



中华人民共和国国家标准

GB 2760—XXXX

食品安全国家标准  
食品添加剂使用标准

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局

发布

## 前言

本标准代替 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

本标准与 GB 2760—2014 相比，主要变化如下：

——增加了国家卫生和健康委员会（原卫生和计划生育委员会）2015 年 1 号公告、2016 年 8 号公告、2016 年 9 号公告、2016 年 14 号公告、2017 年 1 号公告、2017 年 3 号公告、2017 年 8 号公告、2017 年 10 号公告、2017 年 13 号公告、2018 年 2 号公告、2018 年 8 号公告、2019 年 2 号公告、2019 年 4 号公告、2019 年 6 号公告、2020 年 4 号公告、2020 年 6 号公告、2020 年 8 号公告、2020 年 9 号公告的食品添加剂规定。

——修改了正文有关内容

- a) 修改了 2.1 食品添加剂的定义，增加了营养强化剂；
- b) 将原标准中 2.5 “国际编码系统（INS）”和 2.6 “中国编码系统（CNS）”合并为 2.5 “食品添加剂编码”，并修改其定义描述；
- c) 删除了原标准中 4 “食品分类系统”中“如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外”，将其在附录 A 中 A.3 体现；
- d) 增加了第 8 章“食品添加剂的功能类别”和第 9 章“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”。

——修改了附录 A “食品添加剂的使用规定”

- a) 修改了部分食品添加剂英文名称、INS 号、CNS 号；
- b) 修改了附录 A 中食品添加剂使用规定的查询方式，将表 A.3 的内容在表 A.1 和 A.2 中体现，表 A.2 合并入表 A.1；
- c) 删除了附录 A 中消泡剂功能；
- d) 修改部分食品添加剂的使用规定。

——修改了附录 B 食品用香料、香精的使用规定

- a) 修改了食品用香料、香精的使用原则中部分描述；
- b) 增加了表 B.2 “应配制成食品用香精后用于食品加香的食品用香料名单”；
- c) 修改了部分食品用香料的规定、中文名称、英文名称和编号。

——修改了附录 C 食品工业用加工助剂（以下简称“加工助剂”）使用规定

- a) 将过氧化氢从表 C.1 放入表 C.2，并规定其使用功能和范围；
- b) 修改部分加工助剂的名称和使用范围的描述。

——修改了附录 D 食品添加剂功能类别

- a) 增加了营养强化剂的编号和定义；
- b) 修改了食品用香料的定义。

——修改了附录 E 食品分类系统

- a) 修改了 05.01.03、12.03、12.03.02、12.04.02、12.05、12.10.03.01 等的食品分类名称，并按照调整后的食品类别对食品添加剂使用规定进行了调整。

——修改了附录 F 附录 A 中食品添加剂使用规定索引

- a) 增加了食品添加剂的 INS 号。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂使用标准

### 1 范围

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

### 2 术语和定义

#### 2.1 食品添加剂

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

#### 2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

#### 2.3 最大残留量

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

#### 2.4 食品工业用加工助剂

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

#### 2.5 食品添加剂编码

用于代替复杂的化学结构名称表述的编码，包括食品添加剂的国际编码系统（INS）<sup>a</sup>和中国编码系统（CNS）。

### 3 食品添加剂的使用原则

#### 3.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求：

- a) 不应对人体产生任何健康危害；
- b) 不应掩盖食品腐败变质；
- c) 不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；
- d) 不应降低食品本身的营养价值；
- e) 在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

#### 3.2 在下列情况下可使用食品添加剂：

- a) 保持或提高食品本身的营养价值；
- b) 作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；
- c) 提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；

<sup>a</sup> INS 号是国际食品法典委员会（CAC）赋予食品添加剂的编号系统，当 CAC 的 INS 号发生变化时以 CAC 的 INS 号为准。

d) 便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

### 3.3 食品添加剂质量标准

按照本标准使用的食品添加剂应当符合相应的质量规格要求。

### 3.4 带入原则

3.4.1 在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料（含食品添加剂）带入食品中：

- a) 根据本标准，食品配料中允许使用该食品添加剂；
- b) 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；
- c) 应在正常生产工艺条件下使用这些配料，并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平；
- d) 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

3.4.2 当某食品配料作为特定终产品的原料时，批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中，同时该添加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

## 4 食品分类系统

食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围，只适用于本标准，见附录 E。

## 5 食品添加剂的使用规定

食品添加剂的使用应符合附录 A 的规定。

## 6 食品用香料

用于生产食品用香精的食品用香料的使用应符合附录 B 的规定。

## 7 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂的使用应符合附录 C 的规定。

## 8 食品添加剂的功能类别

食品添加剂的功能类别见附录 D。

## 9 附录 A 中食品添加剂使用规定索引

附录 A 中食品添加剂使用规定索引见附录 F。

## 10 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）和相关规定。

## 11 胶基糖果中基础剂物质

胶基糖果中基础剂物质及其配料的使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》（GB 29987）的规定。

## 附录A

## 食品添加剂的使用规定

- A.1 表 A.1 规定了食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量。
- A.2 表 A.2 规定了表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别。
- A.3 表 A.1 中的食品添加剂按照规定的使用范围和最大使用量使用。如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外。下级食品类别中与上级食品类别中对于同一食品添加剂的最大使用量规定不一致的，应遵守下级食品类别的规定。
- A.4 表 A.1 列出的同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。
- A.5 表 A.1 未包括对食品用香料和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的有关规定。
- A.6 上述各表中的“功能”栏为该添加剂的主要功能，供使用时参考。

表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围<sup>1</sup>以及最大使用量或残留量

阿拉伯胶 arabic gum  
CNS 号 20.008 INS 号 414  
功能 增稠剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
— <sup>2</sup>	各类食品，表 A.2 中编号为 1-48，50-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

$\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛  $\beta$ -apo-8'-carotenal  
CNS 号 08.018 INS 号 160e  
功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.015	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
01.06.04	再制干酪	0.018	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.020	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
05.02	糖果	0.015	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
07.0	焙烤食品	0.015	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
12.10.02	半固体复合调味料	0.005	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.010	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计，以即饮状态计

爱德万甜（又名 N-[N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L- $\alpha$ -天冬氨酰]-L-苯丙氨酸-1-甲酯）  
CNS 号 19.026  
功能 甜味剂

N-[N-[3-(3-hydroxy-4-methoxyphenyl)propyl]-L- $\alpha$ -aspartyl]-L-phenylalanine 1-methyl ester  
INS 号 969

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.006	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.0005	

<sup>1</sup> 在表 A.1 中使用范围以食品分类号和食品名称表示。

<sup>2</sup> 各类食品的食品分类号。

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
04.01.02	加工水果	0.12	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果	0.0005	
10.03	蛋制品(改变其物理性状) [10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、 蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液 与液态蛋除外]	0.0004	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
11.06	其他甜味料	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	0.0005	
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.003	
14.06	固体饮料	0.004	
16.01	果冻	0.0004	如用于果冻粉,按 冲调倍数增加使用 量

氨基乙酸(又名甘氨酸)<sup>3</sup>

glycine

CNS 号 12.007

INS 号 640

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、 12.09 香辛料类除外)	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	以即饮状态计,相 应的固体饮料按稀 释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	以即饮状态计,相 应的固体饮料按稀 释倍数增加使用量

<sup>3</sup> 包括氨基乙酸(羟基乙腈法)。

表 A.1 (续)

**铵磷脂** ammonium phosphatide  
 CNS 号 10.033 INS 号 442  
 功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	10.0	

**巴西棕榈蜡** carnauba wax  
 CNS 号 14.008 INS 号 903  
 功能 被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01	新鲜水果	0.000 4	以残留量计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果	0.6	

**白油 (又名液体石蜡)** mineral oil, white (liquid paraffin)  
 CNS 号 14.003 INS 号 905a  
 功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	5.0	
10.01	鲜蛋	5.0	

**L-半胱氨酸盐酸盐** L-cysteine and its hydrochlorides sodium and potassium salts  
 CNS 号 13.003 INS 号 920  
 功能 面粉处理剂

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品 (如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮) (仅限拉面)	0.3	
06.03.02.03	发酵面制品	0.06	
06.08	冷冻米面制品	0.6	

**半乳甘露聚糖** galactomannan  
 CNS 号 00.014 INS 号—  
 功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸, 苯甲酸钠)** benzoic acid, sodium benzoate  
 CNS 号 17.001, 17.002 INS 号 210, 211  
 功能 防腐剂



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
03.03	风味冰、冰棍类	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.05	果酱 (罐头除外)	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.08	蜜饯	0.5	以苯甲酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以苯甲酸计
05.02.01	胶基糖果	1.5	以苯甲酸计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.8	以苯甲酸计
11.05	调味糖浆	1.0	以苯甲酸计
12.03	食醋	1.0	以苯甲酸计
12.04	酱油	1.0	以苯甲酸计
12.05	酿造酱	1.0	以苯甲酸计
12.10	复合调味料	0.6	以苯甲酸计
12.10.02	半固体复合调味料	1.0	以苯甲酸计
12.10.03	液体复合调味料	1.0	以苯甲酸计
14.02.02	浓缩果蔬汁 (浆) (仅限食品工业用)	2.0	以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	1.0	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	1.0	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物 (类) 饮料	1.0	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.2	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.4	以苯甲酸计
15.03.03	果酒	0.8	以苯甲酸计

表 A.1 (续)

冰乙酸 (又名冰醋酸) acetic acid

CNS 号 01.107 INS 号 260

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品 (12.03 食醋除外), 表 A.2 中编号为 1-68 的食品 类别除外	按生产需要适量使用	

冰乙酸 (低压羧基化法) acetic acid

CNS 号 01.112 INS 号—

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品 (12.03 食醋除外), 表 A.2 中编号为 1-68 的食品 类别除外	按生产需要适量使用	

冰结构蛋白 ice structuring protein

CNS 号 00.020 INS 号—

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	

L-丙氨酸 L-alanine

CNS 号 12.006 INS 号—

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
12.0	调味品 (12.01 盐及代盐制品、 12.09 香辛料类除外)	按生产需要适量使用	

丙二醇 propylene glycol

CNS 号 18.004 INS 号 1520

功能 稳定剂和凝固剂、抗结剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品 (如面条、饺子皮、 馄饨皮、烧麦皮)	1.5	
07.02	糕点	3.0	

丙二醇脂肪酸酯 propylene glycol esters of fatty acids

CNS 号 10.020 INS 号 477

功能 乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品 (13.0 特殊膳食用食)	5.0	

表 A.1 (续)

	品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和01.05.01 稀奶油除外)		
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	2.0	
06.03.02.05	油炸面制品	2.0	
07.02	糕点	3.0	
07.02.02	西式糕点	10.0	
12.10	复合调味料	20.0	
16.06	膨化食品	2.0	

丙酸及其钠盐、钙盐(包括丙酸,丙酸钠,丙酸钙) propionic acid, sodium propionate, calcium propionate

CNS 号 17.029,17.006,17.005

INS 号 280, 281, 282

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	2.5	以丙酸计
06.01	原粮	1.8	以丙酸计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.25	以丙酸计
07.01	面包	2.5	以丙酸计
07.02	糕点	2.5	以丙酸计
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	3.0	以丙酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类	3.0	以丙酸计
12.03	食醋	2.5	以丙酸计
12.04	酱油	2.5	以丙酸计
12.10.03	液体复合调味料	2.5	以丙酸计

茶多酚(又名维多酚,简称“TP”) tea polyphenol(TP)

CNS 号 04.005

INS 号—

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.4	以油脂中儿茶素计

表 A.1 (续)

04.01.02.05	果酱	0.5	以儿茶素计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	0.2	以油脂中儿茶素计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中儿茶素计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	0.2	以油脂中儿茶素计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中儿茶素计
07.02	糕点	0.4	以油脂中儿茶素计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限含油脂馅料）	0.4	以油脂中儿茶素计
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）	0.4	以油脂中儿茶素计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.02	熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等）	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.03	油炸肉类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.05	肉灌肠类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	以油脂中儿茶素计
09.03	预制水产品（半成品）	0.3	以油脂中儿茶素计
09.04	熟制水产品（可直接食用）	0.3	以油脂中儿茶素计
09.05	水产品罐头	0.3	以油脂中儿茶素计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以儿茶素计
12.10	复合调味料	0.1	以儿茶素计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以儿茶素计
14.06.02	蛋白固体饮料	0.8	以儿茶素计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中儿茶素计

茶多酚棕榈酸酯

tea polyphenol palmitate

CNS 号 04.021

INS 号—

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.6	

茶黄素

theaflavins

CNS 号 04.023

INS 号—

表 A.1 (续)

## 功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品 (02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.4	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
07.0	焙烤食品	0.4	
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03	熟肉制品	0.3	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)(09.01 鲜水产除外)	0.3	
12.10	复合调味料	0.1	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	
14.04	碳酸饮料	0.2	
14.06	固体饮料	0.8	
14.07	特殊用途饮料	0.2	
14.08	风味饮料	0.2	
14.09	其他类饮料	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

## 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

disodium 5'-ribonucleotide

CNS 号 12.004

INS 号 635

## 功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

## 赤藓红及其铝色淀(包括赤藓红，赤藓红铝色淀) erythrosine, erythrosine aluminum lake

CNS 号 08.003

INS 号 127

## 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
-------	------	--------------	----

表 A.1 (续)

04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.05	以赤藓红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以赤藓红计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	0.025	以赤藓红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果（05.01.01 可可制品除外）	0.05	以赤藓红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以赤藓红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以赤藓红计
08.03.08	肉罐头类	0.015	以赤藓红计
12.05	酿造酱	0.05	以赤藓红计
12.10	复合调味料	0.05	以赤藓红计
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.05	以赤藓红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以赤藓红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.05	以赤藓红计，以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以赤藓红计
16.06	膨化食品	0.025	仅限使用赤藓红

**赤藓糖醇<sup>4</sup>**

erythritol

CNS 号 19.018

INS 号 968

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**刺梧桐胶**

karaya gum

CNS 号 18.010

INS 号 416

功能 稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	按生产需要适量使用	

<sup>4</sup>生产菌株分别为 *Moniliella pollinis*, *Trichosporonides megachiliensis* 和解脂假丝酵母 *Candida lipolytica*。

表 A.1 (续)

**刺云实胶**

tara gum

CNS 号 20.041

INS 号 417

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	8.0	
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	5.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
07.0	焙烤食品	1.5	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、 14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外]	2.5	以即饮状态计
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉, 按 冲调倍数增加使用 量

**醋酸酯淀粉**

starch acetate

CNS 号 20.039

INS 号 1420

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-30, 32-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**达瓦树胶**

Ghatti gum

CNS 号 10.043

INS 号 419

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.05	其他特殊膳食用食品 (特殊 医学用途 配方食品, 仅限 10 岁以上人群)	3.0	

**单, 双甘油脂肪酸酯**

mono- and diglycerides of fatty acids

CNS 号 10.006

INS 号 471

功能 乳化剂、被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-4, 6-11, 13-14, 16-30, 32-53, 59-68 的食品类别除 外	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	20.0	

表 A.1 (续)

06.03.02.02	生干面制品	30.0	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	6.0	
12.09	香辛料类	5.0	

**单辛酸甘油酯**

capryl monoglyceride

CNS 号 17.031

INS 号—

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	1.0	
07.02	糕点	1.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限豆馅）	1.0	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	

**氮气（液氮）**

nitrogen

CNS 号 00.024

INS 号—

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.05	茶、咖啡、植物（类）饮料	按生产需要适量使用	

**淀粉磷酸酯钠（又名淀粉磷酸酯，磷酸酯淀粉，单淀粉磷酸酯）** sodium starch phosphate  
(monostarch phosphate)

CNS 号 20.013

INS 号 1410

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
02.02.01	脂肪含量 80% 以上的乳化制品 (02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
12.0	调味品 (12.01 盐及代盐制品、 12.09 香辛料类除外)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、 14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外]	按生产需要适量使用	



表 A.1 (续)

**靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)** indigotine, indigotine aluminum lake  
 CNS 号 08.008 INS 号 132  
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.1	以靛蓝计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	以靛蓝计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	以靛蓝计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类 (仅限油炸坚果与籽类)	0.05	以靛蓝计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果 (05.01.01 可可制品除外)	0.1	以靛蓝计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以靛蓝计
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以靛蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆 (仅限饼干夹心)	0.1	以靛蓝计
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	0.1	以靛蓝计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.1	以靛蓝计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料 (仅限果味饮料)	0.1	以靛蓝计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.1	以靛蓝计
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用靛蓝

**丁基羟基茴香醚 (简称“BHA”)** butylated hydroxyanisole (BHA)  
 CNS 号 04.001 INS 号 320  
 功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品 (02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类 (仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.04.01	杂粮粉	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
12.10.01	固体复合调味料(仅限鸡肉粉)	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基苯甲酸乙酯钠)

p-hydroxy benzoates and its salts (sodium methyl p-hydroxy benzoate, ethyl p-hydroxy benzoate, sodium ethyl p-hydroxy benzoate)

CNS 号 17.032, 17.007, 17.036

INS 号 219, 214, 215

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.012	以对羟基苯甲酸计
04.01.02.05	果酱(罐头除外)	0.25	以对羟基苯甲酸计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.012	以对羟基苯甲酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限糕点馅)	0.5	以对羟基苯甲酸计
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、皮蛋肠)	0.2	以对羟基苯甲酸计
12.03	食醋	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.04	酱油	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.05	酿造酱	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.10.03	液体复合调味料	0.25	以对羟基苯甲酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	以对羟基苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	以对羟基苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.25	以对羟基苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应

表 A.1 (续)

			的固体饮料按稀释倍数增加使用量
--	--	--	-----------------

二丁基羟基甲苯 (简称“BHT”)

butylated hydroxytoluene (BHT)

CNS 号 04.002

INS 号 321

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品 (02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制品)	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

纽甜(又名 *N*-[*N*-(3,3-二甲基丁基)]-*L*- $\alpha$ -天门冬氨酸-*L*-苯丙氨酸 1-甲酯)

neotame

CNS 号 19.019

INS 号 961

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.02	
01.02.02	风味发酵乳	0.1	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.065	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品 (01.05.01 稀奶油除外)	0.033	
01.06.05	干酪类似品	0.033	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	0.1	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	0.01	
02.04	脂肪类甜品	0.1	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.01	冷冻水果	0.1	
04.01.02.02	水果干类	0.1	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	0.1	
04.01.02.04	水果罐头	0.033	
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.06	果泥	0.07	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱 (如印度酸辣酱)	0.07	
04.01.02.08	蜜饯	0.3	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
04.01.02.10	水果甜品, 包括果味液体甜品	0.1	
04.01.02.11	发酵的水果制品	0.065	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.065	
04.02.02	加工蔬菜(04.02.02.01 冷冻蔬菜和 04.02.02.06 发酵蔬菜制品除外)	0.033	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.01	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.033	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	0.033	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	0.033	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.032	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱), 包括花生酱等	0.033	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果 (05.02 糖果除外)	0.1	
05.02.01	胶基糖果	1.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.33	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.16	
06.07	方便米面制品	0.06	
06.09	谷类和淀粉类甜品 (如米布丁、木薯布丁)	0.033	
07.0	焙烤食品	0.08	
07.04	焙烤食品馅料及其表面用挂浆	0.1	
09.03	预制水产品(半成品)	0.01	
09.05	水产品罐头	0.01	
10.04	其他蛋制品	0.1	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	0.07	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.03	食醋	0.012	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.012	
12.10	复合调味料	0.07	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.02	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.05	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	0.02	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.033	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.032	

二甲基二碳酸盐(又名维果灵)

dimethyl dicarbonate

CNS 号 17.033

INS 号 242

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按

表 A.1 (续)

			稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.09	其他饮料类(仅限麦芽汁发酵的非酒精饮料)	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

## 二氧化硅

silicon dioxide

CNS 号 02.004

INS 号 551

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	15.0	
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)(仅限奶片)	15	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	15.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	15.0	
06.01	原粮	1.2	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	20.0	
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)	15.0	
11.06	其他甜味料(仅限糖粉)	15.0	
12.01	盐及代盐制品	20.0	
12.09	香辛料类	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	
13.05	其他特殊膳食用食品(仅限1—10岁特殊医学用途配方食品)	10	
14.06	固体饮料	15.0	

## 二氧化硫及亚硫酸盐

(包括二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠, sulfur dioxide, potassium metabisulphite, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠) sodium metabisulphite, sodium sulfite,

表 A.1 (续)

sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite

CNS 号 05.001,05.002,05.003,05.004,05.005,05.006 INS 号 220,224,223,221,222, —

功能 漂白剂、防腐剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.02	水果干类	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.05	果酱	0.1	以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯	0.35	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.04	蔬菜罐头（仅限银条菜）	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.02	干制的食用菌和藻类	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头（仅限蘑菇罐头）	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.04.01.04	腐竹类（包括腐竹、油皮等）	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）（仅限拉面）	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.04.02.02	其他杂粮制品（仅限脱水马铃薯制品）	0.4	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.05.01	食用淀粉	0.03	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.08	冷冻米面制品（仅限风味派坯）	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
07.03	饼干	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
07.05	其他焙烤食品（仅限风味派）	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1 (续)

09.01	鲜水产 (仅限于海水虾蟹类)	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
09.02	冷冻水产品及其制品 (仅限于海水虾蟹类及其制品)	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖	0.03	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.02	淀粉糖 (食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)	0.04	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.05	调味糖浆	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
12.10.02	半固体复合调味料	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
14.02.01	果蔬汁 (浆)	0.05	以即饮状态计, 最大使用量以二氧化硫残留量计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	0.05	以即饮状态计, 最大使用量以二氧化硫残留量计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25g/L	最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.01	葡萄酒	0.25g/L	甜型葡萄酒最大使用量为 0.4g/L, 最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.03	果酒	0.25g/L	甜型果酒最大使用量为 0.4g/L, 最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.01	最大使用量以二氧化硫残留量计



表 A.1 (续)

CNS 号 08.011		INS 号 171	
功能 着色剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	10.0	
04.01.02.08.04	话化类	10.0	
06.04.02.02	其他杂粮制品（仅限脱水马铃薯制品）	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品	2.0	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	10.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果(如工艺造型，或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	5.0	
11.05	调味糖浆	5.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.5	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	10.0	
16.07	其他（仅限魔芋凝胶制品）	2.5	

**二氧化碳**

carbon dioxide

CNS 号 17.014

INS 号 290

功能 防腐剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01.02 饮用纯净水、14.01.03 其他类饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
15.03.06	其他发酵酒类（充气型）	按生产需要适量使用	

**番茄红**

tomato red

CNS 号 08.150

INS 号—

功能 着色剂

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.006	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆) 除外]	0.006	以即饮状态计

**番茄红素**lycopene, synthetic; lycopene, *Blakeslea trispora*

CNS 号 08.017

INS 号 160d(i), 160d (iii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.015	以纯番茄红素计
01.02.02	风味发酵乳	0.015	以纯番茄红素计
05.02	糖果	0.06	以纯番茄红素计
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.05	以纯番茄红素计
07.0	焙烤食品	0.05	以纯番茄红素计
12.10.01.01	固体汤料	0.39	以纯番茄红素计
12.10.02	半固体复合调味料	0.04	以纯番茄红素计
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆) 除外]	0.015	以纯番茄红素计, 以即饮状态计
16.01	果冻	0.05	以纯番茄红素计。如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

**蜂蜡**

beeswax

CNS 号 14.013

INS 号 901

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

**富马酸**

fumaric acid

CNS 号 01.110

INS 号 297

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	8.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.6	

表 A.1 (续)

07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	2.0	
07.05	其他焙烤食品	2.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.3	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

**富马酸一钠**

monosodium fumarate

CNS 号 01.311

INS 号 365

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02.01	胶基糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.0	肉及肉制品(08.01 生、鲜肉除外)	按生产需要适量使用	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)[09.01 鲜水产、09.03 预制水产品(半成品)除外]	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	

**改性大豆磷脂**

modified soybean phospholipid

CNS 号 10.019

INS 号—

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**甘草抗氧化物**

antioxidant of glycyrrhiza

CNS 号 04.008

INS 号—

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	以甘草酸计

表 A.1 (续)

04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	0.2	以甘草酸计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以甘草酸计
06.07	方便米面制品	0.2	以甘草酸计
07.03	饼干	0.2	以甘草酸计
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）	0.2	以甘草酸计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	以甘草酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等）	0.2	以甘草酸计
08.03.03	油炸肉类	0.2	以甘草酸计
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	0.2	以甘草酸计
08.03.05	肉灌肠类	0.2	以甘草酸计
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	以甘草酸计
09.03.02	腌制水产品	0.2	以甘草酸计
16.06	膨化食品	0.2	以甘草酸计

**甘草酸盐**

ammonium glycyrrhizinate,monopotassium and

（包括甘草酸铵，甘草酸一钾，甘草酸三钾）tripotassium glycyrrhizinate

CNS 号 19.012,19.010, 19.025

INS 号 958

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.08	蜜饯	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
08.03.08	肉罐头类	按生产需要适量使用	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	按生产需要适量使用	

**甘油(又名丙三醇)**

glycerine(glycerol)

CNS 号 15.014

INS 号 422

功能 水分保持剂、乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**柑橘黄**

orange yellow

CNS 号 08.143

INS 号—

表 A.1 (续)

## 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-31, 33-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

## 高粱红

sorghum red

CNS 号 08.115

INS 号—

## 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

## D-甘露糖醇

D-mannitol

CNS 号 19.017

INS 号 421

## 功能 甜味剂、乳化剂、膨松剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	

## 高锰酸钾

potassium permanganate

CNS 号 00.001

INS 号—

## 功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
06.05.01	食用淀粉	0.5	

## 谷氨酸钠

monosodium glutamate

CNS 号 12.001

INS 号 621

## 功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

## 谷氨酰胺转氨酶

glutamine transaminase

CNS 号 18.013

INS 号—

## 功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	0.25	来源同表 C.3

## 瓜尔胶

guar gum

CNS 号 20.025

INS 号 412

## 功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注

表 A.1 (续)

—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
01.05.01	稀奶油	1.0	
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0g/L	以即食状态计

**硅酸钙**

calcium silicate

CNS 号 02.009

INS 号 552

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品 (01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	按生产需要适量使用	
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	按生产需要适量使用	
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	按生产需要适量使用	
06.05	淀粉及淀粉类制品	按生产需要适量使用	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.01	盐及代盐制品	按生产需要适量使用	
12.09.01	香辛料及粉	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
16.04	酵母及酵母类制品	按生产需要适量使用	

**果胶**

pectins

CNS 号 20.006

INS 号 440

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-4, 6-9, 11-30, 33-46, 48-49, 54-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
14.02.01	果蔬汁(浆)	3.0	

**海藻酸丙二醇酯**

propylene glycol alginate

CNS 号 20.010

INS 号 405

功能 增稠剂、乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外)	3.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	4.0	
01.02.02	风味发酵乳	4.0	
01.04.01	淡炼乳(原味)	5.0	
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包 括混合的和(或)调味的脂肪乳 化制品	5.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	1.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品, 包括代可可脂巧克力及制品	5.0	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋 糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜 汁	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、 馄饨皮、烧麦皮)	5.0	
06.03.02.02	生干面制品	5.0	
06.03.02.03	发酵面制品	5.0	
06.07	方便米面制品	5.0	
06.08	冷冻米面制品	5.0	
07.01	面包	5.0	
07.02	糕点	5.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	5.0	
07.05	其他焙烤食品	5.0	
11.05	调味糖浆	5.0	
12.10.02	半固体复合调味料	8.0	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、 14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.3	以即饮状态计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	以即饮状态计,相 应的固体饮料按稀 释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	4.0	以即饮状态计,相 应的固体饮料按稀 释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0	以即饮状态计,相 应的固体饮料按稀 释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
14.05.02	咖啡(类)饮料	3.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.3	

