GB 23200.113
40	多菌灵	10605-21-7	多菌灵	GB/T 20769
41	多杀霉素	131929-60-7	多杀霉素 A 和多杀霉素 D 之和	—
42	二氯吡啶酸	1193-21-1	二氯吡啶酸	GB 23200.109
43	二嗪磷	333-41-5	二嗪磷	GB 23200.113
44	二溴磷	300-76-5	二溴磷	—
45	粉唑醇	76674-21-0	粉唑醇	GB/T 20769
46	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
47	伏杀硫磷	2310-17-0	伏杀硫磷	GB 23200.113
48	氟苯虫酰胺	272451-65-7	氟苯虫酰胺	GB 23200.76
49	氟吡呋喃酮	951659-40-8	氟吡呋喃酮	—

农药残留项目的 CAS 号、残留标志物及检测方法（续）

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法
50	氟吡菌胺	239110-15-7	氟吡菌胺	—
51	氟吡菌酰胺	658066-35-4	氟吡菌酰胺	—
52	氟虫脲	101463-69-8	氟虫脲	GB/T 20769
53	氟除草醚	13738-63-1	氟除草醚	—
54	氟啶虫胺腈	946578-00-3	氟啶虫胺腈	—
55	氟啶虫酰胺	158062-67-0	氟啶虫酰胺	GB 23200.75
56	氟菌唑	99387-89-0	氟菌唑及其代谢物（4-氯- α , α , α -三氟-N-（1-氨基-2-丙氧基亚乙基）-o-甲苯胺）之和，以氟菌唑表示	—
57	氟乐灵	1582-09-8	氟乐灵	—
58	氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯	68359-37-5	氟氯氰菊酯（异构体之和）	—
59	氟噻虫砒	318290-98-1	氟噻虫砒和代谢物 3, 4, 4-三氟丁-3-烯-1-磺酸之和，以氟噻虫砒表示	—
60	氟噻唑吡乙酮	1003318-67-9	氟噻唑吡乙酮	—
61	氟唑菌酰胺	907204-31-3	氟唑菌酰胺	—
62	福美双	137-26-8	二硫代氨基甲酸盐（或酯），以二硫化碳表示	SN 0139、SN/T 1541
63	福美锌	137-30-4	二硫代氨基甲酸盐（或酯），以二硫化碳表示	SN 0139、SN/T 1541
64	咯菌腈	131341-86-1	咯菌腈	GB 23200.113
65	格螨酯	97-16-5	格螨酯	—
66	庚烯磷	23560-59-0	庚烯磷	GB/T 20769
67	环螨酯	54460-46-7	环螨酯	—
68	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	155569-91-8	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 B1a	GB/T 20769
69	甲胺磷	10265-92-6	甲胺磷	GB 23200.113
70	甲拌磷	298-02-2	甲拌磷及其氧类似物（亚砒、砒）之和，以甲拌磷表示	GB 23200.113
71	甲苯氟磺胺	731-27-1	甲苯氟磺胺	GB 23200.8
72	甲磺隆	74223-64-6	甲磺隆	SN/T 2325
73	甲基毒死蜱	5598-13-0	甲基毒死蜱	GB 23200.8、GB 23200.113
74	甲基嘧啶磷	29232-93-7	甲基嘧啶磷	GB 23200.113
75	甲硫威	2032-65-7	甲硫威、甲硫威砒和甲硫威亚砒之和，以甲硫威表示	—

农药残留项目的 CAS 号、残留标志物及检测方法（续）

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法
76	甲萘威	63-25-2	甲萘威	GB/T 20769
77	甲氰菊酯	64257-84-7	甲氰菊酯	GB 23200.113
78	甲霜灵和精甲霜灵	70630-17-0	甲霜灵	GB 23200.8、GB 23200.113
79	甲氧虫酰肼	161050-58-4	甲氧虫酰肼	GB/T 20769
80	甲氧滴滴涕	72-43-5	甲氧滴滴涕	GB 23200.113
81	腈苯唑	114369-43-6	腈苯唑	GB 23200.113
82	腈菌唑	88671-89-0	腈菌唑	GB 23200.113
83	抗蚜威	23103-98-2	抗蚜威	GB 23200.113
84	克百威	1563-66-2	克百威及 3-羟基克百威之和，以克百威表示	GB 23200.112
85	克菌丹	133-06-2	克菌丹	SN/T 2320
86	喹氧灵	124495-18-7	喹氧灵	GB 23200.113
87	乐果	60-51-5	乐果	GB 23200.113、GB/T 20769
88	乐杀螨	485-31-4	乐杀螨	SN 0523
89	利谷隆	330-55-2	利谷隆及其可转化为 3,4-二氯苯胺的代谢物之和，以利谷隆表示	—
90	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]-1-甲基乙酯}之和，以联苯肼酯表示	GB 23200.34
91	联苯菊酯	82657-04-3	联苯菊酯（异构体之和）	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761
92	磷化氢	7803-51-2	磷化氢	GB/T 5009.36
93	硫丹	115-29-7	α -硫丹和 β -硫丹及硫丹硫酸酯之和	GB 23200.8、GB/T 5009.19
94	硫酰氟	2699-79-8	硫酰氟	—
95	螺虫乙酯	203313-25-1	螺虫乙酯及其代谢物顺式-3-(2,5-二甲苯基)-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	—
96	螺甲螨酯	283594-90-1	螺甲螨酯与代谢物 4-羟基-3-均三甲苯基-1-氧杂螺[4,4]壬-3-烯-2-酮之和，以螺甲螨酯表示	—
97	氯苯甲醚	2675-77-6	氯苯甲醚	GB 23200.113
98	氯苯嘧啶醇	60168-88-9	氯苯嘧啶醇	GB 23200.113
99	氯虫苯甲酰胺	500008-45-7	氯虫苯甲酰胺	—
100	氯氟氰菊酯	68085-85-8 和	氯氟氰菊酯（异构体之和）	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T

农药残留项目的 CAS 号、残留标志物及检测方法（续）

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法
	和高效氯氟氰菊酯	91465-08-6		761
101	氯磺隆	64902-72-3	氯磺隆	GB/T 20769
102	氯菊酯	52645-53-1	氯菊酯（异构体之和）	GB 23200.113
103	氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	52315-07-8 和 65731-84-2	氯氰菊酯（异构体之和）	GB 23200.113
104	氯酞酸	20098-41-3	氯酞酸	—
105	氯酞酸甲酯	1861-32-1	氯酞酸甲酯	SN/T 4138
106	马拉硫磷	121-75-5	马拉硫磷	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761
107	茅草枯	75-99-0	2,2-二氯丙酸及其盐类,以茅草枯表示	—
108	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	67747-09-5 和 75747-77-2	咪鲜胺及其含有 2,4,6-三氯苯酚部分的代谢产物之和,以咪鲜胺表示	NY/T 1456
109	咪唑菌酮	161326-34-7	咪唑菌酮	GB 23200.113
110	噁菌环胺	121552-61-2	噁菌环胺	GB 23200.113
111	噁菌酯	131860-33-8	噁菌酯	GB 23200.11
112	灭草环	59249-66-0	灭草环	GB 23200.8
113	灭草松	25057-89-0	植物源性食品为灭草松,6-羟基灭草松及 8-羟基灭草松之和,以灭草松表示;动物源性食品为灭草松	—
114	灭多威	16752-77-5	灭多威	GB 23200.112、GB/T 20769
115	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
116	灭线磷	13194-48-4	灭线磷	GB/T 20769
117	灭蝇胺	66215-27-8	灭蝇胺	NY/T 1725
118	扑草净	7287-19-6	扑草净	GB 23200.113、GB/T 20769
119	氰氟虫腙	139968-49-3	氰氟虫腙, E-异构体和 Z-异构体之和	—
120	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	51630-58-1 和 66230-04-4	氰戊菊酯（异构体之和）	GB 23200.113
121	炔螨特	2312-35-8	炔螨特	NY/T 1721
122	噻虫胺	205510-53-8	噻虫胺	GB 23200.39、GB/T 20769
123	噻虫嗪	153719-23-4	噻虫嗪	GB 23200.11
124	噻嗪酮	69327-76-0	噻嗪酮	GB/T 20769
125	噻唑膦	98886-44-3	噻唑膦	GB 23200.113
126	三氟硝草醚	15457-05-3	三氟硝草醚	GB 23200.113