**海藻酸钙(又名褐藻酸钙)** calcium alginate

CNS 号 20.046

INS 号 404

功能 增稠剂、稳定和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02	小麦粉制品[06.03.02.01 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、06.03.02.02 生干面制品除外]	5.0	
07.01	面包	5.0	

**海藻酸钾(又名褐藻酸钾)**

potassium alginate

CNS 号 20.005

INS 号 402

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**海藻酸钠(又名褐藻酸钠)**

sodium alginate

CNS 号 20.004

INS 号 401

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1-4, 6-9, 11-30, 33-49, 54-61, 63-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	10.0	
13.05	其他特殊膳食用食品(仅限 13 月龄-10 岁特殊医学用途配方食品中氨基酸代谢障碍配方产品)	1.0	适用于 13-36 月龄幼儿的产品
		按生产需要适量使用	适用于 37 月龄-10 岁人群的产品

**核黄素**

riboflavin

CNS 号 08.148

INS 号 101(i), 101(iii)

功能 着色剂



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.04.02.02	其他杂粮制品（仅限脱水马铃薯制品）	0.3	
06.07	方便米面制品	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	0.05	

**黑豆红**

black bean red

CNS 号 08.114

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.8	
07.02.04	糕点上彩装	0.8	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.8	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.8	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.8	

**黑加仑红**

black currant red

CNS 号 08.122

INS 号 163(iii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	备注
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	0.3	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	按生产需要适量使用	

**红花黄**

carthamins yellow

CNS 号 08.103

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.5	
04.01.02.04	水果罐头	0.2	
04.01.02.08	蜜饯	0.2	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	

表 A.1 (续)

04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
05.02	糖果	0.2	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.2	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.5	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

**红米红**

red rice red

CNS 号 08.111

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

**红曲黄色素**

monascus yellow pigment

CNS 号 08.152

INS 号—

功能 着色剂

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
10.02.01	卤蛋	按生产需要适量使用	
12.10.01.02	鸡精、鸡粉	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉

## 红曲米, 红曲红

red kojic rice, monascus red

CNS 号 08.119, 08.120

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	0.8	
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱), 番茄沙司除外	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
04.04.02.01	腐乳类	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果(如工艺造型, 或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
10.03	蛋制品(改变其物理性状) [10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	按生产需要适量使用	
10.04	其他蛋制品	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

 **$\beta$ -胡萝卜素**

beta-carotene synthetic, beta-carotene, Blakeslea trispora, beta-carotene, algal

CNS 号 08.010

INS 号 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.0	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	1.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品 (01.05.01 稀奶油除外)	0.02	
01.06.01	非熟化干酪	0.6	
01.06.02	熟化干酪	1.0	
01.06.04	再制干酪	1.0	
01.06.05	干酪类似品	1.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品 或其预制产品(不包括冰淇淋和 风味发酵乳)	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	1.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包 括混合的和(或)调味的脂肪乳 化制品	1.0	
02.04	脂肪类甜品	1.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植	0.065	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
	脂末)		
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	1.0	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱 (如印度酸辣酱)	0.5	
04.01.02.08	蜜饯	1.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
04.01.02.10	水果甜品, 包括果味液体甜品	1.0	
04.01.02.11	发酵的水果制品	0.2	
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.132	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	
04.02.02.05	蔬菜泥 (酱), 番茄沙司除外	1.0	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	1.0	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.132	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.2	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品 包括代可可脂巧克力及制品	0.1	
05.02	糖果	0.5	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	20.0	
05.04	装饰糖果 (如工艺造型, 或用于蛋糕装饰)、顶饰 (非水果材料) 和甜汁	20.0	
06.03.02.04	面糊 (如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	1.0	
06.03.02.05	油炸面制品	1.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	1.0	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦 (片)	0.4	
06.07	方便米面制品	1.0	
06.08	冷冻米面制品	1.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品 (如米布丁、木薯布丁)	1.0	
06.10	粮食制品馅料	1.0	
07.0	焙烤食品	1.0	
08.02.01	调理肉制品 (生肉添加调料)	0.02	
08.03	熟肉制品	0.02	
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
09.02.03	冷冻鱼糜及其制品(包括鱼丸等)	1.0	
09.03	预制水产品(半成品)	1.0	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	
09.05	水产品罐头	0.5	
10.03	蛋制品(改变其物理性状) [10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、 蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液 与液态蛋除外]	1.0	
10.04	其他蛋制品	0.15	
11.05	调味糖浆	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	2.0	以即饮状态计,相应的 固体饮料按稀释倍 数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	2.0	以即饮状态计,相应的 固体饮料按稀释倍 数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	以即饮状态计,相应的 固体饮料按稀释倍 数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	2.0	以即饮状态计,相应的 固体饮料按稀释倍 数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	2.0	以即饮状态计,相应的 固体饮料按稀释倍 数增加使用量
14.05.03	植物饮料	1.0	以即饮状态计,相应的 固体饮料按稀释倍 数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	以即饮状态计,相应的 固体饮料按稀释倍 数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	以即饮状态计,相应的 固体饮料按稀释倍 数增加使用量
15.01	蒸馏酒	0.6	
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.6	
16.01	果冻	1.0	如用于果冻粉,按冲 调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	

表 A.1 (续)

**琥珀酸单甘油酯**

succinylated monoglycerides

CNS 号 10.038

INS 号 472g

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	5.0	
01.06.05	干酪类似品	10.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品（不包括冰淇淋和风味发酵乳）	5.0	
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品（02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外）	10.0	
07.0	焙烤食品	5.0	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	2.0	
14.03	蛋白饮料	2.0	
14.03.01	含乳饮料	5.0	
14.05	茶、咖啡、植物（类）饮料	2.0	
14.06	固体饮料	20.0	按稀释 10 倍计算

**琥珀酸二钠**

disodium succinate

CNS 号 12.005

INS 号 364(ii)

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	20.0	

**花生衣红**

peanut skin red

CNS 号 08.134

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.4	
07.03	饼干	0.4	
08.03.05	肉灌肠类	0.4	
14.04	碳酸饮料	0.1	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

槐豆胶 (又名刺槐豆胶)

carob bean gum

CNS 号 20.023

INS 号 410

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	7.0	

甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠),

环己基氨基磺酸钙

sodium cyclamate, calcium cyclamate

CNS 号 19.002, 19.024

INS 号 952(iv), 952(ii)

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.04	水果罐头	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.05	果酱	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08	蜜饯	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.04	话化类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.05	果糕类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.04.01.06	熟制豆类	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.04.02.01	腐乳类	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	6.0	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	1.2	以环己基氨基磺酸计
06.07	方便米面制品 (仅限调味面制品)	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.01	面包	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.02	糕点	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.03	饼干	0.65	以环己基氨基磺酸计
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	0.65	以环己基氨基磺酸计
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外]	0.65	以环己基氨基磺酸计, 以即饮状态计
15.02	配制酒	0.65	以环己基氨基磺酸计
16.01	果冻	0.65	以环己基氨基磺酸计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

黄原胶 (又名汉生胶)

xanthan gum



表 A.1 (续)

CNS 号 20.009

INS 号 415

功能 稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-4, 6-49, 54-61, 63-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	5.0	
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	9.0	使用量仅限粉状产品, 液态产品按照稀释倍数折算

 $\alpha$ -环状糊精

alpha-cyclodextrin

CNS 号 18.011

INS 号 457

功能 稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

 $\gamma$ -环状糊精

gamma-cyclodextrin

CNS 号 18.012

INS 号 458

功能 稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

 $\beta$ -环状糊精

beta-cyclodextrin

CNS 号 20.024

INS 号 459

功能 增稠剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
05.02.01	胶基糖果	20.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果(仅限压片糖果)	15.0	
06.07	方便米面制品	1.0	
08.02	预制肉制品	1.0	
08.03	熟肉制品	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	以即饮状态计, 相应

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
			的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.04	其他蛋白饮料	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

**5'-肌苷酸二钠**

disodium 5'-inosinate

CNS 号 12.003

INS 号 631

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**己二酸**

adipic acid

CNS 号 01.109

INS 号 355

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	4.0	
14.06	固体饮料	0.01	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

<b>4-己基间苯二酚</b>		<b>4-hexylresorcinol</b>	
CNS 号 04.013		INS 号 586	
功能 抗氧化剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
09.01	鲜水产（仅限虾类）	按生产需要适量使用	残留量≤1mg/kg

<b>甲基纤维素</b>		<b>methyl cellulose</b>	
CNS 号 20.043		INS 号 461	
功能 增稠剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

<b>甲壳素（又名几丁质）</b>		<b>chitin</b>	
CNS 号 20.018		INS 号—	
功能 增稠剂、稳定剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	2.0	
02.05	其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）	2.0	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	2.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	2.0	
12.03	食醋	1.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.4	

<b>姜黄</b>		<b>turmeric</b>	
CNS 号 08.102		INS 号 100(ii)	
功能 着色剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.4	以姜黄素计
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	按生产需要适量使用	
04.01.02.09	装饰性果蔬	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	以姜黄素计

表 A.1 (续)

04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	按生产需要适量使用	
06.05.02.04	粉圆	1.2	以姜黄素计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	0.03	以姜黄素计
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	0.2	以姜黄素计

**姜黄素**

curcumin

CNS 号 08.132

INS 号 100(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.15	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	0.01	
05.02	糖果	0.7	
05.04	装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁	0.5	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	0.5	
12.10	复合调味料	0.1	
14.04	碳酸饮料	0.01	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.01	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

焦糖色(加氨生产)

caramel colour class III – ammonia process

CNS 号 08.110

INS 号 150c

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	2.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
04.01.02.05	果酱	1.5	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	12.0	
06.05.02.04	粉圆	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.03	食醋	1.0	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03.01	含乳饮料	2.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01.03	白兰地	50.0 g/L	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.01.07	其他蒸馏酒(仅限龙舌兰酒)	1.0g/L	
15.02	配制酒	50.0 g/L	
15.03.01.03	调香葡萄酒	50.0 g/L	
15.03.02	黄酒	30.0 g/L	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	50.0 g/L	
16.01	果冻	50.0	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

焦糖色(苛性硫酸盐法)

caramel colour class II – caustic sulfite

表 A.1 (续)

CNS 号 08.151

INS 号 150b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
15.01.03	白兰地	6.0	
15.01.04	威士忌	6.0	
15.01.06	朗姆酒	6.0	
15.02	配制酒	6.0	

焦糖色 (普通法)

caramel colour class I – plain

CNS 号 08.108

INS 号 150a

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
01.04.02	调制炼乳 (包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	1.5	
04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦 (片)	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	烘烤食品馅料及表面用挂浆 (仅限风味派馅料)	按生产需要适量使用	
08.02.01	调理肉制品 (生肉添加调料)	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.03	食醋	按生产需要适量使用	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03.04	其他蛋白饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料 (仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.01.03	白兰地	按生产需要适量使用	
15.01.04	威士忌	6.0g/L	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
15.01.06	朗姆酒	6.0g/L	
15.01.07	其他蒸馏酒 (仅限龙舌兰酒)	1.0g/L	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
15.03.01.03	调香葡萄酒	按生产需要适量使用	
15.03.02	黄酒	按生产需要适量使用	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	2.5	

## 焦糖色 (亚硫酸铵法)

caramel colour class IV – ammonia sulphite process

CNS 号 08.109

INS 号 150d

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
01.04.02	调制炼乳 (包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	1.0	
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	2.0	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.04	面糊 (如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	2.5	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦 (片)	2.5	
07.03	饼干	50.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆 (仅限风味派馅料)	7.5	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	10.0	
12.07	料酒及制品	10.0	
12.10	复合调味料	50.0	
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	按生产需要适量使用	
14.03.01	含乳饮料	2.0	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料 (仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
14.05.01	茶 (类) 饮料	10.0	
14.05.02	咖啡 (类) 饮料	0.1	
14.05.03	植物饮料	0.1	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
15.01.03	白兰地	50.0 g/L	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.01.07	其他蒸馏酒 (仅限龙舌兰酒)	1.0 g/L	
15.02	配制酒	50.0 g/L	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
15.03.01.03	调香葡萄酒	50.0 g/L	
15.03.02	黄酒	30.0 g/L	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	50.0 g/L	

**结冷胶**

gellan gum

CNS 号 20.027

INS 号 418

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**金樱子棕**

rose laevigata michx brown

CNS 号 08.131

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.9	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.04	碳酸饮料	1.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

**L (+) -酒石酸, dl-酒石酸**

L (+) -tartaric acid, dl-tartaric acid

CNS 号 01.111, 01.313

INS 号 334, —

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	3.0	以酒石酸计
05.02	糖果	30	以酒石酸计
06.03.02.04	面糊 (如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	10.0	以酒石酸计
06.03.02.05	油炸面制品	10.0	以酒石酸计
06.05.02.01	粉丝、粉条	2.0	以酒石酸计
12.10.01	固体复合调味料	10.0	以酒石酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	5.0	以酒石酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0	以酒石酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	5.0	以酒石酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀



表 A.1 (续)

			释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	5.0	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	5.0	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	4.0g/L	以酒石酸计

**酒石酸氢钾**

potassium bitartrate

CNS 号 06.007

INS 号 336

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03	小麦粉及其制品[06.03.01 小麦粉、06.03.02.01 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、06.03.02.02 生干面制品除外]	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

**酒石酸铁**

iron tartrate

CNS 号 02.011

INS 号—

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.106	最大使用量以酒石酸铁含量计

**菊花黄浸膏**

coreopsis yellow

CNS 号 08.113

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	
07.02.04	糕点上彩装	0.3	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.3	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀

表 A.1 (续)

			释倍数增加使用量
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.3	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

**聚丙烯酸钠**

sodium polyacrylate

CNS 号 20.036

INS 号—

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**聚二甲基硅氧烷及其乳液**

（包括聚二甲基硅氧烷，聚二甲基硅氧烷乳液） polydimethyl siloxane and emulsion

CNS 号 03.007

INS 号 900a

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.000 9	以聚二甲基硅氧烷计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.000 9	以聚二甲基硅氧烷计

**聚甘油蓖麻醇酸酯(简称“PGPR”)**

polyglycerol polyricinoleate (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) (PGPR)

CNS 号 10.029

INS 号 476

功能 乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品	5.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	5.0	
05.04	装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁（仅限巧克力涂层）	5.0	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	

**聚甘油脂肪酸酯**

polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters)

CNS 号 10.022

INS 号 475

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
-------	------	--------------	----

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	10.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	10.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)	10.0	
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	20.0	
02.01.01.01	植物油(仅限煎炸用油)	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	10.0	
05.02	糖果	5.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	10.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	10.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
07.0	焙烤食品	10.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)(仅限用于膨化食品的调味料)	10.0	
12.10.01	固体复合调味料	10.0	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	10.0	以即饮状态计
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	10.0	

**ε-聚赖氨酸**

CNS 号 17.037

功能 防腐剂

ε-polylysine

INS 号—

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.0	焙烤食品	0.15	
08.03	熟肉制品	0.25	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2 g/L	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

**ε-聚赖氨酸盐酸盐**

CNS 号 17.038

ε-polylysine hydrochloride

INS 号—

表 A.1 (续)

功能：防腐剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
04.0	水果、蔬菜（包括块根类）、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等(04.01.01 新鲜水果、04.01.02.04 水果罐头、04.02.01 新鲜蔬菜、04.02.02.01 冷冻蔬菜、04.02.02.04 蔬菜罐头、04.02.02.06 发酵蔬菜制品、04.03.01 新鲜食用菌和藻类、04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类、04.03.02.04 食用菌和藻类罐头、04.05.02.03 坚果与籽类罐头除外)	0.30	
06.02	大米及其制品	0.25	
06.03	小麦粉及其制品[06.03.01 小麦粉、06.03.02.01 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）、06.03.02.02 生干面制品除外]	0.30	
06.04.02	杂粮制品(06.04.02.01 杂粮罐头除外)	0.40	
08.0	肉及肉制品（08.01 生、鲜肉除外）	0.30	
10.02.01	卤蛋	0.5	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	0.50	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.20	以即饮状态计

**聚葡萄糖**

polydextroses

CNS 号 20.022

INS 号 1200

功能 增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
-------	----	-----------	---------

吐温类 polysorbates  
 [包括聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20), polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate  
 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40), polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate  
 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60), polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate  
 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)] polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate

CNS 号 10.025,10.026,10.015,10.016

INS 号 432, 434, 435, 433

功能 乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.5	
01.05.01	稀奶油	1.0	
01.05.03	调制稀奶油	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.5	
07.01	面包	2.5	
07.02	糕点	2.0	
12.10.01	固体复合调味料	4.5	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)、14.06 固体饮料除外]	0.5	以即饮状态计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.75	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

聚乙二醇

polyethylene glycol

CNS 号 14.012

INS 号 1521

功能 被膜剂

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

**聚乙烯醇** polyvinyl alcohol  
 CNS 号 14.010 INS 号 1203  
 功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	18.0	

**决明胶** cassia gum  
 CNS 号 20.045 INS 号 427  
 功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	2.5	
01.05.01	稀奶油	2.5	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品（不包括冰淇淋和风味发酵乳）	2.5	
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.5	
06.03.02	小麦粉制品[06.03.02.01 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）、06.03.02.02 生干面制品除外]	3.0	
06.07	方便米面制品	2.5	
07.0	焙烤食品	2.5	
08.03.05	肉灌肠类	1.5	
12.10.02	半固体复合调味料	2.5	
12.10.03	液体复合调味料	2.5	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

**咖啡因** caffeine  
 CNS 号 00.007 INS 号—  
 功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	0.15	

**卡拉胶** carrageenan  
 CNS 号 20.007 INS 号 407  
 功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-4, 6-9, 11-30, 32-49, 54-61, 63-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	8.0	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	5.0	
13.01	婴幼儿配方食品	0.3g/L	以即食状态计

**抗坏血酸 (又名维生素 C)**

ascorbic acid

CNS 号 04.014

INS 号 300

功能 面粉处理剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-5, 10-62, 68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	5.0	
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	5.0	
06.03.01	小麦粉	0.2	
14.02.01	果蔬汁 (浆)	1.5	

**抗坏血酸钙**

calcium ascorbate

CNS 号 04.009

INS 号 302

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-62, 64-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	1.0	以抗坏血酸钙残留量计
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	1.0	以抗坏血酸钙残留量计

**抗坏血酸钠**

sodium ascorbate

CNS 号 04.015

INS 号 301

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-62, 68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**抗坏血酸棕榈酸酯**

ascorbyl palmitate

CNS 号 04.011

INS 号 304

表 A.1 (续)

## 功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品 (01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	0.2	以油脂中抗坏血酸计
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品 (02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.01	面包	0.2	以油脂中的含量计
13.01	婴幼儿配方食品	0.05	以油脂中抗坏血酸计
13.02	婴幼儿辅助食品	0.05	以油脂中抗坏血酸计

## 抗坏血酸棕榈酸酯(酶法) ascorbyl palmitate (enzymatic)

CNS 号 04.024

INS 号 304

## 功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品 (02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	以油脂中的含量计

## 可得然胶

curdlan

CNS 号 20.042

INS 号 424

## 功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.01	冰淇淋、雪糕类	按生产需要适量使用	
04.04.01.01	豆腐类	按生产需要适量使用	
05.02.01	胶基糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜及其制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	
14.03.02	植物蛋白饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.06.04	其他固体饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉



表 A.1 (续)

16.07	其他(仅限人造海鲜产品,如人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等)	按生产需要适量使用	
-------	---------------------------------	-----------	--

**可可壳色**

cacao husk pigment

CNS 号 08.118

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.04	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	3.0	
07.01	面包	0.5	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
07.03	饼干	0.04	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

**可溶性大豆多糖**

soluble soybean polysaccharide

CNS 号 20.044

INS 号—

功能 增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	6.0	
02.04	脂肪类甜品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
06.02.02	大米制品	10.0	
06.03.02	小麦粉制品[06.03.02.01 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、06.03.02.02 生干面制品除外]	10.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	
06.05.02	淀粉制品	10.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.0	焙烤食品	10.0	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	10.0	以即饮状态计
15.02	配制酒	5.0	

**喹啉黄**

quinoline yellow

CNS 号 08.016

INS 号 104

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
15.02	配制酒	0.1	

**辣椒橙**

paprika orange

CNS 号 08.107

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜及其制品 (包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
12.10.02	半固体复合调味料	按生产需要适量使用	

**辣椒红**

paprika red

CNS 号 08.106

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	按生产需要适量使用	
04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	
04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品 (大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类 (仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.08	冷冻米面制品	2.0	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	0.1	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜及其制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	按生产需要适量使用	
12.0	调味品[12.01 盐及代盐制品、12.09.01 香辛料及粉、12.09.03 香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)、12.09.04 其他香辛料加工品类除外]	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

## 辣椒油树脂

paprika oleoresin

CNS 号 00.012

INS 号 160c(i)

功能 增味剂、着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.04	再制干酪	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	按生产需要适量使用	
04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	
04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	按生产需要适量使用	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

08.03.01.02	酱卤肉类	按生产需要适量使用	
12.09.02	香辛料油	按生产需要适量使用	
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

**蓝锭果红**

uguisukagura red

CNS 号 08.136

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	1.0	
05.02	糖果	2.0	
07.02	糕点	2.0	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	1.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

**酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠)**

sodium caseinate

CNS 号 10.002

INS 号—

功能 乳化剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	以即食状态计, 作为花生四烯酸 (ARA) 和二十二碳六烯酸 (DHA) 载体
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0	以即食状态计, 作为花生四烯酸 (ARA) 和二十二碳六烯酸 (DHA) 载体

**联苯醚 (又名二苯醚)**

diphenyl ether (diphenyl oxide)

CNS 号 17.022

INS 号—

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果 (仅限柑橘类)	3.0	残留量 ≤ 12mg/kg

表 A.1 (续)

亮蓝及其铝色淀(包括亮蓝,亮蓝铝色淀) brilliant blue, brilliant blue aluminum lake

CNS 号 08.007

INS 号 133

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.025	以亮蓝计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.025	以亮蓝计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.025	以亮蓝计
04.01.02.05	果酱	0.5	以亮蓝计
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.025	以亮蓝计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以亮蓝计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.025	以亮蓝计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.025	以亮蓝计
04.04.01.06	熟制豆类	0.025	以亮蓝计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	以亮蓝计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.05	以亮蓝计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	以亮蓝计
06.05.02.02	虾味片	0.025	以亮蓝计
06.05.02.04	粉圆	0.1	以亮蓝计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)(仅限可可玉米片)	0.015	以亮蓝计
07.02.04	糕点上彩装	0.025	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.025	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用亮蓝
09.03.03	鱼子制品	0.2	仅限使用亮蓝
11.05	调味糖浆	0.025	以亮蓝计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以亮蓝计
12.09.01	香辛料及粉	0.01	以亮蓝计
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.01	以亮蓝计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以亮蓝计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.02	以亮蓝计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.025	以亮蓝计
14.03.01	含乳饮料	0.025	以亮蓝计
14.04	碳酸饮料	0.025	以亮蓝计

表 A.1 (续)

14.06	固体饮料	0.2	以亮蓝计
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.025	以亮蓝计
15.02	配制酒	0.025	以亮蓝计
16.01	果冻	0.025	以亮蓝计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用亮蓝

### 磷酸及磷酸盐

[包括磷酸<sup>5</sup>，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，多聚磷酸钠（包括六偏磷酸钠），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]

phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, disodium hydrogen phosphate, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium acid pyrophosphate

CNS 号 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

INS 号 338, 450(i), 450(iii), 341(i), 340(i), 342(ii), 340(ii), 341(ii), 341(iii), 340(iii), 339(iii), 452(i), 451(i), 339(i), 339(ii), 450(v), 450(ii), 452(ii), 450(vii)

功能 水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外) (01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳、01.02.01 发酵乳和 01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
01.03.01	乳粉和奶油粉	10.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
01.06.04	再制干酪	14.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
02.02	水油状脂肪乳化制品 (02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，	5.0	可单独或混合使用，最大使用量

<sup>5</sup> 包括磷酸（湿法），磷酸湿法仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料，最大使用量为 5.0g/kg（以即饮状态计，最大使用量以磷酸根 (PO<sub>4</sub><sup>3-</sup>) 计，固体饮料按稀释倍数增加使用量）

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
	包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品		以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
04.02.02.04	蔬菜罐头	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.03	小麦粉及其制品(06.03.02.02生干面制品除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计,可按涂裹率增加使用量
06.04.01	杂粮粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限冷冻薯类制品)	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.05.01	食用淀粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.07	方便米面制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.08	冷冻米面制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)(仅限谷类甜品罐头)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
07.0	焙烤食品	15.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
08.02	预制肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
08.03	熟肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
			以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
09.02.01	冷冻水产品	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
09.02.03	冷冻鱼糜及其制品 (包括鱼丸等)	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
09.03	预制水产品 (半成品)	1.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
09.05	水产品罐头	1.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
10.03.02	热凝固蛋制品 (如蛋黄酪、皮蛋肠)	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
11.05	调味糖浆	10.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
12.10	复合调味料	20.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
12.10.01.03	其他固体复合调味料 (仅限方便湿面调味料包)	80.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
13.01	婴幼儿配方食品 (13.01.03 特殊医学用途婴儿配方食品除外)	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠, 可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	1.0	以即食状态计, 仅限使用磷酸, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
13.02	婴幼儿辅助食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠, 可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆) 除外]	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计, 以即饮状态计
15.02	配制酒	5.0	最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计
16.01	果冻	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计,如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	2.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计

磷酸化二淀粉磷酸酯

phosphated distarch phosphate

CNS 号 20.017

INS 号 1413

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
-------	------	--------------	----



表 A.1 (续)

04.01.02.05	果酱	1.0	
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
14.06	固体饮料	0.5	

**磷酸酯双淀粉**

distarch phosphate

CNS 号 20.034

INS 号 1412

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**磷脂**

phospholipid

CNS 号 04.010

INS 号 322

功能 抗氧化剂、乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-4, 6, 8-53, 59-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**硫代二丙酸二月桂酯**

dilauryl thiodipropionate

CNS 号 04.012

INS 号 389

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.2	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	0.2	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

**硫磺**

sulfur (sulphur)

CNS 号 05.007

INS 号—

功能 漂白剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.02	水果干类	0.1	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯	0.35	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类	0.4	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
06.05.01	食用淀粉	0.03	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖	0.03	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	0.1	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
12.09.01	香辛料及粉（仅限八角）	0.15	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
16.07	其他（仅限魔芋粉）	0.9	只限于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计

**硫酸钙（又名石膏）**

calcium sulfate

CNS 号 18.001

INS 号 516

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
06.03.02	小麦粉制品 [06.03.02.01 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）、06.03.02.02 生干面制品除外]	1.5	
06.05.02	淀粉制品	10.0	
07.01	面包	10.0	
07.02	糕点	10.0	
07.03	饼干	10.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	10.0	
08.02.01	调理肉制品（生肉添加调味料）	5.0	
08.02.02	腌腊肉制品（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等）（仅限腊肠）	5.0	
08.03.05	肉灌肠类	3.0	
08.03.09	其他熟肉制品	5.0	
09.02.03	冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）	3.0	
12.10.02.04	其他半固体复合调味料	10.0	
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

**硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）** aluminium potassium sulfate, aluminium ammonium sulfate

CNS 号 06.004, 06.005

INS 号 522,523

表 A.1 (续)