农药残留项目的 CAS 号、残留标志物及检测方法（续）

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法
127	三环锡	13121-70-5	三环锡	SN/T 4558
128	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、GB/T 20769、NY/T 761
129	三唑醇	55219-65-3	三唑醇	GB 23200.113
130	三唑磷	24017-47-8	三唑磷	GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 761
131	三唑酮	43121-43-3	三唑酮	GB 23200.113
132	杀虫畏	22248-79-9	杀虫畏	GB 23200.113
133	杀螟硫磷	122-14-5	杀螟硫磷	GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 761
134	杀扑磷	950-37-8	杀扑磷	GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 761
135	杀线威	23135-22-0	杀线威和杀线威肟之和, 以杀线威表示	—
136	双炔酰菌胺	374726-62-2	双炔酰菌胺	—
137	霜霉威和霜霉威盐酸盐	25606-41-1	霜霉威	SN 0685
138	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
139	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
140	涕灭威	116-06-3	涕灭威及其氧类似物（亚砷、砷）之和, 以涕灭威表示	GB 23200.112
141	五氯硝基苯	82-68-8	植物源性食品为五氯硝基苯; 动物源性食品为五氯硝基苯、五氯苯胺和五氯苯醚之和	GB 23200.113
142	戊菌唑	66246-88-6	戊菌唑	GB 23200.113、GB/T 20769
143	戊硝酚	4097-36-3	戊硝酚	—
144	戊唑醇	107534-96-3	戊唑醇	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
145	烯虫炔酯	42588-37-4	烯虫炔酯	—
146	烯虫乙酯	65733-18-8	烯虫乙酯	—
147	烯酰吗啉	110488-70-5	烯酰吗啉	GB/T 20769
148	消螨酚	131-89-5	消螨酚	—
149	溴甲烷	74-83-9	溴甲烷	—
150	溴氰虫酰胺	736994-63-1	溴氰虫酰胺	—
151	溴氰菊酯	52918-63-5	溴氰菊酯（异构体之和）	GB 23200.113
152	氧乐果	1113-02-6	氧乐果	GB 23200.113
153	乙拌磷	298-04-4	乙拌磷, 硫醇式一内吸磷以及它们的亚砷化物和砷化物之和, 以乙拌磷表示	GB/T 20769

农药残留项目的 CAS 号、残留标志物及检测方法（续）

序号	项目名称	CAS 号	残留标志物	检测方法
154	乙基多杀菌素	187166-40-1	乙基多杀菌素	—
155	乙硫磷	563-12-2	乙硫磷	GB 23200.113
156	乙螨唑	153233-91-1	乙螨唑	GB 23200.8、GB 23200.113
157	乙烯菌核利	50471-44-8	乙烯菌核利及其所有含 3,5-二氯苯胺部分的代谢产物之和,以乙烯菌核利表示	—
158	乙烯利	16672-87-0	乙烯利	GB 23200.16
159	乙酰甲胺磷	30560-19-1	乙酰甲胺磷	GB 23200.8、GB 23200.113
160	乙氧氟草醚	42874-03-3	乙氧氟草醚	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
161	乙酯杀螨醇	510-15-6	乙酯杀螨醇	GB 23200.113
162	异菌脲	36734-19-7	异菌脲	GB 23200.113
163	抑草蓬	136-25-4	抑草蓬	GB 23200.8
164	茚草酮	133220-30-1	茚草酮	SN/T 2915
165	茚虫威	144171-61-9	茚虫威	GB/T 20769、SN/T 1971
166	增效醚	51-03-6	增效醚	GB 23200.113
167	唑草酮	129909-90-6	唑草酮	GB 23200.15
168	唑螨酯	134098-61-6	唑螨酯	GB/T 20769