功能 膨松剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq$ 100mg/kg(干样品, 以 Al 计)
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq$ 100mg/kg(干样品, 以 Al 计)
06.03.02.05	油炸面制品	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq$ 100mg/kg(干样品, 以 Al 计)
06.05.02.01	粉丝、粉条	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq$ 200mg/kg(干样品, 以 Al 计)
06.05.02.02	虾味片	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq$ 100mg/kg(干样品, 以 Al 计)
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq$ 100mg/kg(干样品, 以 Al 计)
09.03.02	腌制水产品(仅限海蜇)	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq$ 500mg/kg(以即食海蜇中 Al 计)

硫酸镁

magnesium sulfate

CNS 号 00.021

INS 号 518

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/L)	备注
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.05	

硫酸锌

zinc sulfate

CNS 号 00.018

INS 号—

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/L)	备注
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.006	以 Zn 计 2.4mg/L

硫酸亚铁

ferrous sulfate

CNS 号 00.022

INS 号—

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量(g/L)	备注
04.04.02	发酵豆制品(仅限臭豆腐)	0.15	以 FeSO <sub>4</sub> 计

罗汉果甜苷

lo-han-kuo extract

CNS 号 19.015

INS 号—

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

**罗望子多糖胶** tamarind polysaccharide gum  
 CNS 号 20.011 INS 号—  
 功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	2.0	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	7.0	
12.10.03	液体复合调味料	3.0	
16.01	果冻	2.0	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

**萝卜红** radish red  
 CNS 号 08.117 INS 号—  
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
12.03	食醋	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料 (仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉

**氯化钙** calcium chloride  
 CNS 号 18.002 INS 号 509  
 功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
01.05.03	调制稀奶油	按生产需要适量使用	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果 (如工艺造型, 或用于蛋糕装饰)、顶饰 (非水果材料) 和甜汁	0.4	

表 A.1 (续)

11.05	调味糖浆	0.4	
14.01.03	其他类饮用水（自然来源饮用水除外）	0.1g/L	以 Ca 计 36mg/L
16.07	其他（仅限畜禽血制品）	0.5	

**氯化钾**

potassium chloride

CNS 号 00.008

INS 号 508

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-60，62-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	自然来源类饮用水不能使用
12.01	盐及代盐制品	350	

**氯化镁**

magnesium chloride

CNS 号 18.003

INS 号 511

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	

**吗啉脂肪酸盐果蜡**

morpholine fatty acid salt (fruit wax)

CNS 号 14.004

INS 号—

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	

**麦芽糖醇，麦芽糖醇液**

maltitol and maltitol syrup

CNS 号 19.005，19.022

INS 号 965(i)，965(ii)

功能 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
01.05.04	稀奶油类似品	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	按生产需要适量使用	
04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
04.05.02	加工坚果与籽类	按生产需要适量使用	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜及其制品(包括鱼丸等)	0.5	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.02	淀粉糖(食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)	按生产需要适量使用	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.10.02	半固体复合调味料	按生产需要适量使用	
12.10.03	液体复合调味料	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉

没食子酸丙酯(简称“PG”)

propyl gallate (PG)

CNS 号 04.003

INS 号 310

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品 (02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.1	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.1	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.1	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.1	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.1	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.1	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.1	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.1	以油脂中的含量计
12.10.01	固体复合调味料(仅限鸡肉粉)	0.1	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.1	以油脂中的含量计

玫瑰茄红

roselle red

CNS 号 08.125

INS 号—

功能 着色剂

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

**酶解大豆磷脂**

enzymatically decomposed soybean phospholipid

CNS 号 10.040

INS 号—

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**迷迭香提取物<sup>6</sup>**

rosemary extract

CNS 号 04.017

INS 号 392

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01	植物油脂	0.7	
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)	0.3	
02.02.01	脂肪含量 80% 以上的乳化制品	0.7	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	0.7	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.3	
06.03.02.05	油炸面制品	0.3	
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.3	
08.03.03	油炸肉类	0.3	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	
08.03.05	肉灌肠类	0.3	
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	
12.10.01	固体复合调味料	0.7	
12.10.02	半固体复合调味料	0.3	
12.10.03	液体复合调味料	0.3	

<sup>6</sup> 包括迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.03.02	植物蛋白饮料	0.15	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.3	

**明胶**

gelatin

CNS 号 20.002

INS 号 428

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**木松香甘油酯**

glycerol ester of wood rosin

CNS 号 10.041

INS 号 445(iii)

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.32	

**木糖醇**

xylitol

CNS 号 19.007

INS 号 967

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**木糖醇酐单硬脂酸酯**

xylitan monostearate

CNS 号 10.007

INS 号—

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
05.02	糖果	5.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	

**纳他霉素**

natamycin

CNS 号 17.030

INS 号 235

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	0.3	表面使用, 深度不超过 5 mm, 残留量<10mg/kg
07.02	糕点	0.3	表面使用, 深度不超过 5 mm,



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
			混悬液喷雾或浸泡, 残留量 < 10mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	表面使用, 深度不超过 5 mm, 混悬液喷雾或浸泡, 残留量 < 10mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类 (熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.3	表面使用, 深度不超过 5 mm, 混悬液喷雾或浸泡, 残留量 < 10mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.3	表面使用, 深度不超过 5 mm, 混悬液喷雾或浸泡, 残留量 < 10mg/kg
08.03.04	西式火腿 (熏烤、烟熏、蒸煮火腿) 类	0.3	表面使用, 深度不超过 5 mm, 混悬液喷雾或浸泡, 残留量 < 10mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.3	表面使用, 深度不超过 5 mm, 混悬液喷雾或浸泡, 残留量 < 10mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	表面使用, 深度不超过 5 mm, 混悬液喷雾或浸泡, 残留量 < 10mg/kg
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.02	残留量 ≤ 10mg/kg
15.03	发酵酒 (15.03.01 葡萄酒除外)	0.01g/L	

**5'-鸟苷酸二钠**

disodium 5'-guanylate

CNS 号 12.002

INS 号 627

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)**

tartrazine, tartrazine aluminum lake

CNS 号 08.005

INS 号 102

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以柠檬黄计
01.04.02	调制炼乳 (包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.05	以柠檬黄计
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.05	以柠檬黄计
04.01.02.05	果酱	0.5	以柠檬黄计
04.01.02.08	蜜饯	0.1	以柠檬黄计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以柠檬黄计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1	以柠檬黄计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.1	以柠檬黄计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以柠檬黄计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以柠檬黄计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 除外)	0.1	以柠檬黄计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以柠檬黄计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	以柠檬黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以柠檬黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以柠檬黄计
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.08	以柠檬黄计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.06	以柠檬黄计, 如用于布丁粉, 按冲调倍数增加使用量
07.02.04	糕点上的彩装	0.1	以柠檬黄计
07.03.03	蛋卷	0.04	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.05	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点用馅料及表面用挂浆)	0.3	以柠檬黄计
09.03.03	鱼子制品	0.15	仅限使用柠檬黄
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以柠檬黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以柠檬黄计
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.1	以柠檬黄计
12.10.01	固体复合调味料	0.2	以柠檬黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以柠檬黄计
12.10.03	液体复合调味料	0.15	以柠檬黄计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.1	以柠檬黄计, 以即饮状态计
15.02	配制酒	0.1	以柠檬黄计
16.01	果冻	0.05	以柠檬黄计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用柠檬黄

柠檬酸

CNS 号 01.101

citric acid

INS 号 330

表 A.1 (续)

功能 酸度调节剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-15,17-53, 59-62, 64-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	按生产需要适量使用	

**柠檬酸钾**

tripotassium citrate

CNS 号 01.304

INS 号 332(ii)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-53, 59-62, 64-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**柠檬酸钠**

trisodium citrate

CNS 号 01.303

INS 号 331(iii)

功能 酸度调节剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-53, 59-62, 64-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**柠檬酸铁铵**

ferric ammonium citrate

CNS 号 02.010

INS 号 381

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.025	

**柠檬酸亚锡二钠**

disodium stannous citrate

CNS 号 18.006

INS 号—

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.3	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.3	

**柠檬酸一钠**

sodium dihydrogen citrate

CNS 号 01.306

INS 号 331(i)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
-------	------	-------	----

表 A.1 (续)

—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-53, 59-62, 64-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
---	---	-----------	--

**柠檬酸脂肪酸甘油酯**

citric and fatty acid esters of glycerol

CNS 号 10.032

INS 号 472c

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	24.0	

**偶氮甲酰胺**

azodicarbonamide

CNS 号 13.004

INS 号 927a

功能 面粉处理剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	0.045	

**DL-苹果酸钠**

sodium DL-malate

CNS 号 01.314

INS 号 350(ii)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**L-苹果酸**

L-malic acid

CNS 号 01.104

INS 号—

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**L-苹果酸钠**

L-(-)-malic acid disodium salt

CNS 号 01.315

INS 号—

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**DL-苹果酸**

DL-malic acid

表 A.1 (续)

CNS 号 01.309

INS 号 296

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

偏酒石酸

metatartaric acid

CNS 号 01.105

INS 号 353

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.04	水果罐头	按生产需要适量使用	

葡萄皮红

grape skin extract

CNS 号 08.135

INS 号 163(ii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.5	
05.02	糖果	2.0	
07.0	焙烤食品	2.0	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外]	2.5	以即饮状态计
15.02	配制酒	1.0	

葡萄糖酸- $\delta$ -内酯

glucono delta-lactone

CNS 号 18.007

INS 号 575

功能 稳定和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-4, 6-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

葡萄糖酸钠

sodium gluconate

CNS 号 01.312

INS 号 576

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

葡萄糖酸亚铁

ferrous gluconate

CNS 号 09.005

INS 号 579

表 A.1 (续)

功能 护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜 (仅限橄榄)	0.15	以铁计

普鲁兰多糖

pullulan

CNS 号 14.011

INS 号 1204

功能 被膜剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	10.0	
05.02	糖果	50.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	50.0	
09.03	预制水产品 (半成品)	30.0	
12.10	复合调味料	50.0	
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	3.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	50.0	
16.07	其他 (仅限膜片)	按生产需要适量使用	

羟丙基淀粉

hydroxypropyl starch

CNS 号 20.014

INS 号 1440

功能 增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

羟丙基二淀粉磷酸酯

hydroxypropyl distarch phosphate

CNS 号 20.016

INS 号 1442

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-4, 6-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

羟丙基甲基纤维素 (简称“HPMC”)

hydroxypropyl methyl cellulose

CNS 号 20.028

INS 号 464

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

羟基硬脂精 (又名氧化硬脂精)

oxystearin

表 A.1 (续)

CNS 号 00.017		INS 号 387	
功能 抗氧化剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.5	

**氢化松香甘油酯** glycerol ester of hydrogenated rosin  
 CNS 号 10.013 INS 号—  
 功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

**氢氧化钙** calcium hydroxide  
 CNS 号 01.202 INS 号 526  
 功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品 (01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

**氢氧化钾** potassium hydroxide  
 CNS 号 01.203 INS 号 525  
 功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

**琼脂** agar  
 CNS 号 20.001 INS 号 406  
 功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**日落黄及其铝色淀(包括日落黄,日落黄铝色淀)** sunset yellow,sunset yellow aluminum lake

表 A.1 (续)

CNS 号 08.006

INS 号 110

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以日落黄计
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以日落黄计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.05	以日落黄计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.09	以日落黄计
04.01.02.04	水果罐头(仅限西瓜酱罐头)	0.1	以日落黄计
04.01.02.05	果酱	0.5	以日落黄计
04.01.02.08	蜜饯	0.1	以日落黄计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	以日落黄计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以日落黄计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以日落黄计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01、05.04 除外)	0.1	以日落黄计
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	0.3	以日落黄计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以日落黄计
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.3	以日落黄计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	以日落黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以日落黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以日落黄计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.02	以日落黄计, 如用于布丁粉, 按冲调倍数增加使用量
07.02.04	糕点彩装	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点)	0.3	以日落黄计
09.03.03	鱼子制品	0.2	仅限使用日落黄
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以日落黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以日落黄计
12.10	复合调味料	0.2	以日落黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以日落黄计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以日落黄计
14.03.01	含乳饮料	0.05	以日落黄计
14.03.01.03	乳酸菌饮料	0.1	以日落黄计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以日落黄计



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04	碳酸饮料	0.1	以日落黄计
14.06	固体饮料	0.6	以日落黄计
14.07	特殊用途饮料	0.1	以日落黄计
14.08	风味饮料	0.1	以日落黄计
15.02	配制酒	0.1	以日落黄计
16.01	果冻	0.025	以日落黄计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用日落黄

**溶菌酶**

lysozyme

CNS 号 17.035

INS 号 1105

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	按生产需要适量使用	
15.03	发酵酒 (15.03.01 葡萄酒除外)	0.5	

**肉桂醛**

cinnamaldehyde

CNS 号 17.012

INS 号—

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	残留量≤0.3mg/kg

**乳酸**

lactic acid

CNS 号 01.102

INS 号 270

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-4, 6-53, 57-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**乳酸钙**

calcium lactate

CNS 号 01.310

INS 号 327

功能 酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.04	蔬菜罐头 (仅限酸黄瓜产品)	1.5	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料 (仅限油炸薯类调味料)	10.0	
14.06	固体饮料	21.6	
16.01	果冻	6.0	如用于果冻粉, 按冲

表 A.1 (续)

			调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	1.0	

**乳酸钾**

potassium lactate

CNS 号 15.011

INS 号 326

功能 水分保持剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**乳酸链球菌素**

nisin

CNS 号 17.019

INS 号 234

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品（13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外）（01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外）	0.5	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.03.02	加工食用菌和藻类（04.03.02.04 食用菌和藻类罐头除外）	0.5	
06.04.02.02	其他杂粮制品（仅限杂粮灌肠制品）	0.25	
06.07	方便米面制品（仅限方便湿面制品）	0.25	
06.07	方便米面制品（仅限米面灌肠制品）	0.25	
07.01	面包	0.3	
07.02	糕点	0.3	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03	熟肉制品（08.03.08 肉罐头类除外）	0.5	
09.04	熟制水产品（可直接食用）	0.5	
10.03	蛋制品（改变其物理性状）[10.03.01 脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片）、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	0.25	
12.03	食醋	0.15	
12.04	酱油	0.2	
12.05	酿造酱	0.2	
12.10	复合调味料	0.2	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.2	以即饮状态计

表 A.1 (续)

<b>乳酸钠</b>		<b>sodium lactate</b>	
CNS 号 15.012		INS 号 325	
功能 水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品 (如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.4	

<b>乳酸脂肪酸甘油酯</b>		<b>lactic and fatty acid esters of glycerol</b>	
CNS 号 10.031		INS 号 472b	
功能 乳化剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
01.05.01	稀奶油	5.0	

<b>乳糖醇 (又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)</b>		<b>lactitol</b>	
CNS 号 19.014		INS 号 966	
功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂、甜味剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-4, 6-49, 54-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

<b>乳糖酶</b>		<b>lactase</b>	
CNS 号 00.023		INS 号—	
功能 其他			
食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.04.02	调制炼乳 (包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.05	稀奶油 (淡奶油) 及其类似品 (01.05.01 稀奶油除外)	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3

<b>三氯蔗糖 (又名蔗糖素)</b>		<b>sucralose</b>	
CNS 号 19.016		INS 号 955	
功能 甜味剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.3	
01.02.02	风味发酵乳	0.3	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	1.0	
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.25	
04.01.02.02	水果干类	0.15	
04.01.02.04	水果罐头	0.25	
04.01.02.05	果酱	0.45	
04.01.02.08	蜜饯	1.5	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.15	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25	
04.03.02	加工食用菌和藻类 (04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类除外)	0.3	
04.04.02.01	腐乳类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
05.02	糖果	1.5	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.25	
06.04.02.02	其他杂粮制品 (仅限微波爆米花)	5.0	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦 (片)	1.0	
06.07	方便米面制品	0.6	
07.0	焙烤食品	0.25	
08.03.05	肉灌肠类	0.35	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.03	食醋	0.25	
12.04	酱油	0.25	
12.05	酿造酱	0.25	
12.09.03	香辛料酱 (如芥末酱、青芥酱)	0.4	
12.10	复合调味料	0.25	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	1.25	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外]	0.25	以即饮状态计
15.02	配制酒	0.25	
15.03	发酵酒 (15.03.01 葡萄酒除外)	0.65	
16.01	果冻	0.45	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

**三赞胶**

sanzan gum

CNS 号 20.047

INS 号—

功能 增稠剂、稳定和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
08.03.05	肉灌肠类	5.0	
14.02.03	果蔬汁 (浆) 饮料	1.4	以即饮状态计, 相应的固体

表 A.1 (续)

14.03.02	植物蛋白饮料	1.3	饮料按照稀释倍数增加使用量
----------	--------	-----	---------------

**桑椹红**

mulberry red

CNS 号 08.129

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.05	果糕类	5.0	
05.02	糖果	2.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	1.5	
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**沙蒿胶**

rtemisia gum (sa-hao seed gum)

CNS 号 20.037

INS 号—

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	0.3	
06.03.02.02	生干面制品(仅限挂面)	0.3	
06.04.02	杂粮制品	0.3	
06.07	方便米面制品(仅限方便面)	0.3	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	
09.02.03	冷冻鱼糜及其制品(包括鱼丸等)	0.5	

**沙棘黄**

hippophae rhamnoides yellow

CNS 号 08.124

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	1.0	
07.02.04	糕点上彩装	1.5	

司盘类[包括山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20), 山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40), 山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60), 山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65), 山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)]

sorbitan esters of fatty acids  
sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate,  
sorbitan monostearate, sorbitan tristearate,  
sorbitan monooleate  
CNS 号 10.024, 10.008, 10.003, 10.004, 10.005  
INS 号 493, 495, 491, 492, 494

表 A.1 (续)

功能 乳化剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.05	稀奶油（淡奶油）及其类似品 （01.05.01 稀奶油除外）	10.0	
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品 [02.01.01 .01 植物油、02.01.02 动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）、02.01.03 无水黄油，无水乳脂、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外]	15.0	
02.01.01.02	氢化植物油	10.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	3.0	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	3.0	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	3.0	
04.04	豆类制品	1.6	以每千克黄豆的使用量计
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品， 包括代可可脂巧克力及制品	10.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	3.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	6.0	
14.06	固体饮料（速溶咖啡除外）	3.0	
14.06.03	速溶咖啡	10.0	
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.5	
16.04.01	干酵母	10.0	

**山梨酸及其钾盐（包括山梨酸，山梨酸钾）**

sorbic acid, potassium sorbate

CNS 号 17.003, 17.004

INS 号 200,202

功能 防腐剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	1.0	以山梨酸计
02.01.01.02	氢化植物油	1.0	以山梨酸计
02.02.01.02	人造黄油（人造奶油）及其类似制品 （如黄油和人造黄油混合品）	1.0	以山梨酸计
02.02.02	脂肪含量 80% 以下的乳化制品	1.0	以山梨酸计
03.03	风味冰、冰棍类	0.5	以山梨酸计
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.5	以山梨酸计
04.01.02.05	果酱（罐头除外）	1.0	以山梨酸计
04.01.02.08	蜜饯	0.5	以山梨酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.5	以山梨酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以山梨酸计
04.03.02	加工食用菌和藻类(04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类、04.03.02.04 食用菌和藻类罐头除外)	0.5	以山梨酸计
04.04.01.03	豆干再制品	1.0	以山梨酸计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	1.0	以山梨酸计
05.02.01	胶基糖果	1.5	以山梨酸计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	1.0	以山梨酸计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)	1.5	以山梨酸计
06.07	方便米面制品(仅限米面灌肠制品)	1.5	以山梨酸计
07.01	面包	1.0	以山梨酸计
07.02	糕点	1.0	以山梨酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	以山梨酸计
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	0.075	以山梨酸计
08.03.05	肉灌肠类	1.5	以山梨酸计
09.03	预制水产品(半成品)	0.075	以山梨酸计
09.03.02	腌制水产品(仅限即食海蜇)	1.0	以山梨酸计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	1.0	以山梨酸计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	以山梨酸计
09.06	其他水产品及其制品	1.0	以山梨酸计
10.03	蛋制品(改变其物理性状)[10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	1.5	以山梨酸计
11.05	调味糖浆	1.0	以山梨酸计
12.03	食醋	1.0	以山梨酸计
12.04	酱油	1.0	以山梨酸计
12.05	酿造酱	0.5	以山梨酸计
12.10	复合调味料	1.0	以山梨酸计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)除外]	0.5	以山梨酸计,以即饮状态计
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)	2.0	以山梨酸计
14.03.01.03	乳酸菌饮料	1.0	以山梨酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.4	以山梨酸计
15.02	配制酒(仅限青稞干酒)	0.6g/L	以山梨酸计
15.03.01	葡萄酒	0.2	以山梨酸计
15.03.03	果酒	0.6	以山梨酸计
16.01	果冻	0.5	以山梨酸计,如用于果冻粉,

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
			按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.5	以山梨酸计

**山梨糖醇, 山梨糖醇液**

sorbitol and sorbitol syrup

CNS 号 19.006, 19.023

INS 号 420(i), 420(ii)

功能 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品(仅限植脂奶油)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.01.02	巧克力和巧克力制品, 除 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	30.0	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限焙烤食品馅料)	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜及其制品(包括鱼丸等)	20.0	
09.04.01	熟干水产品	按生产需要适量使用	
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	按生产需要适量使用	
09.04.03	熏、烤水产品	按生产需要适量使用	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.02	淀粉糖(食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	



表 A.1 (续)

**双乙酸钠 (又名二醋酸钠)** sodium diacetate  
 CNS 号 17.013 INS 号 262(ii)  
 功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04.01.02	豆干类	1.0	
04.04.01.03	豆干再制品	1.0	
06.01	原粮	1.0	
06.05.02.04	粉圆	4.0	
07.02	糕点	4.0	
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品 (08.03.08 肉罐头类除外)	3.0	
09.04	熟制水产品 (可直接食用)	1.0	
12.0	调味品 (12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	2.5	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

**双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)** diacetylene tartaric acid esters of mono(di)glycerides (DATEM)  
 CNS 号 10.010 INS 号 472e  
 功能 乳化剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	5.0	
01.02.02	风味发酵乳	10.0	
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品 (01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	10.0	
01.05	稀奶油 (淡奶油) 及其类似品	6.0	
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	10.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品 (不包括冰淇淋和风味发酵乳)	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和 (或) 调味的脂肪乳化制品	10.0	
02.04	脂肪类甜品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品 (仅限植脂末)	5.0	
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	10.0	
04.01.02.02	水果干类	10.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	1.0	
04.01.02.06	果泥	2.5	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱 (如印度酸辣	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
	酱)		
04.01.02.08	蜜饯	1.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	2.5	
04.01.02.10	水果甜品, 包括果味液体甜品	2.5	
04.01.02.11	发酵的水果制品	2.5	
04.02.02.02	干制蔬菜	10.0	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	2.5	
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	2.5	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	2.5	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	2.5	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	2.5	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	2.5	
04.04.01.06	熟制豆类	2.5	
05.02.01	胶基糖果	50.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	10.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型, 或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	10.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	10.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	
06.03.02.05	油炸面制品	10.0	
06.04.01	杂粮粉	3.0	
06.05.01	食用淀粉	3.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	5.0	
07.0	焙烤食品	20.0	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等) [09.01 鲜水产、09.03 预制水产品(半成品)除外]	10.0	
10.02.05	其他再制蛋	5.0	
10.04	其他蛋制品	5.0	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	5.0	
12.09	香辛料类	0.001	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
12.10.03	液体复合调味料	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01	蒸馏酒	5.0	
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	10.0	
15.03.03	果酒	5.0	
16.01	果冻	2.5	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	20.0	

**松香季戊四醇酯**

pentaerythritol ester of wood rosin

CNS 号 14.005

INS 号—

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.09	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.09	

**酸处理淀粉**

acid treated starch

CNS 号 20.032

INS 号 1401

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**酸性红(又名偶氮玉红)**

carmoisine(azorubine)

表 A.1 (续)

CNS 号 08.013

INS 号 122

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.05	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果	0.05	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆 (仅 限饼干夹心)	0.05	

羧甲基淀粉钠

sodium carboxy methyl starch

CNS 号 20.012

INS 号—

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.06	
04.01.02.05	果酱	0.1	
06.07	方便米面制品	15.0	
07.01	面包	0.02	
12.05	酿造酱	0.1	

羧甲基纤维素钠

sodium carboxy methyl cellulose

CNS 号 20.003

INS 号 466

功能 增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-4, 6-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

索马甜

thaumatin

CNS 号 19.020

INS 号 957

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.025	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	
07.0	焙烤食品	0.025	
11.04	餐桌甜味料	0.025	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、 14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外]	0.025	以即饮状态计

碳酸铵

ammonium carbonate

CNS 号 06.009

INS 号 503 (i)

表 A.1 (续)

## 功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

**碳酸钙 (包括轻质碳酸钙, 重质碳酸钙)** calcium carbonate(light and heavy)

CNS 号 13.006

INS 号 170(i)

功能 膨松剂、面粉处理剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.01	小麦粉	0.03	

**碳酸钾**

potassium carbonate

CNS 号 01.301

INS 号 501(i)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-53, 57-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品 (如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	60.0	

**碳酸镁 (包括轻质碳酸镁, 重质碳酸镁)** magnesium carbonate

CNS 号 13.005

INS 号 504(i)

功能 面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	1.5	
14.06	固体饮料	10.0	

**碳酸钠**

sodium carbonate

CNS 号 01.302

INS 号 500(i)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-25, 27-30, 33-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**碳酸氢铵**

ammonium hydrogen carbonate

CNS 号 06.002

INS 号 503(ii)

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
-------	------	-------	----

表 A.1 (续)

—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-56, 58-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
---	-------------------------------------	-----------	--

**碳酸氢钾**

potassium hydrogen carbonate

CNS 号 01.307

INS 号 501(ii)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-53, 57-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**碳酸氢钠**

sodium hydrogen carbonate

CNS 号 06.001

INS 号 500(ii)

功能 膨松剂、酸度调节剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-56, 58-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.02.02	大米制品（仅限发酵大米制品）	按生产需要适量使用	

**碳酸氢三钠（又名倍半碳酸钠）**

sodium sesquicarbonate

CNS 号 01.305

INS 号 500(iii)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.0	乳及乳制品（13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外）（01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外）	按生产需要适量使用	仅限羊奶
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

**糖精钠**

sodium saccharin

CNS 号 19.001

INS 号 954(iv)

功能 甜味剂、增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.15	以糖精计
04.01.02.02	水果干类（仅限芒果干、无花果干）	5.0	以糖精计
04.01.02.05	果酱	0.2	以糖精计
04.01.02.08	蜜饯	1.0	以糖精计
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	5.0	以糖精计
04.01.02.08.04	话化类	5.0	以糖精计
04.01.02.08.05	果糕类	5.0	以糖精计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.15	以糖精计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	1.0	以糖精计
04.04.01.06	熟制豆类	1.0	以糖精计
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	1.2	以糖精计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	1.0	以糖精计
12.10	复合调味料	0.15	以糖精计
15.02	配制酒	0.15	以糖精计

特丁基对苯二酚(简称“TBHQ”)

tertiary butylhydroquinone(TBHQ)

CNS 号 04.007

INS 号 319

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品 (02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.02	糕点	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

阿力甜(又名 L- $\alpha$ -天冬酰胺-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺)

alitame

CNS 号 19.013

INS 号 956

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.08.04	话化类	0.3	
05.02.01	胶基糖果	0.3	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.1	以即饮状态计
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉, 按冲

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
			调倍数增加使用量

阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）<sup>7</sup>

aspartame

CNS 号 19.004

INS 号 951

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.6	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	2.0	
01.05	稀奶油（淡奶油）及其类似品 （01.05.01 稀奶油除外）	1.0	
01.06.01	非熟化干酪	1.0	
01.06.05	干酪类似品	1.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品 或其预制产品（不包括冰淇淋和 风味发酵乳）	1.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包 括混合的和（或）调味的脂肪乳 化制品	1.0	
02.04	脂肪类甜品	1.0	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	1.0	
04.01.02.01	冷冻水果	2.0	
04.01.02.02	水果干类	2.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	0.3	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.01.02.06	果泥	1.0	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱（如印 度酸辣酱）	1.0	
04.01.02.08	蜜饯	2.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	1.0	
04.01.02.10	水果甜品，包括果味液体甜品	1.0	
04.01.02.11	发酵的水果制品	1.0	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	1.0	
04.02.02.01	冷冻蔬菜	1.0	
04.02.02.02	干制蔬菜	1.0	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0	

<sup>7</sup>添加该添加剂的食品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）或阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的使用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量。



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.05	蔬菜泥(酱), 番茄沙司除外	1.0	
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	2.5	
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	1.0	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	1.0	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	1.0	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	1.0	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品, 包括代可可脂巧克力及制品	3.0	
05.02.01	胶基糖果	10.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型, 或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	1.0	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	1.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	1.0	
07.01	面包	4.0	
07.02	糕点	1.7	
07.03	饼干	1.7	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
07.05	其他焙烤食品	1.7	
09.02.02	冷冻挂浆制品	0.3	
09.02.03	冷冻鱼糜及其制品(包括鱼丸等)	0.3	
09.03	预制水产品(半成品)	0.3	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.3	
09.05	水产品罐头	0.3	
10.04	其他蛋制品	1.0	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	3.0	
12.03	食醋	3.0	
12.10.01	固体复合调味料	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.6	以即饮状态计, 相应

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
			的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	1.0	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸<sup>8</sup> aspartame-acesulfame salt

CNS 号 19.021

INS 号 962

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.79	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.68	
04.01.02.04	水果罐头	0.35	
04.01.02.05	果酱	0.68	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.35	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.20	
05.02	糖果	4.5	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.35	
11.04	餐桌甜味料	0.09	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	1.13	
12.04	酱油	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	2.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、	0.68	以即饮状态计

<sup>8</sup>添加该添加剂的食品应标明：“天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(含苯丙氨酸)”。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜，混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量，最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
	14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]		

**天然胡萝卜素**

natural carotene

CNS 号 08.147

INS 号 160a(ii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**天然苋菜红**

natural amaranthus red

CNS 号 08.130

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08	蜜饯	0.25	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.25	
05.02	糖果	0.25	
07.02.04	糕点上彩装	0.25	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.25	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.25	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
16.01	果冻	0.25	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

**田菁胶**

sesbania gum

CNS 号 20.021

INS 号—

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	5.0	
06.03.02.02	生干面制品	2.0	
06.07	方便米面制品	2.0	
07.01	面包	2.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	以即饮状态计, 相应的固体按饮料稀

表 A.1 (续)

			释倍数增加使用量
--	--	--	----------

**甜菜红**

beet red

CNS 号 08.101

INS 号 162

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**甜菊糖苷**

steviol glycosides

CNS 号 19.008

INS 号 960

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.18	以甜菊醇当量计
01.02.02	风味发酵乳	0.2	以甜菊醇当量计
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.5	以甜菊醇当量计
04.01.02.04	水果罐头	0.27	以甜菊醇当量计
04.01.02.05	果酱	0.22	以甜菊醇当量计
04.01.02.08	蜜饯	3.3	以甜菊醇当量计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.23	以甜菊醇当量计
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	0.20	以甜菊醇当量计
04.04.01.05	新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）	0.09	以甜菊醇当量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	1.0	以甜菊醇当量计
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品	0.83	以甜菊醇当量计
05.02	糖果	3.5	以甜菊醇当量计
06.04.02.01	杂粮罐头	0.17	以甜菊醇当量计
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	0.17	以甜菊醇当量计
07.02	糕点	0.33	以甜菊醇当量计
07.03	饼干	0.43	以甜菊醇当量计
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	以甜菊醇当量计
11.05	调味糖浆	0.91	以甜菊醇当量计
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	0.35	以甜菊醇当量计
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.2	以甜菊醇当量计，以即饮状态计
15.02	配制酒	0.21	以甜菊醇当量计
16.01	果冻	0.5	以甜菊醇当量计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
			量
16.06	膨化食品	0.17	以甜菊醇当量计
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶类)	10.0	以甜菊醇当量计

**脱氢乙酸及其钠盐(包括脱氢乙酸,脱氢乙酸钠)** dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate

CNS 号 17.009(i),17.009 (ii)

INS 号 265,266

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	以脱氢乙酸计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	以脱氢乙酸计
04.04.02	发酵豆制品	0.3	以脱氢乙酸计
12.10	复合调味料	0.5	以脱氢乙酸计

**脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)**

deacetylated chitin(chitosan)

CNS 号 20.026

INS 号—

功能 增稠剂、被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	6.0	
08.03.05	肉灌肠类	6.0	

**微晶纤维素**

microcrystallin cellulose

CNS 号 02.005

INS 号 460(i)

功能 抗结剂、增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1-4, 6-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**维生素 E(包括 dl- $\alpha$ -生育酚, d- $\alpha$ -生育酚, 混合生育酚浓缩物)**

vitamine E (dl- $\alpha$ -tocopherol ,d- $\alpha$ - tocopherol ,mixed tocopherol concentrate)

CNS 号 04.016

INS 号 307

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	按生产需要适量使用	
02.02	水油状脂肪乳化制品	0.5	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.085	

表 A.1 (续)

06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.2	
14.04.02	其他型碳酸饮料	0.2	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.2	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	0.2	
14.07	特殊用途饮料	0.2	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.2	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

**稳定态二氧化氯**

stabilized chlorine dioxide

CNS 号 17.028

INS 号 926

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.01	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.01	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品) [09.01 鲜水产、09.03 预制水产品(半成品)、09.05 水产品罐头除外](仅限鱼类加工)	0.05	

**纤维素**

cellulose

CNS 号 02.012

INS 号 460

功能 抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	按生产需要适量使用	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

12.09.03	香辛料酱（如芥末酱、青芥酱）	按生产需要适量使用	
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	

**苋菜红及其铝色淀（包括苋菜红，苋菜红铝色淀）** amaranth, amaranth aluminum lake

CNS 号 08.001

INS 号 123

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.025	以苋菜红计
04.01.02.05	果酱	0.3	以苋菜红计
04.01.02.08	蜜饯	0.05	以苋菜红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以苋菜红计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.05	以苋菜红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	0.05	以苋菜红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以苋菜红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心）	0.05	以苋菜红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.3	以苋菜红计
12.10.01.01	固体汤料	0.2	以苋菜红计
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.05	以苋菜红计
14.04	碳酸饮料	0.05	以苋菜红计
14.06	固体饮料	0.05	以苋菜红计，最大使用量为按稀释倍数稀释后液体中的量
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.05	以苋菜红计
15.02	配制酒	0.05	以苋菜红计
16.01	果冻	0.05	以苋菜红计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

**硝酸钠，硝酸钾**

sodium nitrate, potassium nitrate

CNS 号 09.001, 09.003

INS 号 251, 252

功能 护色剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等）	0.5	以亚硝酸钠（钾）计，残留量 ≤30mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	以亚硝酸钠（钾）计，残留量 ≤30mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等）	0.5	以亚硝酸钠（钾）计，残留量 ≤30mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.5	以亚硝酸钠（钾）计，残留量 ≤30mg/kg
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火	0.5	以亚硝酸钠（钾）计，残留量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
	腿)类		≤30mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量 ≤30mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量 ≤30mg/kg

**辛, 癸酸甘油酯**

octyl and decyl glycerate

CNS 号 10.018

INS 号—

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	按生产需要适量使用	
02.01.01.02	氢化植物油	按生产需要适量使用	
03.01	冰淇淋、雪糕类	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	

**辛烯基琥珀酸淀粉钠**

starch sodium octenyl succinate

CNS 号 10.030

INS 号 1450

功能 乳化剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1-4, 6-53, 57-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01.01	婴儿配方食品	1.0g/L	以即食状态计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	50.0 g/L	以即食状态计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	150.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算

**新红及其铝色淀(包括新红, 新红铝色淀)**

new red,new red aluminum lake

CNS 号 08.004

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
-------	------	--------------	----



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以新红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)	0.05	以新红计
07.02.04	糕点彩装	0.05	以新红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以新红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以新红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以新红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以新红计

**亚麻籽胶(又名富兰克胶)**

linseed gum

CNS 号 20.020

INS 号—

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.3	
06.03.02.02	生干面制品	1.5	
08.03	熟肉制品	5.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	5.0	以即饮状态计

**亚铁氰化钾, 亚铁氰化钠**

potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide

CNS 号 02.001,02.008

INS 号 536, 535

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.01	以亚铁氰根计

**亚硝酸钠, 亚硝酸钾**

sodium nitrite, potassium nitrite

CNS 号 09.002,09.004

INS 号 250, 249

功能 护色剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤30mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤30mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、	0.15	以亚硝酸钠计,残

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
	烤鸭、肉脯等)		残留量≤30mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.15	以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.15	以亚硝酸钠计, 残留量≤70mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.15	以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.15	以亚硝酸钠计, 残留量≤30mg/kg
08.03.08	肉罐头类	0.15	以亚硝酸钠计, 残留量≤50mg/kg

胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀) carmine cochineal, carmine cochineal aluminum lake

CNS 号 08.145

INS 号 120

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以胭脂红酸计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.6	以胭脂红酸计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.15	以胭脂红酸计
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	0.1	以胭脂红酸计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	以胭脂红酸计
04.01.02.05	果酱	0.6	以胭脂红酸计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.1	以胭脂红酸计
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品	0.3	以胭脂红酸计
05.02	糖果	0.3	以胭脂红酸计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.5	以胭脂红酸计
06.05.02.04	粉圆	1.0	以胭脂红酸计
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.2	以胭脂红酸计
06.07	方便米面制品	0.3	以胭脂红酸计
07.0	焙烤食品	0.6	以胭脂红酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以胭脂红酸计
12.10	复合调味料	1.0	以胭脂红酸计
12.10.02	半固体复合调味料	0.05	以胭脂红酸计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.6	以胭脂红酸计, 以即饮状态计
15.02	配制酒	0.25	以胭脂红酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.01	果冻	0.05	以胭脂红酸计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用胭脂虫红, 以胭脂红酸计

## 胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)

ponceau 4R, ponceau 4R aluminum

lake

CNS 号 08.002

INS 号 124

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以胭脂红计
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以胭脂红计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.15	以胭脂红计
01.04.02	调制炼乳 (包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.05	以胭脂红计
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.05	以胭脂红计
04.01.02.04	水果罐头	0.1	以胭脂红计
04.01.02.05	果酱	0.5	以胭脂红计
04.01.02.08	蜜饯	0.05	以胭脂红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以胭脂红计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.05	以胭脂红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果 (05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外)	0.05	以胭脂红计
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.1	以胭脂红计
06.05.02.02	虾味片	0.05	以胭脂红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以胭脂红计
07.03.03	蛋卷	0.01	以胭脂红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆 (仅限饼干夹心、糕点用馅料及表面用挂浆)	0.05	以胭脂红计
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.025	以胭脂红计
09.03.03	鱼子制品	0.16	仅限使用胭脂红
11.05	调味糖浆	0.2	以胭脂红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以胭脂红计
12.10.02	半固体复合调味料 (12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)	0.5	以胭脂红计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.2	以胭脂红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以胭脂红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.05	以胭脂红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.025	以胭脂红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以胭脂红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以胭脂红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以胭脂红计
16.01	果冻	0.05	以胭脂红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.025	以胭脂红计
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用胭脂红

**胭脂树橙(又名红木素,降红木素)**

annatto extracts

CNS 号 08.144

INS 号 160b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.02	熟化干酪	0.6	
01.06.04	再制干酪	0.6	
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	0.05	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	0.02	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.6	
04.01.02.05	果酱	0.6	
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	0.025	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品	0.6	
05.02	糖果	0.6	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.01	
06.05.02.04	粉圆	0.15	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.07	
06.07	方便米面制品	0.012	
07.0	焙烤食品	0.6	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.025	
08.03.05	肉灌肠类	0.025	
12.10	复合调味料	0.1	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆) 除外]	0.6	以即饮状态计
16.01	果冻	0.6	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	0.01	

**盐酸**

hydrochloric acid

CNS 号 01.108

INS 号 507

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	

**杨梅红**

mynica red

CNS 号 08.149

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.2	
05.02	糖果	0.2	
07.02.04	糕点彩装	0.2	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆) 除外]	0.1	以即饮状态计
15.02	配制酒(仅限配制果酒)	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

**氧化淀粉**

oxidized starch

表 A.1 (续)

CNS 号 20.030		INS 号 1404	
功能 增稠剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**氧化羟丙基淀粉** oxidized hydroxypropyl starch  
 CNS 号 20.033 INS 号—  
 功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**氧化铁黑，氧化铁红** iron oxide black, iron oxide red  
 CNS 号 08.014,08.015 INS 号 172(i), 172(ii)  
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.02	

**叶黄素** lutein  
 CNS 号 08.146 INS 号 161b(i)  
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品（不包括冰淇淋和风味发酵乳）	0.05	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.1	
04.01.02.05	果酱	0.05	
05.02	糖果	0.15	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.05	
06.07	方便米面制品	0.15	
06.08	冷冻米面制品	0.1	
06.09	谷物和淀粉类甜品（仅限谷类甜品罐头）	0.05	
07.0	焙烤食品	0.15	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.05	以即饮状态计
16.01	果冻	0.05	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

**叶绿素铜** copper chlorophyll

表 A.1 (续)

CNS 号 08.153                      INS 号 141(i)  
功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐          chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts  
CNS 号 08.009, 08.155                  INS 号 141(ii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.5	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.5	
04.04.01.06	熟制豆类	0.5	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.02	糖果	0.5	
06.05.02.04	粉圆	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外]	0.5	仅限使用叶绿素铜钠盐, 以即饮状态计
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.02	配制酒	0.5	
16.01	果冻	0.5	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

液体二氧化碳 (煤气化法)                  carbon dioxide  
CNS 号 17.034                          INS 号—

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.03.06	其他发酵酒类 (充气型)	按生产需要适量使用	

乙二胺四乙酸二钠                          disodium ethylene-diamine-tetra-acetate  
CNS 号 18.005                          INS 号 386

功能 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.08.03	果脯类 (仅限地瓜果脯)	0.25	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.25	

表 A.1 (续)

04.02.02.05	蔬菜泥(酱), 番茄沙司除外	0.07	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.2	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.25	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.25	
12.10	复合调味料	0.075	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、 14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.03	以即饮状态计

**乙二胺四乙酸二钠钙**

calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS 号 04.020

INS 号 385

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10	复合调味料	0.075	

**乙酸钠(又名醋酸钠)**

sodium acetate

CNS 号 00.013

INS 号 262(i)

功能 酸度调节剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

**乙酰化单、双甘油脂肪酸酯**

acetylated mono- and diglyceride

(acetic and fatty acid esters of glycerol)

CNS 号 10.027

INS 号 472a

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**乙酰化二淀粉磷酸酯**

acetylated distarch phosphate

CNS 号 20.015

INS 号 1414

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品, 表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

**乙酰化双淀粉己二酸酯**

acetylated distarch adipate

CNS 号 20.031

INS 号 1422

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注



表 A.1 (续)

—	各类食品，表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
---	------------------------------	-----------	--

安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）<sup>9</sup> acesulfame potassium

CNS 号 19.011

INS 号 950

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.35	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品（不包括冰淇淋和风味发酵乳）（仅限乳基甜品罐头）	0.3	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.3	
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	
04.03.02	加工食用菌和藻类（04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类除外）	0.3	
04.04.01.02	豆干类	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	3.0	
05.02	糖果	2.0	
05.02.01	胶基糖果	4.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.3	
06.04.02.02	其他杂粮制品（仅限黑芝麻糊）	0.3	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	0.8	
06.09	谷类和淀粉类甜品（仅限谷类甜品罐头）	0.3	
07.0	焙烤食品	0.3	
07.02	糕点	0.5	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香料类除外）	0.5	
12.04	酱油	1.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	0.3	以即饮状态计
14.05.01	茶（类）饮料	0.58	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.35	

<sup>9</sup>若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量。

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**乙氧基喹**

ethoxy quin

CNS 号 17.010

INS 号 324

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	残留量≤1mg/kg

**D-异抗坏血酸及其钠盐**

D-isoascorbic acid (erythorbic acid)

(包括 D-异抗坏血酸, D-异抗坏血酸钠)

sodium D-isoascorbate

CNS 号 04.004,04.018

INS 号 315,316

功能 抗氧化剂、护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1-62, 64-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
15.03.01	葡萄酒	0.15	以抗坏血酸计

**异构化乳糖**

isomerized lactose

CNS 号 00.003

INS 号—

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	15.0	
07.03	饼干	2.0	
13.01	婴幼儿配方食品	15.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	1.5	以即饮状态计

**异麦芽酮糖**

isomaltulose (palatinose)

CNS 号 19.003

INS 号—

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.04	水果罐头	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08	蜜饯	按生产需要适量使用	
05.01.02	巧克力与巧克力制品,除 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	
06.04.02.02	其他杂粮制品	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

**硬脂酸(又名十八烷酸)**

stearic acid (octadecanoic acid)

CNS 号 14.009

INS 号 570

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	1.2	

**硬脂酸钙**

calcium stearate

CNS 号 10.039

INS 号—

功能 乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.09.01	香辛料及粉	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	

**硬脂酸钾**

potassium stearate

CNS 号 10.028

INS 号—

功能 乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.18	
12.09.01	香辛料及粉	20.0	

**硬脂酸镁**

magnesium stearate

CNS 号 02.006

INS 号 470(iii)

功能 乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08	蜜饯	0.8	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙 sodium stearoyl lactylate, calcium stearoyl lactylate  
 CNS 号 10.011,10.009 INS 号 481(i), 482(i)  
 功能 乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	2.0	
01.02.02	风味发酵乳	2.0	
01.05.01	稀奶油	5.0	
01.05.03	调制稀奶油	5.0	
01.05.04	稀奶油类似品	5.0	
02.01.01	植物油脂	0.3	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括 混合的(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	10.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限粉末油 脂)	2.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.0	
04.01.02.05	果酱	2.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕 装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	2.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	2.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄 饨皮、烧麦皮)	2.0	
06.03.02.03	发酵面制品	2.0	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制 品)	2.0	
07.01	面包	2.0	
07.02	糕点	2.0	
07.03	饼干	2.0	
08.03.05	肉灌肠类	2.0	
11.05	调味糖浆	2.0	
14.03	蛋白饮料	2.0	以即饮状态计,相 应的固体饮料按 稀释倍数增加使 用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	2.0	以即饮状态计,相 应的固体饮料按 稀释倍数增加使 用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	以即饮状态计,相 应的固体饮料按 稀释倍数增加使

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
			用量
14.08	风味饮料	2.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

**诱惑红及其铝色淀 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀) allura red,allura aluminum lake**

CNS 号 08.012

INS 号 129

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.07	以诱惑红计
04.01.02.02	水果干类 (仅限苹果干)	0.07	以诱惑红计, 用于燕麦片调色调香载体
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.05	以诱惑红计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以诱惑红计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以诱惑红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果	0.3	以诱惑红计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以诱惑红计
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦 (片) (仅限可可玉米片)	0.07	以诱惑红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以诱惑红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆 (仅限饼干夹心)	0.1	以诱惑红计
08.03.04	西式火腿 (熏烤、烟熏、蒸煮火腿) 类	0.025	以诱惑红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以诱惑红计
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.05	以诱惑红计
11.05	调味糖浆	0.3	以诱惑红计
12.10.01	固体复合调味料	0.04	以诱惑红计
12.10.02	半固体复合调味料 (12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)	0.5	以诱惑红计
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外]	0.1	以诱惑红计, 以即饮状态计
15.02	配制酒	0.05	仅限使用诱惑红
16.01	果冻	0.025	以诱惑红计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.05	以诱惑红计
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用诱惑红

表 A.1 (续)

**玉米黄** corn yellow  
CNS 号 08.116 INS 号—  
功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
05.02	糖果	5.0	

**越橘红** cowberry red  
CNS 号 08.105 INS 号—  
功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料 (仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用

**藻蓝** spirulina blue  
CNS 号 08.137 INS 号—  
功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	0.8	
05.02	糖果	0.8	
12.09.01	香辛料及粉	0.8	
14.02.03	果蔬汁 (浆) 类饮料	0.8	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.8	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.8	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

**皂荚糖胶** gleditsia sinensis lam gum  
CNS 号 20.029 INS 号—  
功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	4.0	
06.03.01.02	专用小麦粉 (如自发粉、饺子粉等)	4.0	
12.0	调味品 (12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	4.0	
14.0	饮料类 [14.01 包装饮用水、14.02.01	4.0	以即饮状态计

表 A.1 (续)

	果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆)除外]		
--	---------------------------------	--	--

**皂树皮提取物**

quillaia extract

CNS 号 10.042

INS 号 999

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以皂素计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.05	以皂素计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以皂素计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.05	以皂素计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.05	以皂素计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

**蔗糖脂肪酸酯**

sucrose esters of fatty acids

CNS 号 10.001

INS 号 473

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.02.02	风味发酵乳	1.5	
01.05.03	调制稀奶油	10.0	
01.05.04	稀奶油类似品	10.0	
02.01	基本不含水的脂肪和油	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	10.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	1.5	
04.01.02.05	果酱	5.0	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	10.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	4.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
06.03.02.04	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	5.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	
06.07	方便米面制品	4.0	
07.0	焙烤食品	3.0	
08.0	肉及肉制品（08.01 生、鲜肉除外）	1.5	
10.01	鲜蛋	1.5	用于鸡蛋保鲜
11.05	调味糖浆	5.0	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	5.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外]	1.5	以即饮状态计
16.01	果冻	4.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.07	其他（仅限即食菜肴）	5.0	

## 栀子黄

gardenia yellow

CNS 号 08.112

INS 号 164

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02.01.02	人造黄油（人造奶油）及其类似制品（如黄油和人造黄油混合物）	1.5	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	1.5	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.3	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	0.3	
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	1.0	
06.03.02.02	生干面制品	0.3	
06.07	方便米面制品	1.5	
06.10	粮食制品馅料	1.5	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	1.5	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03	熟肉制品（仅限禽肉熟制品）	1.5	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	1.5	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.3	
14.06	固体饮料	1.5	
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.3	
15.02	配制酒	0.3	
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.3	

**栀子蓝**

gardenia blue

CNS 号 08.123

INS 号 165

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	1.0	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类）	0.5	
05.02	糖果	0.3	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.0	焙烤食品	1.0	
12.0	调味品（12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外）	0.5	
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料	0.5	
14.03	蛋白饮料	0.5	
14.06	固体饮料	0.5	
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.2	
15.02	配制酒	0.2	
16.06	膨化食品	0.5	

**植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠** phytic acid (inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate

CNS 号 04.006, 04.025

INS 号 391, —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	以植酸计
04.01.02	加工水果	0.2	以植酸计
04.02.02	加工蔬菜（04.02.02.01 冷冻蔬菜和 04.02.02.06 发酵蔬菜制品除外）	0.2	以植酸计

表 A.1 (续)

05.04	装饰糖果(如工艺造型, 或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	0.2	以植酸计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以植酸计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	以植酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.2	以植酸计
08.03.03	油炸肉类	0.2	以植酸计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.2	以植酸计
08.03.05	肉灌肠类	0.2	以植酸计
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	以植酸计
09.01	鲜水产(仅限虾类)	按生产需要适量使用	以植酸计, 残留量 $\leq$ 20mg/kg
11.05	调味糖浆	0.2	以植酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	以植酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

**植物炭黑**

vegetable carbon

CNS 号 08.138

INS 号 153

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	
04.05.02	加工坚果与籽类	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	5.0	
06.05.02.04	粉圆	1.5	
07.02	糕点	5.0	
07.03	饼干	5.0	
12.10	复合调味料	5.0	
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	5.0	

**竹叶抗氧化物**

antioxidant of bamboo leaves

CNS 号 04.019

INS 号—

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果)	0.5	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
	与籽类)		
06.03.02.05	油炸面制品	0.5	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.5	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.5	
08.03.03	油炸肉类	0.5	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)[09.01 鲜水产、09.03 预制水产品(半成品)除外]	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

**紫草红**

gromwell red

CNS 号 08.140

INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	0.1	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	0.1	

表 A.1 (续)

紫甘薯色素 purple sweet potato colour

CNS 号 08.154 INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.2	
05.02	糖果	0.1	
07.02.04	糕点彩装	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

紫胶(又名虫胶) shellac

CNS 号 14.001 INS 号 904

功能 被膜剂, 胶姆糖基础剂、着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)	0.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限苹果)	0.4	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品, 包括代可可脂巧克力及制品	0.2	
05.02.01	胶基糖果	3.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
07.03.02	威化饼干	0.2	
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	

紫胶红(又名虫胶红) lac dye red (lac red)

CNS 号 08.104 INS 号—

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.5	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.5	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.5	
12.10	复合调味料	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	以即饮状态计,

表 A.1 (续)

			相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料（仅限果味饮料）	0.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.5	

表 A.2 表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别

例外食品类别编号	食品分类号	食品名称
1.	01.01.01	巴氏杀菌乳
2.	01.01.02	灭菌乳
3.	01.02.01	发酵乳
4.	01.03.01	乳粉和奶油粉
5.	01.05.01	稀奶油
6.	02.01.01 .01	植物油
7.	02.01.01.02	氢化植物油
8.	02.01.02	动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）
9.	02.01.03	无水黄油，无水乳脂
10.	02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
11.	04.01.01.01	未经加工的鲜水果
12.	04.01.01.02	经表面处理的鲜水果
13.	04.01.01.03	去皮或鲜切的鲜水果
14.	04.02.01.01	未经加工的鲜蔬菜
15.	04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜
16.	04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜
17.	04.02.01.04	芽菜类
18.	04.02.02.01	冷冻蔬菜
19.	04.02.02.06	发酵蔬菜制品
20.	04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类
21.	04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类
22.	04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类
23.	04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
24.	06.01	原粮
25.	06.02.01	大米
26.	06.02.02	大米制品
27.	06.02.03	米粉（包括汤圆粉等）
28.	06.02.04	米粉制品
29.	06.03.01.01	通用小麦粉
30.	06.03.01.02	专用小麦粉（如自发粉、饺子粉等）
31.	06.03.02.01	生湿面制品（面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）
32.	06.03.02.02	生干面制品
33.	06.04.01	杂粮粉
34.	08.01.01	生鲜肉
35.	08.01.02	冷却肉、冰鲜肉
36.	08.01.03	冻肉
37.	09.01	鲜水产
38.	09.03.01	醋渍或肉冻状水产品
39.	09.03.02	腌制水产品
40.	09.03.03	鱼子制品
41.	09.03.04	风干、烘干、压干等水产品
42.	09.03.05	其他预制水产品（如鱼肉饺皮）

例外食品类别编号	食品分类号	食品名称
43.	10.01	鲜蛋
44.	10.03.01	脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片）
45.	10.03.03	蛋液与液态蛋
46.	11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖
47.	11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆
48.	11.03.01	蜂蜜
49.	12.01	盐及代盐制品
50.	12.09.01	香辛料及粉
51.	12.09.02	香辛料油
52.	12.09.03	香辛料酱（如芥末酱、青芥酱）
53.	12.09.04	其他香辛料加工品
54.	13.01.01	婴儿配方食品
55.	13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品
56.	13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品
57.	13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品
58.	13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品
59.	14.01.01	饮用天然矿泉水
60.	14.01.02	饮用纯净水
61.	14.01.03	其他类饮用水
62.	14.02.01	果蔬汁（浆）
63.	14.02.02	浓缩果蔬汁（浆）
64.	15.03.01.01	无汽葡萄酒
65.	15.03.01.02	起泡和半起泡葡萄酒
66.	15.03.01.03	调香葡萄酒
67.	15.03.01.04	特种葡萄酒（按特殊工艺加工制作的葡萄酒，如在葡萄原酒中加入白兰地，浓缩葡萄汁等）
68.	16.02.01	茶叶、咖啡

## 附录 B

## 食品用香料使用规定

## B.1 食品用香料、香精的使用原则

B.1.1 在食品中使用食品用香料、香精的目的是使食品产生、改变或提高食品的风味。食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香，部分也可直接用于食品加香。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质，也不包括增味剂。

B.1.2 食品用香料、香精在各类食品中按生产需要适量使用，表B.1中所列食品没有加香的必要，不得添加食品用香料、香精，法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外。除表B.1所列食品外，其他食品是否可以加香应按相关食品产品标准规定执行。

B.1.3 用于配制食品用香精的食品用香料品种应符合本标准的规定。用物理方法、酶法或微生物法(所用酶制剂应符合本标准的有关规定)从食品(可以是未加工过的，也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺的加工过程)制得的具有香味特性的天然香味复合物可用于配制食品用香精。

注：天然香味复合物是一类含有食用香味物质的制剂。

B.1.4 表B.2中的食品用香料应配制成食品用香精后用于食品加香，若在食品中发挥其他食品添加剂功能时，应符合本标准的规定。

B.1.5 食品用香精可以含有对其生产、贮存和应用等所必需的食品用香精辅料(包括食品添加剂和食品)。食品用香精辅料应符合以下要求：

- a) 食品用香精中允许使用的辅料应符合《食品安全国家标准 食品用香精》(GB 30616)的规定。在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种。
- b) 作为辅料添加到食品用香精中的食品添加剂不应在最终食品中发挥功能作用，在达到预期目的的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

B.1.6 食品用香料、食品用香精的标签应符合《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》(GB 29924)的规定。

B.1.7 凡添加了食品用香料、香精的预包装食品应按照《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)进行标示。

## B.2 食品用香料名单

B.2.1 食品用香料包括天然香料和合成香料两种。

B.2.2 允许使用的食品用天然香料名单见表B.3。

B.2.3 允许使用的食品用合成香料名单见表B.4



表 B.1 不得添加食用香料、香精的食品名单

食品分类号	食品名称
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.02.01	发酵乳
01.05.01	稀奶油
02.01.01	植物油脂
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
02.01.03	无水黄油、无水乳脂
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02.01	大米
06.03.01	小麦粉
06.04.01	杂粮粉
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
10.01	鲜蛋
11.01	食糖
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
13.01	婴幼儿配方食品 <sup>a</sup>
13.02	婴幼儿辅助食品 <sup>a</sup>
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
16.02.01	茶叶、咖啡

<sup>a</sup> 较大婴儿和幼儿配方食品中可以使用香兰素、乙基香兰素和香荚兰豆浸膏（提取物），最大使用量分别为5mg/100mL、5mg/100mL和按照生产需要适量使用，其中100mL以即食食品计，生产企业应按照冲调比例折算成配方食品中的使用量；婴幼儿谷类辅助食品中可以使用香兰素，最大使用量为7mg/100g，其中100g以即食食品计，生产企业应按照冲调比例折算成谷类食品中的使用量；凡使用范围涵盖0至6个月婴幼儿配方食品不得添加任何食用香料。

表 B.2 应配制成食品用香精后用于食品加香的食品用香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	F E M A <sup>a</sup> 编 号
1	N233	瓜拉纳提取物	Guarana extract( <i>Paullinia cupana</i> HBK)	2536
2	N256	金鸡纳树皮	Cinchona bark(yellow) ( <i>Cinchona</i> spp.)	2283
3	N258	奎宁盐酸盐	Quinine hydrochloride	2976
4	N332	甘草酸铵	Glycyrrhizin, ammoniated ( <i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2528
5	N347	达瓦树胶	Ghatti gum ( <i>Anogeissus latifolia</i> Wall.)	2519
6	N359	L-苏氨酸	L-Threonine	4710
7	N360	L-丝氨酸	L-Serine	—
8	N365	刺楸桐树胶	Karaya gum( <i>Sterculia urens</i> )	2605
9	N372	黄耆胶	Tragacanth gum( <i>Astragalus</i> spp.)	3079
10	N396	褐藻胶	Algin ( <i>Laminaria</i> spp. and other kelps)	2014
11	N403	葡萄糖基甜菊糖苷	Glucosyl Steviol Glycosides	4728
12	S0001	1,2-丙二醇	1,2-Propanediol (Propylene glycol)	2940
13	S0079	二苯醚	Diphenyl ether	3667
14	S0176	肉桂醛	Cinnamic aldehyde	2286
15	S0294	丙酸	Propionic acid	2924
16	S0305	己二酸	Adipic acid	2011
17	S0315	苯甲酸	Benzoic acid	2131
18	S0319	富马酸	Fumaric acid	2488
19	S0321	$\beta$ -丙氨酸	$\beta$ -Alanine	3252
20	S0322	L-苯基丙氨酸	L-Phenylalanine	3585
21	S0323	L-半胱氨酸	L-Cysteine	3263
22	S0324	甘氨酸	Glycine	3287
23	S0325	L-谷氨酸	L-Glutamic acid	3285
24	S0326	L-亮氨酸	L-Leucine	3297
25	S0327	DL-蛋氨酸	DL-Methionine	3301
26	S0339	L-脯氨酸	L-Proline	3319
27	S0340	DL-缬氨酸	DL-Valine	3444
28	S0342	L-和 DL-丙氨酸	L-And DL-Alanine	3818
29	S0343	L-精氨酸	L-Arginine	3819
30	S0344	L-赖氨酸	L-Lysine	3847
31	S0352	硬脂酸	Stearic acid	3035
32	S0848	L-天冬氨酸	L-Aspartic acid	3656
33	S0849	DL-异亮氨酸	DL-Isoleucine	3295
34	S0851	乙酸钠(又名醋酸钠)	Sodium acetate	3024
35	S0852	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	Sodium diacetate	3900
36	S0853	琥珀酸二钠	Disodium succinate	3277
37	S0856	磷酸三钙	Tricalcium phosphate	3081
38	S0877	L-酪氨酸	L-Tyrosine	3736
39	S0882	L-胱氨酸	L-Cystine	—

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	F E M A <sup>a</sup> 编 号
40	S0883	L-蛋氨酸	L-Methionine	—
41	S0929	多聚磷酸钠（包括六偏磷酸钠）	Sodium polyphosphate	3027
42	S0983	盐酸硫胺素	Thiamine hydrochloride	3322
43	S0986	L-组氨酸	L-Histidine	3694
44	S1157	S-烯丙基-L-半胱氨酸	S-allyl-L-cysteine	4322
45	S1162	乙基麦芽酚	Ethyl maltol	3487
46	S1358	松香酸甘油酯	Glycerol ester of rosin	4226
47	S1367	辛烯基琥珀酸单阿拉伯胶酯	Gum Arabic,hydrogen octenylbutane dioate	4227
48	S1471	4-氨基-5,6-二甲基噻吩并[2,3-d]嘧啶-2(1H)-酮盐酸盐	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1H)-one hydrochloride	4669
49	S1472	3-[(4-氨基-2,2-二氧化-1H-2,1,3-苯并噻二嗪-5-基)氧]-2,2-二甲基-N-丙基丙酰胺	3-[(4-Amino-2,2-dioxido-1H-2,1,3-benzothiadiazin-5-yl)oxy]-2,2-dimethyl-N-propylpropanamide	4701
50	S1473	L-蛋氨酸酰基甘氨酸盐酸盐	L-Methionylglycine, HCl	4692
51	S1484	3-{1-[(3,5-二甲基-1,2-噁唑-4-基)甲基]-1H-吡唑-4-基}-1-(3-羟基苄基)咪唑啉-2,4-二酮	3-{1-[(3,5-Dimethyl-1,2-oxazol-4-yl)methyl]-1H-pyrazol-4-yl}-1-(3-hydroxybenzyl)imidazolidine-2,4-dione	4725
52	S1485	4-氨基-5-[3-(异丙基氨基)-2,2-二甲基-3-氧代丙氧基]-2-甲基喹啉-3-羧酸硫酸盐	4-Amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy)-2-methylquinoline-3-carboxylic acid sulfate	4774

<sup>a</sup>FEMA: Flavour and Extract Manufacturers Association, (美国) 香料和萃取物制造者协会。

表B.3 允许使用的食品用天然香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	F E M A 编 号
1.	N001	丁香叶油	Clove leaf oil ( <i>Eugenia</i> spp.)	2325
2.	N002	丁香花蕾酊(提取物)	Clove bud tincture (extract) ( <i>Eugenia</i> spp.)	2322
3.	N003	丁香花蕾油	Clove bud oil ( <i>Eugenia</i> spp.)	2323
4.	N004	罗勒油	Basil oil ( <i>Ocimum basilicum</i> L.)	2119
5.	N005	八角茴香油	Anise star oil ( <i>Illicium verum</i> Hook,F.)	2096
6.	N006	九里香浸膏	Common Jasmin orange concrete ( <i>Murraya paniculata</i> )	—
7.	N007	广藿香油	Patchouli oil ( <i>Pogostemon cablin</i> )	2838
8.	N008	万寿菊油	Tagetes oil ( <i>Tagetes</i> spp.)	3040
9.	N010	小豆蔻油	Cardamom oil ( <i>Elletaria cardamomum</i> )	2241
10.	N011	小豆蔻酊	Cardamom tincture( <i>Elletaria cardamomum</i> )	2240
11.	N012	小茴香酊	Fennel tincture ( <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	—
12.	N013	山苍子油	<i>Litsea cubeba</i> berry oil	3846
13.	N014	山楂酊	Hawthorn fruit tincture ( <i>Crataegus</i> spp.)	—
14.	N015	大蒜油	Garlic oil ( <i>Allium sativum</i> L.)	2503
15.	N016	大蒜油树脂	Garlic oleoresin ( <i>Allium sativum</i> L.)	—
16.	N017	天然康酿克油	Cognac oil, green	2331
17.	N018	天然薄荷脑	L-Menthol, natural	2665
18.	N019	云木香油	Costus root oil ( <i>Saussures lappa</i> Clanke)	2336
19.	N020	月桂叶油	Bay, sweet, oil ( <i>Laurus nobilis</i> L.)	2125
20.	N021	乌梅酊	Wumei tincture ( <i>Prunus mume</i> )	—
21.	N022	布枯叶油	Buchu leaves oil ( <i>Barosma</i> spp.)	2169
22.	N023	可可酊	Cocoa tincture ( <i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
23.	N024	可可壳酊	Cocoa husk tincture ( <i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
24.	N025	甘松油	China nardostachys oil ( <i>Nardostachys chinensis</i> Batal.)	—
25.	N026	甘草酊	Licorice tincture ( <i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
26.	N027	甘草流浸膏	Licorice extract ( <i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
27.	N028	冬青油	Wintergreen oil ( <i>Gaultheria procumbens</i> L.)	3113
28.	N029	白兰花油	<i>Michelia alba</i> flower oil	3950
29.	N030	白兰叶油	<i>Michelia alba</i> leaf oil	3950
30.	N031	白兰花净油	<i>Michelia alba</i> flower absolute	3950
31.	N032	白兰花浸膏	<i>Michelia alba</i> flower concrete	3950
32.	N033	白芷酊	<i>Angelica dahurica</i> tincture	—
33.	N034	白柠檬油	Lime oil [ <i>Citrus aurantifolia</i> (Christman) Swingle]	2631
34.	N035	白柠檬萜烯	Lime oil terpene	—
35.	N036	生姜油树脂	Ginger oleoresin ( <i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2523
36.	N037	肉豆蔻油	Nutmeg oil ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2793

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	F E M A 编 号
37.	N038	肉豆蔻酊	Nutmeg tincture ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	—
38.	N039	中国肉桂油	Cassia oil ( <i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2258
39.	N040	中国肉桂皮酊(提取物)	Cassia bark tincture (extract) ( <i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2257
40.	N041	红茶酊	Black tea tincture ( <i>Camellia sinensis</i> )	—
41.	N042	印蒿油	Davana oil ( <i>Artemisia pallens</i> Wall.)	2359
42.	N043	吐鲁酊(提取物)	Tolu balsam tincture (extract) ( <i>Myroxylon</i> spp.)	3069
43.	N044	吐鲁香膏	Tolu balsam gum ( <i>Myroxylon</i> spp.)	3070
44.	N045	豆豉酊	Soya bean fermented tincture	—
45.	N046	杜松籽油(又名刺柏子油)	Juniper berry oil ( <i>Juniperus communis</i> L.)	2604
46.	N047	芫荽籽油	Coriander oil ( <i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
47.	N048	芹菜花油	Celery flower oil ( <i>Apium graveolens</i> L.)	—
48.	N049	芹菜籽油	Celery seed oil ( <i>Apium graveolens</i> L.)	2271
49.	N050	牡荆叶油	<i>Vitex cannabifolia</i> leaf oil	—
50.	N051	圆柚油	Grapefruit oil, expressed ( <i>Citrus paradisi</i> Mact.)	2530
51.	N052	苍术脂(又名苍术硬脂, 苍术油)	Atractylodes oil( <i>Atractylodes lancea</i> )	—
52.	N053	枣子酊	Chinese date (common Jujube) tincture ( <i>Ziziphus jujuba</i> Mill.)	—
53.	N054	玫瑰油	Rose oil ( <i>Rosa</i> spp.)	2989
54.	N055	玫瑰净油	Rose absolute ( <i>Rosa</i> spp.)	2988
55.	N056	玫瑰浸膏	Rose concrete ( <i>Rosa</i> spp.)	—
56.	N057	鸢尾浸膏	Orris concrete ( <i>Iris florentina</i> L.)	2829
57.	N058	鸢尾脂(又名鸢尾凝脂)	Orris root extract ( <i>Iris florentina</i> L.)	2830
58.	N059	杭白菊花油	Chrysanthemum Hang Zhou flower oil ( <i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i> )	—
59.	N060	杭白菊花浸膏(又名杭菊花流浸膏)	Chrysanthemum Hang Zhou flower extract ( <i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i> )	4689
60.	N061	枫槭油	Maple oil ( <i>Acer</i> spp.)	—
61.	N062	枫槭浸膏	Maple concrete ( <i>Acer</i> spp.)	—
62.	N063	岩蔷薇浸膏(又名赖百当浸膏)	Labdanum extract( <i>Cistus ladaniferus</i> )	2610
63.	N064	咖啡酊	Coffee tincture ( <i>Coffee</i> spp.)	—
64.	N065	罗汉果酊	Luohanfruit tincture [ <i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C.Jeffrey]	—
65.	N066	金合欢浸膏	Cassie concrete ( <i>Acacia farnesiana</i> Willd.)	—
66.	N067	依兰依兰油	Ylang ylang oil ( <i>Cananga odorata</i> )	3119

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	F E M A 编 号
			Hook.f.and Thomas)	
67.	N068	大花茉莉净油	<i>Jasminum grandiflorum</i> absolute	2598
68.	N069	大花茉莉浸膏	<i>Jasminum grandiflorum</i> concrete	2599
69.	N070	小花茉莉净油	<i>Jasminum sambac</i> absolute	—
70.	N071	小花茉莉浸膏	<i>Jasminum sambac</i> concrete	—
71.	N072	佛手油	Sarcodactylis oil ( <i>Citrus medica</i> var. <i>Sarcodactylis</i> Swingle)	3899
72.	N073	圆叶当归根酊(又名独活酊)	Angelica root tincture (extract) ( <i>Angelica archangelica</i> L.)	2087
73.	N074	洋葱油	Onion oil ( <i>Allium cepa</i> L.)	2817
74.	N075	生姜油	Ginger oil ( <i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2522
75.	N076	姜黄油	Turmeric oil ( <i>Curcuma longa</i> L.)	3085
76.	N077	姜黄油树脂	Turmeric oleoresin ( <i>Curcuma longa</i> L.)	3087
77.	N078	姜黄浸膏	Turmeric extract ( <i>Curcuma longa</i> L.)	3086
78.	N079	葫芦巴酊	Fenugreek tincture (extract) ( <i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	2485
79.	N080	玳玳花油	Daidai flower oil( <i>Citrus aurantium</i> L.' Daidai' )	2771
80.	N081	玳玳花浸膏	Daidai flower concrete( <i>Citrus aurantium</i> L.' Daidai' )	2771
81.	N082	玳玳果油	Daidai fruit oil( <i>Citrus aurantium</i> L.' Daidai' )	2771
82.	N083	柚皮油	Pummelo peel oil [ <i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck]	—
83.	N084	柏木叶油(北美香柏)	Cedar leaf oil ( <i>Thuja occidentalis</i> L.)	2267
84.	N085	枯茗籽油(又名孜然油)	Cumin seed oil ( <i>Cuminum cyminum</i> L.)	2343
85.	N086	柠檬油	Lemon oil [ <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2625
86.	N087	无萜柠檬油	Lemon oil, terpeneless [ <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2626
87.	N088	柠檬油萜烯	Terpenes of lemon oil	—
88.	N089	柠檬叶油	Petitgrain lemon oil [ <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2853
89.	N090	柠檬草油	Lemongrass oil ( <i>Cymbopogon citratus</i> DC. and <i>C. flexuosus</i> )	2624
90.	N091	栀子花浸膏	Gardenia flower concrete ( <i>Gardenia jasminoides</i> Ellis)	—
91.	N092	树兰花油	<i>Aglaia odorata</i> flower oil	—
92.	N093	树兰花酊	<i>Aglaia odorata</i> flower tincture	—
93.	N094	树兰花浸膏	<i>Aglaia odorata</i> flower concrete	—
94.	N095	树苔净油	Treemoss absolute ( <i>Evernia furfuraceae</i> )	—
95.	N096	树苔浸膏	Treemoss concrete ( <i>Evernia furfuraceae</i> )	—
96.	N097	香叶油(又名玫瑰香叶油)	Geranium oil (geranium rose oil)	2508

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	F E M A 编 号
			( <i>Pelargonium graveolens</i> L' Her)	
97.	N098	除萘香叶油	Geranium oil terpeneless	2508
98.	N099	香风茶油(又名香茶菜油)	Xiang Feng cha oil( <i>Rabdosia</i> spp.)	—
99.	N101	香柠檬油	Bergamot oil ( <i>Citrus aurantium</i> L.subsp. <i>bergamia</i> )	2153
100.	N102	香根油	Vertiver oil ( <i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
101.	N103	香根浸膏	Vertiver concrete ( <i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
102.	N104	香荚兰豆酊	Vanilla bean tincture ( <i>Vanilla</i> spp.)	3105
103.	N105	香荚兰豆浸膏(提取物)	Vanilla bean concrete (extract) ( <i>Vanilla</i> spp.)	3105
104.	N106	香附子油	Cyperus oil ( <i>Cupressus sempervirens</i> )	—
105.	N107	香葱油	Chives oil ( <i>Allium schoenoprasum</i> )	—
106.	N108	香紫苏油	Clary sage oil ( <i>Salvia sclarea</i> L.)	2321
107.	N109	香榧子壳浸膏	<i>Torreya grandis</i> shell concrete	—
108.	N110	橘子油	Mandarin oil ( <i>Citrus reticulata</i> Blanco)	2657
109.	N111	除萘橘子油	Mandarin oil, terpeneless	—
110.	N112	酒花酊	Hops tincture (extract) ( <i>Humulus lupulus</i> L.)	2578
111.	N113	酒花浸膏	Hops extract,solid ( <i>Humulus lupulus</i> L.)	2579
112.	N114	桉叶油(蓝桉油)	Eucalyptus oil ( <i>Eucalyptus globulus</i> Labille)	2466
113.	N115	海狸酊	Castoreum tincture (extract) ( <i>Castor</i> spp.)	2261
114.	N116	斯里兰卡肉桂皮油	Cinnamon bark oil ( <i>Cinnamomum</i> spp.)	2291
115.	N117	斯里兰卡肉桂叶油	Cinnamon leaf oil ( <i>Cinnamomum</i> spp.)	2292
116.	N118	桂花净油	<i>Osmanthus fragrans</i> flower absolute	3750
117.	N119	桂花酊	<i>Osmanthus fragrans</i> flower tincture	—
118.	N120	桂花浸膏	<i>Osmanthus fragrans</i> flower concrete	—
119.	N121	桂圆酊	Longan tincture ( <i>Euphoria longana</i> )	—
120.	N122	留兰香油	Spearmint oil ( <i>Mentha spicata</i> )	3032
121.	N123	核桃壳提取物	Walnut hull extract ( <i>Juglans</i> spp.)	3111
122.	N124	素方花净油	Common white jasmine flower absolute ( <i>Jasminum officinale</i> L.)	—
123.	N125	桦焦油	Birch sweet oil ( <i>Betula lenta</i> L.)	2154
124.	N126	蚕豆花酊	Broad bean flower tincture ( <i>Vicia faba</i> Linn.)	—
125.	N127	绿茶酊	Green tea tincture( <i>Thea sinensis</i> or <i>Camellia</i> <i>sinensis</i> )	—
126.	N128	野玫瑰浸膏	Wild rose concrete ( <i>Rosa multiflora</i> )	—
127.	N129	甜小茴香油	Fennel oil, sweet ( <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. var. <i>dulce</i> D.C.)	2483
128.	N130	甜叶菊油	<i>Stevia rebaudiana</i> oil	—
129.	N131	甜橙油	Orange oil [ <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2821
130.	N132	除萘甜橙油	Orange oil, terpeneless [ <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2822

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
131.	N133	甜橙油萜烯	Terpenes of orange oil	—
132.	N134	菊苣浸膏	Chicory concrete (extract) ( <i>Cichorium intybus</i> L.)	2280
133.	N135	晚香玉浸膏	Tuberose concrete ( <i>Polianthes tuberosa</i> )	—
134.	N136	紫罗兰叶浸膏/净油	Violet leaves absolute/concrete ( <i>Viola odorata</i> L.)	3110
135.	N137	椒样薄荷油	Peppermint oil ( <i>Mentha piperita</i> L.)	2848
136.	N138	黑加仑酊	Black currant tincture ( <i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
137.	N139	黑加仑浸膏	Black currant concrete ( <i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
138.	N140	槐树花净油	<i>Sophora japonica</i> flower absolute	—
139.	N141	槐树花浸膏	<i>Sophora japonica</i> flower concrete	—
140.	N142	辣椒酊	Capsicum tincture (extract) ( <i>Capsicum</i> spp.)	2233
141.	N143	辣椒油树脂(又名灯笼辣椒油树脂)	Paprika oleoresin ( <i>Capsicum annuum</i> L.)	2834
142.	N144	愈疮木油	Guaiac wood oil ( <i>Bulnesia sarmienti</i> Lor.)	2534
143.	N145	缬草油	Valerian root oil ( <i>Valeriana officinalis</i> L.)	3100
144.	N146	墨红花净油	<i>Rose crimsonglory</i> flower absolute	—
145.	N147	墨红花浸膏	<i>Rose crimsonglory</i> flower concrete	—
146.	N149	橙叶油	Petitgrain bigarade oil ( <i>Citrus aurantium</i> L.)	2855
147.	N150	亚洲薄荷油	<i>Mentha arvensis</i> oil (Cornmint oil)	4219
148.	N151	亚洲薄荷素油	<i>Mentha arvensis</i> oil, partially dementholized	—
149.	N152	檀香油	Sandalwood oil ( <i>Santalum album</i> L.)	3005
150.	N153	薰衣草油	Lavender oil ( <i>Lavandula angustifolia</i> )	2622
151.	N154	头状百里香油(又名西班牙牛至油)	Origanum oil ( <i>Thymus capitatus</i> )	2828
152.	N155	可乐果提取物	Kolas nut extract ( <i>Cola acuminata</i> Schott et EndL.)	2607
153.	N156	加州胡椒油	Schinus molle oil ( <i>Schinus molle</i> L.)	3018
154.	N157	卡黎皮油	Cascarilla bark oil ( <i>Croton</i> spp.)	2255
155.	N158	百里香油	Thyme oil ( <i>Thymus vulgaris</i> L.)	3064
156.	N159	奶油发酵起子蒸馏物(又名黄油蒸馏物)	Butter starters distillate	2173
157.	N160	卡南伽油	Cananga oil ( <i>Cananga odorata</i> Hook. F. and Thoms)	2232
158.	N161	月桂叶提取物/油树脂	Laurel leaves extract/oleoresin ( <i>Laurus nobilis</i> L.)	2613
159.	N162	生姜提取物(生姜浸膏)	Ginger extract (Ginger concrete.) ( <i>Zingiber officinale</i> )	2521
160.	N163	白栎木屑提取物	Oak chips extract ( <i>Quercus alba</i> L.)	2794
161.	N164	龙蒿油	Estragon oil ( <i>Artemisia dracuncululus</i> L.)	2412
162.	N165	白樟油	Camphor oil, white [ <i>Cinnamomum camphora</i> ]	2231



表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
			(L.) Presl]	
163.	N166	肉豆蔻衣油	Mace oil ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2653
164.	N167	众香叶油	Pimento leaf oil ( <i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2901
165.	N168	西班牙鼠尾草油	Sage oil, Spanish ( <i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl.)	3003
166.	N169	红橘油	Tangerine oil ( <i>Citrus reticulata</i> Blanco)	3041
167.	N170	杂薰衣草油	Lavandin oil ( <i>Lavandula hybrida</i> )	2618
168.	N171	杏仁油	Apricot Kernel oil ( <i>Prunus armeniaca</i> L.)	2105
169.	N172	苏合香油	Styrax oil ( <i>Liquidambar</i> spp.)	—
170.	N173	苏合香提取物	Styrax extract ( <i>Liquidambar</i> spp.)	3037
171.	N174	长角豆油	Locust bean oil ( <i>Ceratonia siliqua</i> L.)	—
172.	N175	角豆提取物	Carob bean extract ( <i>Ceratonia siliqua</i> L.)	2243
173.	N176	皂树皮提取物	Quillaia ( <i>Quillaja sa ponaria</i> Molina)	2973
174.	N177	乳香油	Olibanum oil ( <i>Boswellia</i> spp.)	2816
175.	N178	没药油	Myrrh oil ( <i>Commiphora</i> spp.)	2766
176.	N179	良姜根提取物	Galangal root extract ( <i>Alpinia</i> spp.)	2499
177.	N180	苏格兰松油	Pine oil, scotch ( <i>Pinus sylvestris</i> L.)	2906
178.	N181	小茴香油(又名普通小茴香油)	Fennel oil, (common) ( <i>Foeniculum vulgare</i> Mill)	2481
179.	N182	苦杏仁油	Almond oil, bitter ( <i>Prunus amygdalus</i> )	2046
180.	N183	阿魏油	Asafoetida oil ( <i>Ferula asafoetida</i> L.)	2108
181.	N184	金合欢净油	Cassie absolute [ <i>Acacia farnesiana</i> (L.) Willd.]	2260
182.	N185	欧芹叶油	Parsley leaf oil ( <i>Petroselinum crispum</i> )	2836
183.	N186	松针油	Pine needle oil ( <i>Abies</i> spp.)	2905
184.	N187	波罗尼花净油	Boronia absolute ( <i>Boronia megastigma</i> Nees)	2167
185.	N188	玫瑰木油	Bois de rose oil ( <i>Aniba rosaeodora</i> Ducke)	2156
186.	N189	玫瑰草油	Palmarosa oil [ <i>Cymbopogon martini</i> (Roxb.) Stapf]	2831
187.	N190	香茅油	Citronella oil ( <i>Cymbopogon nardus</i> Rendle or <i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt )	2308
188.	N191	迷迭香油	Rosemary oil ( <i>Rosemarinus officinalis</i> L.)	2992
189.	N192	香脂冷杉油	Balsam fir oil [ <i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2114
190.	N193	香脂冷杉油树脂	Balsam fir oleoresin [ <i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2115
191.	N194	胡萝卜籽油	Carrot seed oil ( <i>Daucus carota</i> L.)	2244
192.	N195	春黄菊花油(罗马)	Chamomile flower oil (Roman) ( <i>Anthemis nobilis</i> L.)	2275
193.	N196	春黄菊花净油(提取物)(罗马)	Chamomile flower absolute (extract) (Roman) ( <i>Anthemis nobilis</i> L.)	2274

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
194.	N197	药鼠李提取物	Cascara bitterless extract ( <i>Rhamnus purshiana</i> DC.)	2253
195.	N198	荜澄茄油	Cubeb oil ( <i>Piper cubeba</i> L.f.)	2339
196.	N199	胡薄荷油(又名唇萼薄荷油)	Pennyroyal oil ( <i>Mentha pulegium</i> L.)	2839
197.	N200	欧当归油	Lovage oil ( <i>Levisticum officinale</i> Koch.)	2651
198.	N201	夏至草提取物	Horehound extract ( <i>Marrubium vulgare</i> L.)	2581
199.	N202	莫哈弗丝兰提取物	Yucca mohave extract ( <i>Yucca</i> spp.)	3121
200.	N203	海草(藻)提取物	Kelp ( <i>Laminaria</i> and <i>Kereocystis</i> spp.)	2606
201.	N204	海索草油	Hyssop oil ( <i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2591
202.	N205	莳萝草油(又名莳萝油)	Dill herb oil ( <i>Anethum graveolens</i> )	2383
203.	N206	秘鲁香脂	Balsam peru ( <i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2116
204.	N207	格蓬油	Galbanum oil ( <i>Ferula galbaniflua</i> )	2501
205.	N208	脂檀油	Amyris oil ( <i>Amyris balsamifera</i> L.)	—
206.	N209	银白金合欢净油(又名含羞草净油)	Mimosa absolute ( <i>Acacia decurrens</i> Will. Var. <i>dealbata</i> )	2755
207.	N210	接骨木花净油	Elder flower absolute ( <i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S.nigra</i> L.)	—
208.	N211	甘牛至油	Marjoram oil, sweet [ <i>Majorana hortensis</i> Moench ( <i>Origanum majorana</i> L.)]	2663
209.	N212	黄龙胆根提取物	Gentian root extract ( <i>Gentiana lutea</i> L.)	2506
210.	N213	黄葵籽油	Ambrette seed oil ( <i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2051
211.	N214	野黑樱桃树皮提取物	Cherry bark extract (wild) ( <i>Prunus serotina</i> Ehrh.)	2276
212.	N215	黑胡椒油	Pepper oil, black ( <i>Piper nigrum</i> L.)	2845
213.	N216	葛缕籽油	Caraway seed oil ( <i>Carum carvi</i> L.)	2238
214.	N217	榄香香树脂	Elemi resinoid ( <i>Canarium</i> ssp.)	2407
215.	N218	蜡菊提取物	Immortelle extract ( <i>Helichrysum angustifolium</i> DC.)	2592
216.	N219	香蜂花油	Balm oil ( <i>Melissa officinalis</i> L.)	2113
217.	N220	<i>d</i> -樟脑	<i>d</i> -Camphor	2230
218.	N221	橙花净油	Orange flower absolute ( <i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>amara</i> )	2818
219.	N222	柚苷(又名柚皮甙提取物)	Naringin extract ( <i>Citrus paradisi</i> Macf.)	2769
220.	N223	穗薰衣草油	Spike lavender oil ( <i>Lavandula latifolia</i> L.)	3033
221.	N224	鹰爪豆净油	Genet absolute ( <i>Spartium junceum</i> L.)	2504
222.	N225	玳玳果皮油	Daidai peel oil( <i>Citrus aurantium</i> L.' Daidai' )	3823
223.	N226	甜橙油(橙皮压榨法)	Orange oil, sweet, cold pressed [ <i>Citrus sinensis</i> (L.) osbeck]	2825
224.	N227	小米辣椒油树脂	Bush red pepper oleoresin ( <i>Capsicum frutescens</i> L.)	2234
225.	N228	丁香茎油	Clove stem oil ( <i>Eugenia</i> spp.)	2328

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
226.	N229	大茴香油(又名茴芹油)	Anise oil ( <i>Pimpinella anisum</i> L.)	2094
227.	N230	L-天冬酰胺	L-Asparagine	—
228.	N231	巴拉圭茶净油/提取物	Mate absolute/extract ( <i>Ilex paraguariensis</i> St.Hil.)	—
229.	N232	白山核桃树皮提取物	Hickory bark extract ( <i>Carya</i> spp.)	2577
230.	N233	瓜拉纳提取物	Guarana extract ( <i>Paullinia cupana</i> HBK)	2536
231.	N235	白百里香油	Thyme oil, white ( <i>Thymus zygis</i> L.)	3065
232.	N236	白胡椒油	Pepper oil, white ( <i>Piper nigrum</i> L.)	2851
233.	N237	白胡椒油树脂	Pepper oleoresin, white ( <i>Piper nigrum</i> L.)	2852
234.	N238	白康酿克油	Cognac oil, white	2332
235.	N239	白脱酯	Butter esters	2172
236.	N240	白脱酸	Butter acids	2171
237.	N241	众香果油	Pimenta oil ( <i>Pimenta officinalis</i> )	2018
238.	N242	安息香树脂	Benzoin resinoid ( <i>Styrax tonkinensis</i> Pierre)	2133
239.	N243	当归籽油	Angelica seed oil ( <i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica sinensis</i> )	2090
240.	N244	当归根油	Angelica root oil ( <i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica sinensis</i> )	2088
241.	N245	肉豆蔻衣油树脂/提取物	Mace oleoresin/extract ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt)	2654
242.	N246	西印度月桂叶提取物	Bay leaves, west Indian, extract ( <i>Pimenta acris</i> kostel)	2121
243.	N247	西印度月桂叶油	Bay leaves, West Indian, oil ( <i>Pimenta acris</i> kostel)	2122
244.	N248	L-阿拉伯糖(原名称为L-阿戊糖)	L-Arabinose	3255
245.	N249	阿拉伯胶	Arabic gum	2001
246.	N250	欧当归提取物	Lovage extract ( <i>Levisticum officinale</i> Koch)	2650
247.	N251	欧芹油树脂	Parsley oleoresin ( <i>Petroselinum</i> spp.)	2837
248.	N252	油酸	Oleic acid	2815
249.	N253	苦木提取物	Quassia extract [ <i>Picrasma excelsa</i> (sw.) planch. <i>Quassia amara</i> L.]	2971
250.	N254	苦橙叶净油	Orange leaf absolute ( <i>Citrus aurantium</i> L.)	2820
251.	N255	苦橙油	Orange oil, bitter ( <i>Citrus aurantium</i> L.)	2823
252.	N256	金鸡纳树皮	Cinchona bark (yellow) ( <i>Cinchona</i> spp.)	2283
253.	N257	金钮扣油树脂	Jambu oleoresin ( <i>Spilanthes acmelia oleracea</i> )	3783
254.	N258	奎宁盐酸盐	Quinine hydrochloride	2976
255.	N260	洋葱油树脂	Onion oleoresin ( <i>Allium cepa</i> L.)	—
256.	N261	茶树油(又名互叶白千层油)	Tea tree oil ( <i>Melaleuca alternifolia</i> )	3902
257.	N262	除萜白柠檬油	Lime oil, expressed terpeneless ( <i>Citrus</i>	2632

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
			<i>aurantifolia</i> Swingle)	
258.	N263	除萜甜橙皮油	Orange peel oil, sweet, terpeneless ( <i>Citrus sinensis</i> L.Osbeck)	2826
259.	N265	黄芥末提取物/黄芥末油树脂	Mustard extract/oleoresin, yellow ( <i>Brassica</i> spp.)	—
260.	N266	棕芥末提取物	Mustard extract, brown ( <i>Brassica</i> spp.)	—
261.	N267	焦木酸	Pyroligneous acid	2967
262.	N268	紫苏油	Perilla leaf oil (Shiso oil) ( <i>Perilla frutescens</i> )	4013
263.	N269	葡萄柚油萜烯	Grapefruit oil terpenes ( <i>Citrus paradisi</i> Macf)	—
264.	N270	黑胡椒油树脂/黑胡椒提取物	Pepper oleoresin/extract, black ( <i>Piper nigrum</i> L.)	2846
265.	N271	榄香油/提取物/香树脂	Elemi oil/extract/ resinoid ( <i>Canarium cimmune</i> or <i>Iuzonicum</i> Miq)	2408
266.	N272	蜂蜡净油	Beeswax absolute ( <i>Apis mellifera</i> L.)	2126
267.	N273	赖百当净油(又名岩蔷薇净油)	Labdanum absolute ( <i>Cistus</i> spp.)	2608
268.	N274	鼠尾草油(又名药鼠尾草油)	Sage oil ( <i>Salvia officinalis</i> L.)	3001
269.	N275	蜡菊净油	Helichrysum absolute ( <i>Helichrysum</i> <i>augustifolium</i> )	—
270.	N276	糖蜜提取物	Molasses extract	—
271.	N277	檀香醇(包括 $\alpha$ -檀香醇, $\beta$ -檀香醇)	Santalol, $\alpha$ - and $\beta$ -	3006
272.	N278	山达草流浸膏	Yerba santa fluid extract [ <i>Eriodictyon</i> <i>californicum</i> (Hook and Arn) Torr]	3118
273.	N279	苜蓿提取物	Alfalfa extract ( <i>Medicago sativa</i> L.)	2013
274.	N281	众香子油树脂/提取物	Allspice oleoresin/extract ( <i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2019
275.	N282	黄葵籽净油	Ambrette seed absolute ( <i>Hibiscus</i> <i>abelmoschus</i> L.)	2050
276.	N283	秘鲁香膏油	Balsam oil, Peru ( <i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2117
277.	N284	罗勒提取物	Basil extract ( <i>Ocimum basilicum</i> L.)	2120
278.	N285	芹菜籽固体提取物	Celery seed extract solid ( <i>Apium graveolens</i> L.)	2270
279.	N286	芹菜籽(含CO <sub>2</sub> )提取物	Celery seed (CO <sub>2</sub> ) Extract ( <i>Apium graveolens</i> L.)	2269
280.	N287	母菊(匈牙利春黄菊)花油	Chamomile flower oil (Hungarian) ( <i>Matricaria chamomilla</i> L.)	2273
281.	N288	黄色金鸡纳树皮提取物	Cinchona bark extract (yellow) ( <i>Cinchona</i> spp.)	2284
282.	N289	丁香花蕾油树脂	Clove bud oleoresin ( <i>Eugenia</i> spp.)	2324
283.	N290	红三叶草提取物(固体)	Clover tops red extract solid	2326

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	F E M A 编 号
			( <i>Trifolium pratense</i> L.)	
284.	N291	蒲公英流浸膏	Dandelion fluid extract ( <i>Taraxacum</i> spp.)	2357
285.	N292	蒲公英根固体提取物	Dandelion root solid extract ( <i>Taraxacum</i> spp.)	2358
286.	N293	加拿大飞蓬草油	Fleabane oil( <i>Erigeron canadensis</i> )	2409
287.	N294	穗花槭提取物(固体)	Mountain maple extract solid ( <i>Acer spicatum</i> Lam.)	2757
288.	N295	芸香油	Rue oil ( <i>Ruta graveolens</i> L.)	2995
289.	N296	鼠尾草油树脂/提取物	Sage oleoresin/extract ( <i>Salvia officinalis</i> L.)	3002
290.	N297	菝葜提取物	Sarsaparilla extract ( <i>Smilax</i> spp.)	3009
291.	N298	水蒸气蒸馏松节油	Turpentine, steam-distilled ( <i>Pinus</i> spp.)	3089
292.	N299	缬草根提取物	Valerian root extract ( <i>Valeriana officinalis</i> L.)	3099
293.	N300	香荚兰油树脂	Vanilla oleoresin ( <i>Vanilla fragrans</i> )	3106
294.	N301	紫罗兰叶净油	Violet leaves absolute ( <i>Viola odorata</i> L.)	3110
295.	N302	洋艾油	Wormwood oil ( <i>Artemisia absinthium</i> L.)	3116
296.	N304	橘柚油	Tangelo oil	—
297.	N305	晚香玉净油	Tuberose absolute ( <i>Polianthes tuberosa</i> L.)	—
298.	N306	美国栗树叶提取物	Chestnut leaves extract [ <i>Castanea dentate</i> (Marsh.) Borkh.]	—
299.	N307	古巴香脂油	Copaiba oil (South American spp. of <i>Copaifera</i> )	—
300.	N308	达迷草叶	Damiana leaves ( <i>Turnera diffusa</i> Willd.)	—
301.	N309	母菊(匈牙利春黄菊)花净油	Chamomile flower absolute (Hungarian) ( <i>Matricaria chamomilla</i> L.)	—
302.	N310	接骨木花提取物	Elder flowers extract ( <i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S. nigra</i> L.)	—
303.	N311	防风根油(又名没药油)	Opopanax oil ( <i>Commiphora</i> spp.)	—
304.	N312	藏红花提取物	Saffron extract ( <i>Crocus sativus</i> L.)	2999
305.	N313	香叶提取物	Geranium extract ( <i>Pelargonium</i> spp.)	—
306.	N314	葫芦巴油树脂	Fenugreek oleoresin ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2486
307.	N315	柠檬提取物	Lemon extract[ <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2623
308.	N316	德国鸢尾树脂	Orris resinoid ( <i>Iris germanical</i> L.)	—
309.	N317	罗望子提取物(浸膏)	Tamarind extract ( <i>Tamarindus indica</i> L.)	—
310.	N318	辣根油	Horseradish oil ( <i>A Armoracia lapathifolia</i> Gilib)	—
311.	N319	葫芦巴籽浸膏	Fenugreek seed extract ( <i>Trigonella</i> <i>foenum-graecum</i> L.)	2485
312.	N320	芹菜叶油	Celery leaf oil ( <i>Apium graveolens</i> L.)	—
313.	N321	柏木油萜烯	Cedarwood oil terpenes	—
314.	N322	肉豆蔻油树脂	Nutmeg oleoresin ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt)	—
315.	N324	芫荽油/油树脂	Coriander oil/oleoresin ( <i>Coriandrum sativum</i> )	2334

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
			L.)	
316.	N326	韭葱油	Leek oil ( <i>Allium porrum</i> )	—
317.	N327	甜橙皮提取物	Orange peel extract, sweet [ <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2824
318.	N329	香橙皮油	<i>Citrus junos</i> peel oil	2318
319.	N330	海藻净油	<i>Algues</i> absolute	—
320.	N331	墨西哥鼠尾草油树脂(又名棘枝油树脂)(原名称为墨西哥牛至油树脂)	Oregano oleoresin ( <i>Lippia</i> spp.)	2827
321.	N332	甘草酸铵	Glycyrrhizin, ammoniated ( <i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2528
322.	N333	冬香草油	Savory winter oil ( <i>Satureja montana</i> L.)	3016
323.	N334	苏合香	Styrax ( <i>Liquidambar</i> spp.)	3036
324.	N335	阿魏液态提取物(流浸膏)	Asafoetida fluid extract ( <i>Ferula assafoetida</i> L.)	2106
325.	N336	桃树叶净油	Peach tree leaf absolute ( <i>Prunus persica</i> L.Batsch)	—
326.	N337	白藜牛至	Dittany of crete ( <i>Origanum dictamnus</i> L.)	2399
327.	N338	酒花油	Hops oil ( <i>Humulus lupulus</i> L.)	2580
328.	N339	赖白当油	Labdanum oil ( <i>Cistus ladaniferus</i> )	2609
329.	N340	薰衣草净油	Lavender absolute ( <i>Lavandula angustidolia</i> )	2620
330.	N341	没药树脂提取物	Opoponax extract resinoid ( <i>Commiphora</i> spp.)	—
331.	N342	花椒提取物	Ash bark, prickly, extract ( <i>Zanthoxylum</i> spp.)	2110 4754
332.	N343	蓖麻油	Castor oil ( <i>Ricinus communis</i> )	2263
333.	N344	儿茶粉	Catechu powder ( <i>Acacia catechu</i> Willd.)	2265
334.	N345	苦艾	Wormwood ( <i>Artemisia absinthium</i> L.)	3114
335.	N346	苦橙花油	Neroli bigarade oil ( <i>Citrus aurantium</i> L.)	2771
336.	N347	达瓦树胶	Ghatti gum ( <i>Anogeissus latifolia</i> Wall.)	2519
337.	N348	苦艾提取物	Wormwood extract ( <i>Artemisia absinthium</i> L.)	3115
338.	N349	刺柏提取物	Juniper extract ( <i>Juniperus communis</i> L.)	2603
339.	N350	甘草提取物(粉)	Licorice extract powder ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.)	2629
340.	N351	甜菜碱(天然提取)	Betaine (Natural Extract)	4223
341.	N352	松焦油	Pine tar oil ( <i>Pinus</i> spp.)	2907
342.	N353	橡苔净油	Oakmoss absolute( <i>Evernia</i> spp.)	2795
343.	N354	苏格兰留兰香油	Scotch spearmint oil ( <i>Mentha cardiaca</i> L.)	4221
344.	N355	海索草提取物(又名神香草提取物)	Hyssop extract ( <i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2590
345.	N356	安古树皮提取物	Angostura extract ( <i>Galipea officinalis</i> Hancock)	2092

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
346.	N357	德国春黄菊花(母菊花)提取物	Chamomile (German) extract ( <i>Matricaria chamomilla</i> L.)	—
347.	N359	L-苏氨酸	L-Threonine	4710
348.	N360	L-丝氨酸	L-Serine	—
349.	N361	灵猫净油	Civet absolute ( <i>Viverra civetta</i> Schreber V. <i>zibetha</i> Schreber)	2319
350.	N362	胭脂树提取物	Annatto extract ( <i>Bixa orellana</i> L.)	2103
351.	N363	卡黎皮提取物	Cascarilla bark extract ( <i>Croton</i> spp.)	2254
352.	N364	肉桂皮油/油树脂	Cinnanon bark oil/oleoresin ( <i>Cinnamomum</i> spp.)	2290
353.	N365	刺梧桐树胶	Karaya gum ( <i>Sterculia urens</i> )	2605
354.	N366	橘叶油	Petitgrain mandarin oil ( <i>Citrus reticulata</i> Blanco var. <i>mandarin</i> )	2854
355.	N367	欧洲山松针叶油	Pine needle oil, dwarf, oil [ <i>Pinus mugo turra</i> var. <i>pumilio</i> (Haenke) Zenari]	2904
356.	N368	玫瑰果籽提取物	Rose hips extract ( <i>Rosa</i> spp.)	2990
357.	N369	夏香草油	Savory summer oil ( <i>Satureja hortensis</i> L.)	3013
358.	N370	加拿大细辛油	Snakeroot oil, Canadian ( <i>Asarum canadense</i> L.)	3023
359.	N371	单宁酸	Tannic acid	3042
360.	N372	黄耆胶	Tragacanth gum ( <i>Astragalus</i> spp.)	3079
361.	N373	甘牛至油树脂/提取物	Marjoram oleoresin/extract [ <i>Majorana hortensis</i> Moench ( <i>Origanum majorana</i> L.)]	2659
362.	N374	摩洛哥豆蔻提取物	Grains of paradise extract [ <i>Aframomum melegueta</i> (Rosc.) K. Schum]	2529
363.	N375	橙皮素	Hesperetin	4313
364.	N377	芝麻(CO <sub>2</sub> )提取物	Sesame CO <sub>2</sub> extract	—
365.	N378	芝麻蒸馏物	Sesame dist.	—
366.	N379	干制鲣鱼(CO <sub>2</sub> )提取物	Katsuobushi CO <sub>2</sub> extract	—
367.	N380	郎姆酒净油	Rum absolute	—
368.	N381	豆豉油树脂	Toushi oleoresin (Douchi oleoresin)	—
369.	N382	药蜀葵	Althea root ( <i>Althea officinalis</i> L.)	2048
370.	N383	香蜂草	Balm ( <i>Melissa officinalis</i> L.)	2111
371.	N384	白千层油	Cajeput oil ( <i>Melaleuca cajuputi</i> Powell)	2225
372.	N388	毕澄茄	Cubeb ( <i>Piper cubeba</i> L. f.)	2338
373.	N389	芦荟提取物	Aloe extract ( <i>Aloe</i> spp.)	2047
374.	N390	龙涎香酊	Ambergris tincture	2049
375.	N391	黄葵酊	Ambrette tincture ( <i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2052
376.	N392	燕根(萝藦科植物)提取物	Swallowroot ( <i>Decalepis hamiltonii</i> ) extract	4283
377.	N393	红枣浸膏	Date concrete ( <i>Ziziphus jujuba</i> )	—
378.	N394	高倍天然苹果香料	Folded Apple Essence	—

表 B.3(续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	F E M A 编 号
379.	N395	$\beta$ -愈疮木烯	$\beta$ -Guaiene Guaia-1(5),7(11)-diene	—
380.	N396	褐藻胶	Algin ( <i>Laminaria</i> spp. and other kelps)	2014
381.	N397	香厚壳桂皮油	Massoia bark oil ( <i>Cryptocarya massoio</i> )	3747
382.	N398	(—)-高圣草酚钠盐	(—)-Homoeriodictiol sodium salt	4228
383.	N399	酶处理异槲皮苷	Isoquercitrin, enzymatically modified	4225
384.	N400	葡萄籽提取物	Grape seed extract ( <i>Vitis vinifera</i> )	4045
385.	N401	留兰香提取物	Spearmint extract ( <i>Mentha spicata</i> L.)	3031
386.	N402	杂醇油(精制过)	Fusel oil, refined	2497
387.	N403	葡萄糖基甜菊糖苷	Glucosyl Steviol Glycosides	4728



表B. 4允许使用的食品用合成香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1	S0001	丙二醇	1,2-Propanediol (Propylene glycol)	2940
2	S0002	甘油 (又名丙三醇)	Glycerine (Glycerol)	2525
3	S0003	异丙醇	Isopropyl alcohol	2929
4	S0004	正丁醇	1-Butanol (Butyl alcohol)	2178
5	S0005	异丁醇	Isobutyl alcohol	2179
6	S0006	正戊醇	1-Pentanol (Amyl alcohol)	2056
7	S0007	2-戊醇	2-Pentanol	3316
8	S0008	异戊醇	Isoamyl alcohol	2057
9	S0009	1-戊烯-3-醇	1-Penten-3-ol	3584
10	S0010	正己醇	1-Hexanol (Hexyl alcohol)	2567
11	S0011	2-己烯-1-醇	2-Hexen-1-ol	2562
12	S0012	4-己烯-1-醇	4-Hexen-1-ol	3430
13	S0013	正庚醇	1-Heptanol (Heptyl alcohol)	2548
14	S0014	正辛醇	1-Octanol (Octyl alcohol)	2800
15	S0015	2-辛醇	2-Octanol	2801
16	S0016	1-辛烯-3-醇	1-Octen-3-ol	2805
17	S0017	顺式-5-辛烯-1-醇	<i>cis</i> -5-Octen-1-ol	3722
18	S0018	正壬醇	1-Nonanol (Nonyl alcohol)	2789
19	S0019	顺式-6-壬烯-1-醇	<i>cis</i> -6-Nonen-1-ol	3465
20	S0020	反式-2-壬烯-1-醇	<i>trans</i> -2-Nonen-1-ol	3379
21	S0021	2,6-壬二烯-1-醇	2,6-Nonadien-1-ol	2780
22	S0022	正癸醇	1-Decanol (Decyl alcohol)	2365
23	S0023	十一醇	Undecyl alcohol	3097
24	S0024	月桂醇(又名十二醇)	Lauryl alcohol (Dodecyl alcohol)	2617
25	S0025	1-十六醇	1-Hexadecanol	2554
26	S0026	小茴香醇	Fenchyl alcohol	2480
27	S0027	叶醇(又名顺式-3-己烯-1-醇)	Leaf alcohol ( <i>cis</i> -3-Hexen-1-ol)	2563
28	S0028	龙脑	Borneol	2157
29	S0029	芳樟醇	Linalool	2635
30	S0030	氧化芳樟醇	Linalool oxide	3746
31	S0031	异胡薄荷醇	Isopulegol	2962
32	S0032	苏合香醇(又名 $\alpha$ -甲基苄醇)	Styralyl alcohol ( $\alpha$ -Methylbenzyl alcohol)	2685
33	S0033	苯甲醇	Benzyl alcohol	2137
34	S0034	苯乙醇	Phenethyl alcohol	2858
35	S0035	苯丙醇	Phenylpropyl alcohol	2885
36	S0036	玫瑰醇	Rhodinol	2980
37	S0037	$\alpha$ -松油醇	$\alpha$ -Terpineol	3045
38	S0038	金合欢醇	Farnesol	2478
39	S0039	香叶醇	Geraniol	2507
40	S0040	<i>dl</i> -香茅醇	<i>dl</i> -Citronellol	2309
41	S0041	茴香醇	Anisyl alcohol	2099
42	S0042	肉桂醇	Cinnamic alcohol	2294
43	S0043	$\alpha$ -紫罗兰醇(又名甲位紫罗兰醇)	$\alpha$ -Ionol	3624
44	S0044	$\beta$ -紫罗兰醇(又名乙位紫罗兰醇)	$\beta$ -Ionol	3625
45	S0045	二氢- $\beta$ -紫罗兰醇	Dihydro- $\beta$ -ionol	3627
46	S0046	橙花醇	Nerol	2770
47	S0047	橙花叔醇	Nerolidol	2772
48	S0048	二甲基苄基原醇	Dimethyl benzyl carbinol	2393
49	S0049	正丙醇	1-Propanol (Propyl alcohol)	2928
50	S0050	3-己醇	3-Hexanol	3351

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
51	S0051	1-己烯-3-醇	1-Hexen-3-ol	3608
52	S0052	2-乙基己醇	2-Ethyl-1-hexanol	3151
53	S0053	2-庚醇	2-Heptanol	3288
54	S0054	3-辛醇	3-Octanol	3581
55	S0055	顺式-3-辛烯-1-醇	<i>cis</i> -3-Octen-1-ol	3467
56	S0056	2-十一醇	2-Undecanol	3246
57	S0057	对, $\alpha$ -二甲基苄醇	<i>p</i> , $\alpha$ -Dimethylbenzyl alcohol	3139
58	S0058	对-异丙基苄醇	<i>p</i> -Isopropylbenzyl alcohol	2933
59	S0059	对, $\alpha$ , $\alpha$ -三甲基苄醇	<i>p</i> , $\alpha$ , $\alpha$ -Trimethylbenzyl alcohol	3242
60	S0060	$\beta$ -石竹烯醇	$\beta$ -Caryophyllene alcohol	4410
61	S0061	龙蒿脑	Estragole	2411
62	S0062	四氢香叶醇	Tetrahydrogeraniol	2391
63	S0063	二氢香芹醇	Dihydrocarveol	2379
64	S0064	1-对- <del>葑</del> 烯-4-醇(又名1-对-薄荷烯-4-醇)	1- <i>p</i> -Menthen-4-ol	2248
65	S0065	紫苏醇	Perilla alcohol	2664
66	S0066	薄荷脑	Menthol	2665
67	S0067	3-( <i>l</i> -薄荷烷氧基)-2-甲基-1,2-丙二醇	3-( <i>l</i> -Menthoxo)-2-methylpropane-1,2-diol	3849
68	S0068	3,5,5-三甲基环己醇	3,5,5-Trimethylcyclohexanol	3962
69	S0069	顺式-2-壬烯-1-醇	<i>cis</i> -2-Nonen-1-ol	3720
70	S0070	反式,反式-2,4-癸二烯醇	( <i>E,E</i> )-2,4-Decadien-1-ol ( <i>trans,trans</i> -2,4-Decadien-1-ol)	3911
71	S0071	反式-2-辛烯-4-醇	( <i>E</i> )-2-Octen-4-ol	3888
72	S0072	对- <del>葑</del> -3-烯-1-醇(又名对-3-薄荷烯-1-醇)	<i>p</i> -Menth-3-en-1-ol	3563
73	S0073	对- <del>葑</del> -1,8(10)二烯-9-醇[又名对-1,8(10)薄荷二烯-9-醇]	Menthadienol [ <i>p</i> -mentha-1,8(10)-dien-9-ol]	—
74	S0074	柏木烯醇	Cedrenol	—
75	S0075	脱氢芳樟醇	Dehydrolinalool [( <i>E</i> )-3,7-Dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol]	3830
76	S0076	<i>d</i> -木糖	<i>d</i> -Xylose	3606
77	S0077	<i>d</i> -核糖	<i>d</i> -Ribose	3793
78	S0078	<i>l</i> -鼠李糖	<i>l</i> -Rhamnose	3730
79	S0079	二苯醚	Diphenyl ether	3667
80	S0080	对-甲酚甲醚	<i>p</i> -Cresyl methyl ether	2681
81	S0081	异丁香酚甲醚	Isoeugenyl methyl ether	2476
82	S0082	甲基苯乙醚	Methyl phenethyl ether	3198
83	S0083	朗姆醚(又名乙醇氧化水合物)	Rum ether (Ethyl oxyhydrate)	2996
84	S0084	仲丁基乙醚	<i>sec</i> -Butyl ethyl ether	3131
85	S0085	乙基苄基醚	Ethyl benzyl ether	2144
86	S0086	大茴香醚	Anisole	2097
87	S0087	邻-甲基大茴香醚	<i>o</i> -Methylanisole	2680
88	S0088	橙花醚	Nerol oxide	3661
89	S0089	2,4-二甲基大茴香醚	2,4-Dimethylanisole	3828
90	S0090	香兰基乙醚	Vanillyl ethyl ether	3815
91	S0091	丁香酚	Eugenol	2467
92	S0092	异丁香酚	Isoeugenol	2468
93	S0093	甲基丁香酚	Methyl eugenol	2475
94	S0094	对-甲酚	<i>p</i> -Cresol	2337
95	S0095	邻-甲酚	<i>o</i> -Cresol	3480
96	S0096	间-甲酚	<i>m</i> -Cresol	3530

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
97	S0097	百里香酚(又名麝香草酚)	Thymol	3066
98	S0098	麦芽酚	Maltol	2656
99	S0099	苯酚	Phenol	3223
100	S0100	2-甲氧基-4-甲基苯酚	2-Methoxy-4-methylphenol	2671
101	S0101	对-乙基苯酚	<i>p</i> -Ethylphenol	3156
102	S0102	2-甲氧基-4-乙烯基苯酚	2-Methoxy-4-vinylphenol	2675
103	S0103	对-二甲氧基苯	<i>p</i> -Dimethoxybenzene	2386
104	S0104	愈疮木酚	Guaiacol	2532
105	S0105	4-乙基愈疮木酚	4-Ethylguaiacol	2436
106	S0106	苯甲醛丙二醇缩醛	Benzaldehyde propylene glycol acetal	2130
107	S0107	2-异丙基苯酚	2-Isopropylphenol	3461
108	S0108	2,6-二甲基苯酚	2,6-Xylenol	3249
109	S0109	2,6-二甲氧基苯酚	2,6-Dimethoxyphenol	3137
110	S0110	间苯二酚	Resorcinol	3589
111	S0111	香芹酚	Carvacrol	2245
112	S0112	2-甲氧基-4-丙基苯酚	2-Methoxy-4-propylphenol	3598
113	S0113	2,5-二甲基苯酚	2,5-Xylenol	3595
114	S0114	对-乙烯基苯酚	<i>p</i> -Vinylphenol	3739
115	S0115	乙醛	Acetaldehyde	2003
116	S0116	乙醛二乙缩醛	Acetaldehyde diethyl acetal	2002
117	S0117	丙醛	Propionaldehyde	2923
118	S0118	3-(2-呋喃基)丙烯醛	3-(2-Furyl)acrolein	2494
119	S0119	丁醛	Butyraldehyde	2219
120	S0120	2-甲基丁醛	2-Methylbutyraldehyde	2691
121	S0121	2-甲基-2-丁烯醛	2-Methyl-2-butenal	3407
122	S0122	2-苯基-2-丁烯醛	2-Phenyl-2-butenal	3224
123	S0123	戊醛	Valeraldehyde	3098
124	S0124	异戊醛	Isovaleraldehyde	2692
125	S0125	2-甲基戊醛	2-Methylvaleraldehyde	3413
126	S0126	2-戊烯醛	2-Pentalenal	3218
127	S0127	2-甲基-2-戊烯醛	2-Methyl-2-pentalenal	3194
128	S0128	4-甲基-2-苯基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-phenyl-2-pentalenal	3200
129	S0129	2,4-戊二烯醛	2,4-Pentadienal	3217
130	S0130	己醛	Hexanal	2557
131	S0131	2-己烯醛(又名叶醛)	2-Hexenal (Leaf aldehyde)	2560
132	S0132	顺式-3-己烯醛	<i>cis</i> -3-Hexenal	2561
133	S0133	5-甲基-2-苯基-2-己烯醛	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal	3199
134	S0134	2-异丙基-5-甲基-2-己烯醛	2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal	3406
135	S0135	反式,反式-2,4-己二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Hexadienal	3429
136	S0136	庚醛	Heptyl aldehyde	2540
137	S0137	4-庚烯醛	4-Heptenal	3289
138	S0138	反式-2-庚烯醛	<i>trans</i> -2-Heptenal	3165
139	S0139	2,6-二甲基-5-庚烯醛	2,6-Dimethyl-5-heptenal	2389
140	S0140	2,4-庚二烯醛	2,4-Heptadienal	3164
141	S0141	辛醛	Octylaldehyde	2797
142	S0142	2-辛烯醛	2-Octenal	3215
143	S0143	反式,反式-2,4-辛二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Octadienal	3721
144	S0144	反式,反式-2,6-辛二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,6-Octadienal	3466
145	S0145	壬醛	Nonanal	2782
146	S0146	甲基壬乙醛(又名2-甲基十一醛)	Methylnonylacetalddehyde (2-Methylundecanal)	2749
147	S0147	2-壬烯醛	2-Nonenal	3213
148	S0148	顺式-6-壬烯醛	<i>cis</i> -6-Nonenal	3580

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
149	S0149	反式-2-反式-4-壬二烯醛	2,4-Nonadienal ( <i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-Nonadienal)	3212
150	S0150	反式-2-顺式-6-壬二烯醛	Nona-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -dienal	3377
151	S0151	甲酸桃金娘烯酯	Myrtenyl formate	3405
152	S0152	正癸醛(又名癸醛)	<i>n</i> -Decyl aldehyde (Decanal)	2362
153	S0153	2-癸烯醛	2-Decenal	2366
154	S0154	2,4-癸二烯醛	2,4-Decadienal	3135
155	S0155	十一醛	Undecanal	3092
156	S0156	2-十一烯醛	2-Undecenal	3423
157	S0157	2,4-十一碳二烯醛	2,4-Undecadienal	3422
158	S0158	月桂醛	Lauric aldehyde	2615
159	S0159	2-十二碳烯醛	2-Dodecenal	2402
160	S0160	反式-2-顺式-6-十二碳二烯醛	2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -Dodecadienal	3637
161	S0161	十四醛	Tetradecyl aldehyde	2763
162	S0162	桃醛(又名 $\gamma$ -十一烷内酯)	Peach aldehyde ( $\gamma$ -Undecalactone)	3091
163	S0163	大茴香醛	<i>p</i> -Anisaldehyde	2670
164	S0164	水杨醛	Salicylaldehyde	3004
165	S0165	苯甲醛	Benzaldehyde	2127
166	S0166	甲基苯甲醛(邻、对、间位混合物)	Tolualdehydes(mixed <i>o</i> , <i>m</i> , <i>p</i> )	3068
167	S0167	3,4-二甲氧基苯甲醛	3,4-Dimethoxybenzenecarbonal	3109
168	S0168	苯乙醛	Phenylacetaldehyde	2874
169	S0169	苯乙醛二甲缩醛	Phenylacetaldehyde dimethyl acetal	2876
170	S0170	苯丙醛(又名3-苯基丙醛)	Phenylpropyl aldehyde (3-Phenylpropionaldehyde)	2887
171	S0171	枯茗醛	Cuminaldehyde	2341
172	S0172	香兰素	Vanillin	3107
173	S0173	香茅醛	Citronellal	2307
174	S0174	柠檬醛	Citral	2303
175	S0175	洋茉莉醛(又名胡椒醛)	Heliotropin (Piperonal)	2911
176	S0176	肉桂醛	Cinnamic aldehyde	2286
177	S0177	乙二醇缩肉桂醛	Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2287
178	S0178	紫苏醛	Perillaldehyde	3557
179	S0179	对-薄荷-1-烯-9-醛(又名对-薄荷烯-9-醛)	<i>p</i> -Menth-1-en-9-al	3178
180	S0180	糠醛	Furfural	2489
181	S0181	5-甲基糠醛	5-Methylfurfural	2702
182	S0182	1,1-二甲氧基乙烷	1,1-Dimethoxyethane	3426
183	S0183	2,6,6-三甲基环己-1,3-二烯基甲醛	(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)-methanal	3389
184	S0184	异丁醛	Isobutyraldehyde	2220
185	S0185	顺式-4-己烯醛	<i>cis</i> -4-Hexenal	3496
186	S0186	顺式-5-辛烯醛	<i>cis</i> -5-Octenal	3749
187	S0187	4-癸烯醛	4-Decenal	3264
188	S0188	反式,反式-2,4-十二碳二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Dodecadienal	3670
189	S0189	2-十三烯醛	2-Tridecenal	3082
190	S0190	4-乙基苯甲醛	4-Ethylbenzaldehyde	3756
191	S0191	2-羟基-4-甲基苯甲醛	2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde	3697
192	S0192	邻-甲氧基肉桂醛	<i>o</i> -Methoxycinnamaldehyde	3181
193	S0193	龙脑烯醛	Campholenic aldehyde	3592
194	S0194	$\alpha$ -己基肉桂醛	$\alpha$ -Hexylcinnamaldehyde	2569
195	S0195	香兰素1,2-丙二醇缩醛	Vanillin propylene glycol acetal	3905
196	S0196	乙醛乙醇顺式-3-己烯醇缩醛	Acetaldehyde ethyl <i>cis</i> -3-hexenyl acetal	3775

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
197	S0197	反式,反式-2,6-壬二烯醛	2- <i>trans</i> -6- <i>trans</i> -Nonadienal	3766
198	S0198	2,4,7-癸三烯醛	2,4,7-Decatrienal	4089
199	S0199	$\beta$ -甜橙醛	$\beta$ -Sinensal	3141
200	S0200	4-羟基苯甲醛	4-Hydroxy benzaldehyde	3984
201	S0201	邻-甲氧基苯甲醛	<i>o</i> -Methoxybenzaldehyde	4077
202	S0202	12-甲基十三醛	12-Methyltridecanal	4005
203	S0203	甲乙酮	Methyl ethyl ketone	2170
204	S0204	3-羟基-2-丁酮(又名乙偶姻)	3-Hydroxy-2-butanone (Acetoin)	2008
205	S0205	4-(对-甲氧基苯基)-2-丁酮	4-( <i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-butanone	2672
206	S0206	4-苯基-3-丁烯-2-酮	4-Phenyl-3-buten-2-one	2881
207	S0207	丁二酮 2,3-丁二酮	Diacetyl 2,3-Diketo butane	2370
208	S0208	2-戊酮	2-Pentanone	2842
209	S0209	1-戊烯-3-酮	1-Penten-3-one	3382
210	S0210	2,3-戊二酮	2,3-Pentanedione	2841
211	S0211	3-乙基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one	3152
212	S0212	甲基环戊烯醇酮(又名3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮)	Methylcyclopentenolone (3-methyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one)	2700
213	S0213	4-己烯-3-酮	4-Hexene-3-one	3352
214	S0214	5-甲基-3-己烯-2-酮	5-Methyl-3-hexen-2-one	3409
215	S0215	3,4-己二酮	3,4-Hexanedione	3168
216	S0216	2-庚酮	2-Heptanone	2544
217	S0217	3-庚烯-2-酮	3-Hepten-2-one (Methyl pentenyl ketone)	3400
218	S0218	6-甲基-5-庚烯-2-酮	6-Methyl-5-hepten-2-one	2707
219	S0219	1-辛烯-3-酮	1-Octen-3-one	3515
220	S0220	2-壬酮	2-Nonanone	2785
221	S0221	2-十一酮	2-Undecanone	3093
222	S0222	2-十三酮	2-Tridecanone	3388
223	S0223	圆柚酮	Nootkatone	3166
224	S0224	<i>l</i> -香芹酮	<i>l</i> -Carvone	2249
225	S0225	苯乙酮	Acetophenone	2009
226	S0226	4-甲基苯乙酮 对-甲基苯乙酮	4-Methylacetophenone <i>p</i> -Methylacetophenone	2677
227	S0227	对-甲氧基苯乙酮	<i>p</i> -Methoxyacetophenone	2005
228	S0228	顺式茉莉酮	<i>cis</i> -Jasmone	3196
229	S0229	覆盆子酮(又名悬钩子酮)	Raspberry ketone [4-( <i>p</i> -Hydroxyphenyl)-2-butanone]	2588
230	S0230	$\alpha$ -突厥酮	$\alpha$ -Damascone	3659
231	S0231	突厥烯酮	Damascenone	3420
232	S0232	苯甲醛甘油缩醛	Benzaldehyde glyceryl acetal	2129
233	S0233	$\alpha$ -鸢尾酮	$\alpha$ -Irone	2597
234	S0234	$\alpha$ -紫罗兰酮	$\alpha$ -Ionone	2594
235	S0235	$\beta$ -紫罗兰酮	$\beta$ -Ionone	2595
236	S0236	<i>dl</i> -樟脑	<i>dl</i> -Camphor	4513
237	S0237	薄荷酮	Menthone	2667
238	S0238	<i>d,l</i> -异薄荷酮	<i>d,l</i> -Isomenthone	3460
239	S0239	4-(2-呋喃基)-3-丁烯-2-酮	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	2495
240	S0240	2-乙基-4-羟基-5-甲基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2 <i>H</i> )-furanone	3623
241	S0241	4,5-二甲基-3-羟基-2,5-二氢呋喃-2-酮	4,5-Dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydrofuran-2-one	3634
242	S0242	2-乙基-3-甲基-4-羟基二氢-2,5-呋喃-5-酮	2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro-2,5-furan-5-one	3153

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
243	S0243	4,5-二氢-3(2H)-噻吩酮(四氢噻吩-3-酮)	4,5-Dihydro-3-(2H) thiophenone (Tetrahydrothiophen-3-one)	3266
244	S0244	2-乙基呋喃	2-Ethylfuran	3673
245	S0245	2-乙酰基呋喃	2-Acetylfuran	3163
246	S0246	2-乙酰基-5-甲基呋喃	2-Acetyl-5-methylfuran	3609
247	S0247	丙酮	Acetone	3326
248	S0248	1-苯基-1,2-丙二酮	1-Phenyl-1,2-propanedione	3226
249	S0249	3,4-二甲基-1,2-环戊二酮	3,4-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3268
250	S0250	3,5-二甲基-1,2-环戊二酮	3,5-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3269
251	S0251	2,3-己二酮	2,3-Hexanedione	2558
252	S0252	1-甲基-2,3-环己二酮	1-Methyl-2,3-cyclohexadione	3305
253	S0253	2,2,6-三甲基环己酮	2,2,6-Trimethylcyclohexanone	3473
254	S0254	2,6,6-三甲基-2-环己烯-1,4-二酮	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione	3421
255	S0255	3-庚酮	3-Heptanone	2545
256	S0256	5-甲基-2-庚烯-4-酮	5-Methyl-2-hepten-4-one	3761
257	S0257	6-甲基-3,5-庚二烯-2-酮	6-Methyl-3,5-heptadien-2-one	3363
258	S0258	2-辛酮	2-Octanone	2802
259	S0259	3-辛酮	3-Octanone	2803
260	S0260	3-辛烯-2-酮	3-Octen-2-one	3416
261	S0261	6,10-二甲基-5,9-十一碳二烯-2-酮	6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one	3542
262	S0262	2-十五酮	2-Pentadecanone	3724
263	S0263	3-甲基环十五酮	3-Methyl-1-cyclopentadecanone	3434
264	S0264	环十七-9-烯-1-酮	Cycloheptadeca-9-en-1-one	3425
265	S0265	二苯甲酮	Benzophenone	2134
266	S0266	2-羟基苯乙酮	2-Hydroxyacetophenone	3548
267	S0267	异弗尔酮	Isophorone	3553
268	S0268	二氢茉莉酮(又名2-戊基-3-甲基-2-环戊烯-1-酮)	Dihydrojasmonone(2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one)	3763
269	S0269	新甲基橙皮苷二氢查耳酮	Neohesperidin dihydrochalcone Neohesperidin DHC	3811
270	S0270	姜油酮	Zingerone	3124
271	S0271	$\beta$ -突厥酮[又名4-(2,6,6-三甲基环己-1-烯基)丁-2-烯-4-酮]	$\beta$ -Damascone [4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-4-one]	3243
272	S0272	3-甲硫基丁醛	3-(Methylthio) butanal	3374
273	S0273	$\alpha$ -戊基肉桂醛	$\alpha$ -Amylcinnamaldehyde	2061
274	S0274	d-葑酮	d-Fenchone	2479
275	S0275	2-甲基四氢呋喃-3-酮	2-Methyltetrahydrofuran-3-one	3373
276	S0276	4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2H)furanone	3174
277	S0277	2,5-二甲基-4-甲氧基-3(2H)-呋喃酮	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2H)-furanone	3664
278	S0278	2-戊基呋喃	2-Pentylfuran	3317
279	S0279	4,5,6,7-四氢-3,6-二甲基苯并呋喃(又名薄荷呋喃)	4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran(Menthofuran)	3235
280	S0280	1,5,5,9-四甲基-13-氧杂三环[8.3.0.0(4,9)]十三烷	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0(4,9)]tridecane	3471
281	S0281	顺式-二氢香芹酮	cis-Dihydrocarvone	3565
282	S0282	3-巯基-2-丁酮(又名3-巯基-丁-2-酮)	3-Mercapto-2-butanone	3298
283	S0283	胡椒基丙酮	Piperonyl acetone	2701
284	S0284	二氢- $\beta$ -紫罗兰酮	Dihydro- $\beta$ -ionone	3626

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
285	S0285	4-甲基-2, 3-戊二酮	4-Methyl-2,3-pentanedione	2730
286	S0286	反式-7-甲基-3-辛烯-2-酮	(E)-7-Methyl-3-octen-2-one	3868
287	S0287	3-乙酰硫基-2-甲基呋喃	3-(Acetylthio)-2-methylfuran	3973
288	S0288	4-乙酰氧基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone	3797
289	S0289	3-乙基-2-羟基-4-甲基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-one	3453
290	S0290	环己酮	Cyclohexanone	3909
291	S0291	2,3-庚二酮	2,3-Heptanedione	2543
292	S0292	2,3-辛二酮	2,3-Octanedione	4060
293	S0293	乙酸	Acetic acid	2006
294	S0294	丙酸	Propionic acid	2924
295	S0295	丙酮酸	Pyruvic acid	2970
296	S0296	丁酸	Butyric acid	2221
297	S0297	异丁酸	Isobutyric acid	2222
298	S0298	2-甲基丁酸	2-Methylbutyric acid	2695
299	S0299	2-乙基丁酸	2-Ethylbutyric acid	2429
300	S0300	戊酸	Valeric acid	3101
301	S0301	2-甲基戊酸	2-Methylvaleric acid	2754
302	S0302	2-甲基-2-戊烯酸(又名草莓酸)	2-Methyl-2-pentenoic acid (Strawberriff)	3195
303	S0303	异戊酸	Isovaleric acid	3102
304	S0304	己酸	Hexanoic acid	2559
305	S0305	己二酸	Adipic acid	2011
306	S0306	反式-2-己烯酸	trans-2-Hexenoic acid	3169
307	S0307	3-己烯酸	3-Hexenoic acid	3170
308	S0308	庚酸	Heptanoic acid	3348
309	S0309	辛酸	Octanoic acid	2799
310	S0310	壬酸	Nonoic acid	2784
311	S0311	癸酸	Decanoic acid	2364
312	S0312	十二酸(又名月桂酸)	Dodecanoic acid (Lauric acid)	2614
313	S0313	十四酸(又名肉豆蔻酸)	Tetradecanoic acid (Myristic acid)	2764
314	S0314	十六酸(又名棕榈酸)	Hexadecylic acid (Palmitic acid)	2832
315	S0315	苯甲酸	Benzoic acid	2131
316	S0316	苯乙酸	Phenylacetic acid	2878
317	S0317	柠檬酸	Citric acid	2306
318	S0318	肉桂酸	Cinnamic acid	2288
319	S0319	富马酸	Fumaric acid	2488
320	S0320	3-甲基戊酸(又名酞酐酸)	3-Methylpentanoic acid	3437
321	S0321	$\beta$ -丙氨酸	$\beta$ -Alanine	3252
322	S0322	L-苯基丙氨酸	L-Phenylalanine	3585
323	S0323	L-半胱氨酸	L-Cysteine	3263
324	S0324	甘氨酸	Glycine	3287
325	S0325	L-谷氨酸	L-Glutamic acid	3285
326	S0326	L-亮氨酸	L-Leucine	3297
327	S0327	DL-蛋氨酸	DL-Methionine	3301
328	S0328	乙酰丙酸	Levulinic acid	2627
329	S0329	2-氧代丁酸	2-Oxobutyric acid	3723
330	S0330	2-甲基己酸	2-Methylhexanoic acid	3191
331	S0331	2-甲基庚酸	2-Methylheptanoic acid	2706
332	S0332	4-甲基辛酸	4-Methyloctanoic acid	3575
333	S0333	3,7-二甲基-6-辛烯酸	3,7-Dimethyl-6-octenoic acid	3142
334	S0334	9-癸烯酸	9-Decenoic acid	3660

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
335	S0335	十一酸	Undecanoic acid	3245
336	S0336	10-十一碳烯酸	10-Undecenoic acid	3247
337	S0337	3-苯丙酸	3-Phenylpropionic acid	2889
338	S0338	乳酸	Lactic acid	2611
339	S0339	L-脯氨酸	L-Proline	3319
340	S0340	DL-缬氨酸	DL-Valine	3444
341	S0341	2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠	Sodium 2-(4-methoxy-phenoxy)propanoate	3773
342	S0342	L-和DL-丙氨酸	L-and DL-Alanine	3818
343	S0343	L-精氨酸	L-Arginine	3819
344	S0344	L-赖氨酸	L-Lysine	3847
345	S0345	3-甲基巴豆酸	3-Methylcrotonic acid	3187
346	S0346	甲酸	Formic acid	2487
347	S0347	4-甲基壬酸	4-Methylnonanoic acid	3574
348	S0348	异己酸	Isohexanoic acid	3463
349	S0349	2-羟基苯甲酸(又名水杨酸)	2-Hydroxybenzoic acid (Salicylic acid)	3985
350	S0350	惕各酸	Tiglic acid	3599
351	S0351	琥珀酸	Succinic acid	4719
352	S0352	硬脂酸	Stearic acid	3035
353	S0353	甲酸乙酯	Ethyl formate	2434
354	S0354	甲酸丁酯	Butyl formate	2196
355	S0355	甲酸戊酯	Amyl formate	2068
356	S0356	甲酸异戊酯	Isoamyl formate	2069
357	S0357	甲酸己酯	Hexyl formate	2570
358	S0358	甲酸苄酯	Benzyl formate	2145
359	S0359	甲酸香叶酯	Geranyl formate	2514
360	S0360	甲酸香茅酯	Citronellyl formate	2314
361	S0361	甲酸苯乙酯	Phenethyl formate	2864
362	S0362	甲酸芳樟酯	Linalyl formate	2642
363	S0363	乙酸甲酯	Methyl acetate	2676
364	S0364	乙酸乙酯	Ethyl acetate	2414
365	S0365	乙酰乙酸乙酯	Ethyl acetoacetate	2415
366	S0366	乙酸丙酯	Propyl acetate	2925
367	S0367	乙酸异丙酯	Isopropyl acetate	2926
368	S0368	乙酸烯丙酯	Allyl acetate	—
369	S0369	乙酰丙酸乙酯	Ethyl acetylpropanoate	2442
370	S0370	乙酸丁酯	Butyl acetate	2174
371	S0371	乙酸异丁酯	Isobutyl acetate	2175
372	S0372	乙酸异戊酯	Isoamyl acetate	2055
373	S0373	乙酸己酯	Hexyl acetate	2565
374	S0374	乙酸2-己烯酯	2-Hexen-1-yl acetate	2564
375	S0375	乙酸庚酯	Heptyl acetate	2547
376	S0376	乙酸辛酯	Octyl acetate	2806
377	S0377	乙酸3-辛酯	3-Octyl acetate	3583
378	S0378	1-辛烯-3-醇乙酸酯	1-Octen-3-yl acetate	3582
379	S0379	乙酸壬酯	Nonyl acetate	2788
380	S0380	2-丁烯酸己酯	<i>n</i> -Hexyl 2-butenoate	3354
381	S0381	乙酸癸酯	Decyl acetate	2367
382	S0382	乙酸苄酯	Benzyl acetate	2135
383	S0383	乙酸苯乙酯	Phenethyl acetate	2857
384	S0384	乙酸茴香酯	Anisyl acetate	2098
385	S0385	乙酸龙脑酯	Bornyl acetate	2159
386	S0386	乙酸薄荷酯	Menthol acetate	2668
387	S0387	乙酸肉桂酯	Cinnamyl acetate	2293



表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
388	S0388	乙酸香茅酯	Citronellyl acetate	2311
389	S0389	乙酸香叶酯	Geranyl acetate	2509
390	S0390	乙酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Cresyl acetate	3073
391	S0391	乙酸苏合香酯	Styrallyl acetate	2684
392	S0392	乙酸橙花酯	Neryl acetate	2773
393	S0393	乙酸松油酯	Terpinyl acetate	3047
394	S0394	异丁酸肉桂酯	Cinnamyl isobutyrate	2297
395	S0395	顺式-3-己烯-1-醇乙酸酯(又名乙酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexen-1-yl acetate (Leaf acetate)	3171
396	S0396	乙酸糠酯	Furfuryl acetate	2490
397	S0397	庚酸烯丙酯	Allyl heptanoate	2031
398	S0398	乙酸芳樟酯	Linalyl acetate	2636
399	S0399	乙酸葛缕酯	Carvyl acetate	2250
400	S0400	乙酸二氢葛缕酯	Dihydrocarvyl acetate	2380
401	S0401	苯乙酸丁酯	Butyl phenylacetate	2209
402	S0402	丙酸乙酯	Ethyl propionate	2456
403	S0403	丙二酸二乙酯	Diethyl malonate	2375
404	S0404	丙酸异丁酯	Isobutyl propionate	2212
405	S0405	丙酸异戊酯	Isoamyl propionate	2082
406	S0406	丙酸顺式-3-己烯酯和丙酸反式-2-己烯酯	<i>cis</i> -3-Hexenyl propionate and <i>trans</i> -2-Hexenyl propionate	3778
407	S0407	丙酸香叶酯	Geranyl propionate	2517
408	S0408	丙酸香茅酯	Citronellyl propionate	2316
409	S0409	丙酸苄酯	Benzyl propionate	2150
410	S0410	丙酸苯乙酯	Phenethyl propionate	2867
411	S0411	丙酸芳樟酯	Linalyl propionate	2645
412	S0412	丁酸甲酯	Methyl butyrate	2693
413	S0413	2-甲基丁酸甲酯	Methyl 2-methylbutyrate	2719
414	S0414	丁酸乙酯	Ethyl butyrate	2427
415	S0415	异丁酸乙酯	Ethyl isobutyrate	2428
416	S0416	2-甲基丁酸乙酯	Ethyl 2-methylbutyrate	2443
417	S0417	3-羟基丁酸乙酯	Ethyl 3-hydroxybutyrate	3428
418	S0418	丁二酸二乙酯	Diethyl succinate	2377
419	S0419	异丁酸甲酯	Methyl isobutyrate	2694
420	S0420	丁酸丁酯	Butyl butyrate	2186
421	S0421	丁酸异丁酯	Isobutyl butyrate	2187
422	S0422	2-甲基丁酸丁酯	<i>n</i> -Butyl 2-methylbutyrate	3393
423	S0423	2-甲基丁酸2-甲基丁酯	2-Methylbutyl 2-methylbutyrate	3359
424	S0424	异丁酸丁酯	Butyl isobutyrate	2188
425	S0425	丁酸戊酯	Amyl butyrate	2059
426	S0426	丁酸异戊酯	Isoamyl butyrate	2060
427	S0427	2-甲基丁酸异戊酯	Isoamyl 2-methylbutanoate	3505
428	S0428	异丁酸异戊酯	Isopentyl isobutyrate	3507
429	S0429	丁酸己酯	Hexyl butyrate	2568
430	S0430	2-甲基丁酸己酯	Hexyl 2-methylbutyrate	3499
431	S0431	丁酸顺式-3-己烯酯(又名丁酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl butyrate (Leaf butyrate)	3402
432	S0432	2-甲基丁酸-3-己烯酯	3-Hexenyl 2-methylbutanoate	3497
433	S0433	异丁酸庚酯	Heptyl isobutyrate	2550
434	S0434	2-甲基丁酸辛酯	Octyl 2-methylbutyrate	3604
435	S0435	1-辛烯-3-醇丁酸酯	1-Octen-3-yl butyrate	3612
436	S0436	丁酸苄酯	Benzyl butyrate	2140
437	S0437	异丁酸苄酯	Benzyl isobutyrate	2141

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
438	S0438	丁酸苯乙酯	Phenethyl butyrate	2861
439	S0439	2-甲基丁酸苯乙酯	Phenethyl 2-methylbutyrate	3632
440	S0440	异丁酸苯乙酯	Phenethyl isobutyrate	2862
441	S0441	丁酸香叶酯	Geranyl butyrate	2512
442	S0442	异丁酸香叶酯	Geranyl isobutyrate	2513
443	S0443	丁酸芳樟酯	Linalyl butyrate	2639
444	S0444	异丁酸芳樟酯	Linalyl isobutyrate	2640
445	S0445	当归酸异丁酯	Isobutyl angelate	2180
446	S0446	异丁酸橙花酯	Neryl isobutyrate	2775
447	S0447	正戊酸乙酯	Ethyl valerate	2462
448	S0448	丁酰乳酸丁酯	Butyl butyryllactate	2190
449	S0449	异戊酸乙酯	Ethyl isovalerate	2463
450	S0450	水杨酸丁酯(又名柳酸丁酯)	Butyl salicylate	3650
451	S0451	异戊酸丁酯	Butyl isovalerate	2218
452	S0452	异戊酸异戊酯	Isoamyl isovalerate	2085
453	S0453	异戊酸3-己烯酯	3-Hexenyl isovalerate	3498
454	S0454	异戊酸壬酯	Nonyl isovalerate	2791
455	S0455	异戊酸苯乙酯	Phenethyl isovalerate	2871
456	S0456	异戊酸香叶酯	Geranyl isovalerate	2518
457	S0457	己酸甲酯	Methyl hexanoate	2708
458	S0458	2-己烯酸甲酯	Methyl 2-hexenoate	2709
459	S0459	己酸乙酯	Ethyl hexanoate (Ethyl caproate)	2439
460	S0460	3-己烯酸乙酯	Ethyl 3-hexenoate	3342
461	S0461	3-羟基己酸乙酯	Ethyl 3-hydroxyhexanoate	3545
462	S0462	反式-2-己烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3675
463	S0463	己酸丙酯	Propyl hexanoate	2949
464	S0464	己酸戊酯	Amyl hexanoate	2074
465	S0465	己酸异戊酯	Isoamyl hexanoate	2075
466	S0466	己酸己酯	Hexyl hexanoate	2572
467	S0467	己酸顺式-3-己烯酯(又名己酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl hexanoate (Leaf hexanoate)	3403
468	S0468	庚酸乙酯	Ethyl heptanoate	2437
469	S0469	庚酸丙酯	Propyl heptanoate	2948
470	S0470	庚酸丁酯	Butyl heptanoate	2199
471	S0471	2-甲基-3-巯基呋喃	2-Methyl-3-furanthiol	3188
472	S0472	辛酸甲酯	Methyl caprylate	2728
473	S0473	辛酸乙酯	Ethyl caprylate	2449
474	S0474	顺式-4-辛烯酸乙酯	Ethyl <i>cis</i> -4-octenoate	3344
475	S0475	顺式-4,7-辛二烯酸乙酯	Ethyl <i>cis</i> -4,7-octadienoate	3682
476	S0476	辛酸异戊酯	Isoamyl octanoate	2080
477	S0477	辛酸壬酯	Nonyl octanoate	2790
478	S0478	辛酸苯乙酯	Phenethyl octanoate	3222
479	S0479	2-壬烯酸甲酯	Methyl 2-nonenoate	2725
480	S0480	壬酸乙酯	Ethyl nonanoate	2447
481	S0481	癸酸乙酯	Ethyl decanoate	2432
482	S0482	反式-2-顺式-4-癸二烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2, <i>cis</i> -4-decadienoate	3148
483	S0483	十二酸乙酯(又名月桂酸乙酯)	Ethyl dodecanoate (Ethyl laurate)	2441
484	S0484	十四酸甲酯(又名肉豆蔻酸甲酯)	Methyl tetradecanoate (Methyl myristate)	2722
485	S0485	苯甲酸甲酯	Methyl benzoate	2683
486	S0486	苯甲酸乙酯	Ethyl benzoate	2422

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
487	S0487	苯甲酸丙酯	Propyl benzoate	2931
488	S0488	苯甲酸己酯	Hexyl benzoate	3691
489	S0489	苯甲酸苄酯	Benzyl benzoate	2138
490	S0490	苯甲酸顺式-3-己烯酯(又名苯甲酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl benzoate (Leaf benzoate)	3688
491	S0491	邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl anthranilate	2682
492	S0492	苯乙酸甲酯	Methyl phenylacetate	2733
493	S0493	苯乙酸乙酯	Ethyl phenylacetate	2452
494	S0494	苯乙酸异戊酯	Isoamyl phenylacetate	2081
495	S0495	苯乙酸苯乙酯	Phenethyl phenylacetate	2866
496	S0496	惕各酸乙酯	Ethyl tiglate	2460
497	S0497	惕各酸苄酯	Benzyl tiglate	3330
498	S0498	乳酸乙酯	Ethyl lactate	2440
499	S0499	乳酸丁酯	Butyl lactate	2205
500	S0500	肉桂酸甲酯	Methyl cinnamate	2698
501	S0501	肉桂酸乙酯	Ethyl cinnamate	2430
502	S0502	肉桂酸苄酯	Benzyl cinnamate	2142
503	S0503	肉桂酸苯乙酯	Phenethyl cinnamate	2863
504	S0504	肉桂酸肉桂酯	Cinnamyl cinnamate	2298
505	S0505	水杨酸甲酯(又名柳酸甲酯)	Methyl salicylate	2745
506	S0506	水杨酸乙酯(又名柳酸乙酯)	Ethyl salicylate	2458
507	S0507	水杨酸异戊酯(又名柳酸异戊酯)	Isoamyl salicylate	2084
508	S0508	十四酸乙酯(又名肉豆蔻酸乙酯)	Ethyl tetradecanoate (Ethyl myristate)	2445
509	S0509	油酸乙酯	Ethyl oleate	2450
510	S0510	棕榈酸乙酯	Ethyl palmitate	2451
511	S0511	二氢茉莉酮酸甲酯	Methyl dihydrojasmonate	3408
512	S0512	椰子油混合酸乙酯	Ethyl ester of coconut oil mixed acid	—
513	S0513	柠檬酸三乙酯	Triethyl citrate	3083
514	S0514	甲酸大茴香酯	Anisyl formate	2101
515	S0515	甲酸顺式-3-己烯酯(又名甲酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl formate (Leaf formate)	3353
516	S0516	乙酸2-甲基丁酯	2-Methylbutyl acetate	3644
517	S0517	乙酸3-苯丙酯	3-Phenylpropyl acetate	2890
518	S0518	乙酸丁香酯	Eugenyl acetate	2469
519	S0519	4,5-二甲基-2-异丁基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazoline	3621
520	S0520	乙酸异胡薄荷酯	Isopulegyl acetate	2965
521	S0521	乙酸1,3,3-三甲基-2-降龙脑酯	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate	3390
522	S0522	丙酸甲酯	Methyl propionate	2742
523	S0523	丙烯酸乙酯	Ethyl acrylate	2418
524	S0524	乳酸顺式-3-己烯酯(又名乳酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl lactate (Leaf lactate)	3690
525	S0525	丙酸癸酯	Decyl propionate	2369
526	S0526	反式-2-丁烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-butenoate	3486
527	S0527	丁酸丙酯	Propyl butyrate	2934
528	S0528	异丁酸异丙酯	Isopropyl isobutyrate	2937
529	S0529	2-甲基丁酸异丙酯	Isopropyl 2-methylbutyrate	3699
530	S0530	异丁酸己酯	Hexyl isobutyrate	3172
531	S0531	丁酸庚酯	Heptyl butyrate	2549
532	S0532	异丁酸辛酯	Octyl isobutyrate	2808

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
533	S0533	异丁酸-3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isobutyrate	2893
534	S0534	丁酸香茅酯	Citronellyl butyrate	2312
535	S0535	丁酸肉桂酯	Cinnamyl butyrate	2296
536	S0536	异戊酸甲酯	Methyl isovalerate	2753
537	S0537	异戊酸异丁酯	Isobutyl isovalerate	3369
538	S0538	异戊酸2-甲基丁酯	2-Methylbutyl isovalerate	3506
539	S0539	异戊酸苄酯	Benzyl isovalerate	2152
540	S0540	2-戊基吡啶	2-Pentylpyridine	3383
541	S0541	异戊酸肉桂酯	Cinnamyl isovalerate	2302
542	S0542	异戊酸薄荷酯	Menthyl isovalerate	2669
543	S0543	3-己烯酸甲酯	Methyl 3-hexenoate	3364
544	S0544	正己酸异丁酯	Isobutyl caproate	2202
545	S0545	己酸烯丙酯	Allyl hexanoate	2032
546	S0546	己酸芳樟酯	Linalyl hexanoate	2643
547	S0547	3,7-二甲基-6-辛烯酸甲酯	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate	3361
548	S0548	3-壬烯酸甲酯	Methyl 3-nonenoate	3710
549	S0549	9-十一烯酸甲酯	Methyl 9-undecenoate	2750
550	S0550	十一酸乙酯	Ethyl undecanoate	3492
551	S0551	十四酸异丙酯(又名肉豆蔻酸异丙酯)	Isopropyl tetradecanoate (Isopropyl myristate)	3556
552	S0552	N-甲基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl N-methylantranilate (Dimethyl anthranilate)	2718
553	S0553	邻氨基苯甲酸乙酯	Ethyl anthranilate	2421
554	S0554	苯甲酸异戊酯	Isoamyl benzoate	2058
555	S0555	苯甲酸苯乙酯	Phenethyl benzoate	2860
556	S0556	苯乙酸异丁酯	Isobutyl phenylacetate	2210
557	S0557	苯乙酸己酯	Hexyl phenylacetate	3457
558	S0558	苯丙酸乙酯(又名氢化肉桂酸乙酯)	Ethyl 3-phenylpropionate (Ethyl hydrocinnamate)	2455
559	S0559	环己基羧酸甲酯	Methyl cyclohexanecarboxylate	3568
560	S0560	大茴香酸甲酯	Methyl <i>p</i> -anisate	2679
561	S0561	大茴香酸乙酯	Ethyl <i>p</i> -anisate	2420
562	S0562	水杨酸苯乙酯	Phenethyl salicylate	2868
563	S0563	十二酸异戊酯(又名月桂酸异戊酯)	Isoamyl dodecanoate (Isoamyl laurate)	2077
564	S0564	亚油酸甲酯(48%), 亚麻酸甲酯(52%)混合物	Methyl linoleate (48%) methyl linolenate (52%) mixture	3411
565	S0565	茉莉酮酸甲酯	Methyl jasmonate	3410
566	S0566	水杨酸苄酯(又名柳酸苄酯)	Benzyl salicylate	2151
567	S0567	肉桂酸异丁酯	Isobutyl cinnamate	2193
568	S0568	肉桂酸3-苯丙酯	3-Phenylpropyl cinnamate	2894
569	S0569	酒石酸二乙酯	Diethyl tartrate	2378
570	S0570	菸酸甲酯	Methyl nicotinate	3709
571	S0571	惕各酸苯乙酯	Phenethyl tiglate	2870
572	S0573	3,5,5-三甲基-1-己醇	3,5,5-Trimethyl-1-hexanol	3324
573	S0574	丁酸茴香酯	Anisyl butyrate	2100
574	S0575	异戊酸龙脑酯	Bornyl isovalerate	2165
575	S0576	2,6-二甲基-4-庚醇	2,6-Dimethyl-4-heptanol	3140
576	S0577	苯甲酸异丁酯	Isobutyl benzoate	2185
577	S0578	甲酸橙花酯	Neryl formate	2776
578	S0579	乙酸甲基苄醇酯(邻、间、对位混合物)	Methylbenzyl acetate(mixed <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -)	3702
579	S0580	乙酸顺式和反式-对1(7),8-	<i>cis</i> -and- <i>trans</i> - <i>p</i> -1(7),8-Menthadien-2-yl acetate	3848

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
		二烯-2-醇酯[又名乙酸顺式和反式-对1(7),8-薄荷二烯-2-醇酯]		
580	S0581	乙酸龙脑烯醇酯	Campholene acetate	3657
581	S0582	丙酸丙酯	Propyl propionate	2958
582	S0583	丙酸丁酯	Butyl propionate	2211
583	S0584	丙酸己酯	Hexyl propionate	2576
584	S0585	丙酮酸乙酯	Ethyl pyruvate	2457
585	S0586	丁酸辛酯	Octyl butyrate	2807
586	S0587	异丁酸丙酯	<i>n</i> -Propyl isobutyrate	2936
587	S0588	异丁酸异丁酯	Isobutyl isobutyrate	2189
588	S0589	异丁酸香茅酯	Citronellyl isobutyrate	2313
589	S0590	反式-2-丁烯酸顺式-3-己烯酯(又名反式-2-丁烯酸叶醇酯)	( <i>Z</i> )-3-Hexenyl( <i>E</i> )-2-butenate [Leaf ( <i>E</i> )-2-butenate]	3982
590	S0591	丁二酸单薄荷酯(又名琥珀酸单薄荷酯)	Diethyl butanedioate (Momo-menthyl succinate)	3810
591	S0592	正戊酸正戊酯	Pentyl valerate	—
592	S0593	异戊酸辛酯	Octyl isovalerate	2814
593	S0594	己酸丁酯	Butyl hexanoate	2201
594	S0595	己酸苯乙酯	Phenethyl hexanoate	3221
595	S0596	异丁酸叶醇酯(又名顺式-3-己烯醇异丁酸酯)	Leaf isobutyrate [( <i>Z</i> )-3-Hexenyl isobutyrate]	3929
596	S0597	辛酸己酯	Hexyl octanoate	2575
597	S0598	2-辛烯酸乙酯	Ethyl 2-octenoate	3643
598	S0599	2,4,7-癸三烯酸乙酯	Ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832
599	S0600	苯甲酸芳樟酯	Linalyl benzoate	2638
600	S0601	反式-2-甲基-2-丁烯酸顺式-3-己烯酯(又名惕各酸叶醇酯)	( <i>Z</i> )-3-Hexenyl ( <i>E</i> )-2-methyl-2-butenate (Leaf tiglate)	3931
601	S0602	2-丁烯酸异丁酯	Isobutyl 2-butenate	3432
602	S0603	3-甲基丁酸己酯	Hexyl 3-methyl butanoate	3500
603	S0604	顺式-3-己烯酸顺式-3-己烯酯(又名顺式-3-己烯酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl <i>cis</i> -3-hexenoate (Leaf <i>cis</i> -3-hexenoate)	3689
604	S0605	3-羟基己酸甲酯	Methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
605	S0606	苯甲酸香叶酯	Geranyl benzoate	2511
606	S0607	琥珀酸二甲酯	Dimethyl succinate	2396
607	S0608	硬脂酸乙酯	Ethyl stearate	3490
608	S0609	3-甲基-2-丁烯-1-醇乙酸酯(又名乙酸异戊烯酯)	3-Methyl-2-buten-1-ol acetate (Prenyl acetate)	4202
609	S0610	己酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl hexanoate	3983
610	S0611	甲酸龙脑酯	Bornyl formate	2161
611	S0612	顺式-4-庚烯酸乙酯	Ethyl ( <i>Z</i> )-hept-4-enoate	3975
612	S0613	辛酸戊酯	Amyl octanoate	2079
613	S0614	4-甲基戊酸甲酯	Methyl 4-methylvalerate	2721
614	S0615	乙酸胡椒醛酯	Heliotropin acetate	2912
615	S0616	丙酸肉桂酯	Cinnamyl propionate	2301
616	S0617	异丁酸甲基苯基原酯(又名异丁酸苏合香酯)	Methyl phenyl carbinyl isobutyrate (Styrallyl isobutyrate)	2687
617	S0618	异丁酸十二酯	Dodecyl isobutyrate	3452
618	S0619	异丁酸松油酯	Terpinyl isobutyrate	3050
619	S0620	水杨酸异丁酯	Isobutyl salicylate	2213
620	S0621	肉桂酸异戊酯	Isoamyl cinnamate	2063

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
621	S0622	乙酸异龙脑酯	Isobornyl acetate	2160
622	S0623	$\gamma$ -戊内酯	$\gamma$ -Valerolactone	3103
623	S0624	$\gamma$ -己内酯	$\gamma$ -Hexalactone	2556
624	S0625	$\gamma$ -庚内酯	$\gamma$ -Heptalactone	2539
625	S0626	$\gamma$ -辛内酯	$\gamma$ -Octalactone	2796
626	S0627	$\gamma$ -壬内酯	$\gamma$ -Nonalactone	2781
627	S0628	$\gamma$ -癸内酯	$\gamma$ -Decalactone	2360
628	S0629	$\gamma$ -十二内酯	$\gamma$ -Dodecalactone	2400
629	S0630	$\gamma$ -丁内酯	$\gamma$ -Butyrolactone	3291
630	S0631	$\delta$ -己内酯	$\delta$ -Hexalactone	3167
631	S0632	$\delta$ -辛内酯	$\delta$ -Octalactone	3214
632	S0633	$\delta$ -壬内酯	$\delta$ -Nonalactone	3356
633	S0634	$\delta$ -癸内酯	$\delta$ -Decalactone	2361
634	S0635	$\delta$ -十一内酯	$\delta$ -Undecalactone	3294
635	S0636	$\delta$ -十二内酯	$\delta$ -Dodecalactone	2401
636	S0637	十五内酯	Pentadecanolide	2840
637	S0638	5-羟基-2-癸烯酸 $\delta$ -内酯	5-Hydroxy-2-decenoic acid $\delta$ -lactone (Cocolactone)	3744
638	S0639	3-丙叉苯酐	3-Propylidene-phthalide	2952
639	S0640	3-丁叉苯酐	3-Butylidene-phthalide	3333
640	S0641	薄荷内酯	Mintlactone	3764
641	S0642	$\delta$ -十三内酯	$\delta$ -Tridecalactone	—
642	S0643	$\delta$ -十四内酯	$\delta$ -Tetradecalactone	3590
643	S0644	5-羟基-2,4-癸二烯酸内酯(又名6-戊基- $\alpha$ -吡喃酮)	5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone (6-Pentyl- $\alpha$ -pyrone)	3696
644	S0645	5-羟基-7-癸烯酸内酯(又名茉莉内酯)	5-Hydroxy-7-decenoic acid lactone (Jasmine lactone)	3745
645	S0646	威士忌内酯	Whiskey lactone	3803
646	S0647	二氢猕猴桃内酯[又名(+/-)-2,6,6-三甲基-2-羟基环亚己基乙酸 $\gamma$ -内酯]	Dihydroactinidiolide [(+/-)-(2,6,6-Trimethyl-2-hydroxycyclohexylidene)acetic acid $\gamma$ -lactone]	4020
647	S0648	黄葵内酯	Ambrettolide	2555
648	S0649	$\alpha$ -当归内酯	$\alpha$ -Angelica lactone	3293
649	S0650	$\gamma$ -甲基癸内酯	$\gamma$ -Methyldecalactone	3786
650	S0651	$\beta$ -石竹烯	$\beta$ -Caryophyllene	2252
651	S0652	巴伦西亚橘烯	Valencene	3443
652	S0653	月桂烯	Myrcene	2762
653	S0654	<i>d</i> -苧烯	<i>d</i> -Limonene	2633
654	S0655	异松油烯	Terpinolene	3046
655	S0656	罗勒烯	Ocimene	3539
656	S0657	莜烯	Camphene	2229
657	S0658	$\alpha$ -蒎烯	$\alpha$ -Pinene	2902
658	S0659	$\beta$ -蒎烯	$\beta$ -Pinene	2903
659	S0660	1,8-桉叶素	1,8-Cineole	2465
660	S0661	1,4-桉叶素	1,4-Cineole	3658
661	S0662	二氢香豆素	Dihydrocoumarin	2381
662	S0663	1,4-二甲基-4-乙酰基-1-环己烯	1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
663	S0664	2-甲酰基-6,6-二甲基双环[3.1.1]庚-2-烯(又名桃金娘烯醛)	2-Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]-hept-2-ene (Myrtenal)	3395
664	S0665	茶螺烷[又名1-氧杂螺-(4,5)-2,6,10,10-四甲基-6-癸烯]	Theaspirane [2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro(4,5)-dec-6-ene]	3774

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
665	S0666	1,3,5-十一碳三烯	1,3,5-Undecatriene	3795
666	S0667	对, $\alpha$ -二甲基苯乙烯	<i>p</i> , $\alpha$ -Dimethylstyrene	3144
667	S0668	$\alpha$ -水芹烯	$\alpha$ -Phellandrene	2856
668	S0669	红没药烯	Bisabolene	3331
669	S0670	$\gamma$ -松油烯	$\gamma$ -Terpinene	3559
670	S0671	6-羟基二氢茶螺烷	6-Hydroxydihydrotheaspirane	3549
671	S0672	1-甲基-3-甲氧基-4-异丙基苯	1-Methyl-3-methoxy-4-isopropylbenzene	3436
672	S0673	间-二甲氧基苯	<i>m</i> -Dimethoxybenzene	2385
673	S0674	对-异丙基甲苯	<i>p</i> -Cymene	2356
674	S0675	3,4-二甲酚	3,4-Dimethylphenol	3596
675	S0676	1-甲基萘	1-Methylnaphthalene	3193
676	S0677	1,2-二甲氧基苯	1,2-Dimethoxybenzene	3799
677	S0678	$\alpha$ -金合欢烯	$\alpha$ -Farnesene	3839
678	S0679	苏合香烯	Styrene	3233
679	S0680	$\alpha$ -松油烯	$\alpha$ -Terpinene	3558
680	S0681	3-萝烯	3-Carene	3821
681	S0682	聚萝烯	Polylimonene	—
682	S0683	香菇素	Lenthionine	—
683	S0684	氧化石竹烯	Caryophyllene oxide	4085
684	S0685	2,4,6-三甲基-1,3,5-三氧杂环己烷(又名三聚乙醛)	2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxacyclohexane (Paraldehyde)	4010
685	S0686	甲硫醇	Methyl mercaptan	2716
686	S0687	3-甲硫基丙醇	3-(Methylthio)propanol	3415
687	S0688	正丁硫醇	1-Butanethiol	3478
688	S0689	2-甲基-1-丁硫醇	2-Methyl-1-butanethiol	3303
689	S0690	3-(甲硫基)-1-己醇	3-(Methylthio)-1-hexanol	3438
690	S0691	1,6-己二硫醇	1,6-Hexanedithiol	3495
691	S0692	糠基硫醇(又名咖啡醛)	Furfuryl mercaptan	2493
692	S0693	二甲基硫醚	Dimethyl sulfide	2746
693	S0694	二甲基二硫醚	Dimethyl disulfide	3536
694	S0695	二甲基三硫醚	Dimethyl trisulfide	3275
695	S0696	二丁基硫醚	Dibutyl sulfide	2215
696	S0697	2,2'-(硫代二亚甲基)-二呋喃二糠基硫醚	2,2'-(Thiodimethylene)-difuran 2-Furfuryl monosulfide Bis(2-furfuryl)sulfide Difurfuryl sulphide	3238
697	S0698	二糠基二硫醚	Difurfuryl disulphide	3146
698	S0699	邻-甲硫基苯酚	<i>o</i> -(Methylthio)-phenol	3210
699	S0700	3-甲硫基丙醛	3-(Methylthio)propionaldehyde	2747
700	S0701	8-巯基薄荷酮	<i>p</i> -Mentha-8-thiol-3-one	3177
701	S0702	硫代乙酸糠酯	Furfuryl thioacetate	3162
702	S0703	3-甲硫基丙酸甲酯	Methyl 3-methylthiopropionate	2720
703	S0704	3-甲硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-methylthiopropionate	3343
704	S0705	吲哚	Indole	2593
705	S0706	三甲基胺	Trimethylamine	3241
706	S0707	玫瑰醚	Rose oxide	3236
707	S0708	羟基香茅醇	Hydroxycitronellol	2586
708	S0709	3,5-二甲基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
709	S0710	2-甲基吡嗪	2-Methylpyrazine	3309
710	S0711	2,3-二甲基吡嗪	2,3-Dimethylpyrazine	3271
711	S0712	2,5-二甲基吡嗪	2,5-Dimethylpyrazine	3272
712	S0713	2,3,5-三甲基吡嗪	2,3,5-Trimethylpyrazine	3244
713	S0714	对-甲苯基乙醛	<i>p</i> -Tolylacetaldehyde	3071

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
714	S0715	2,6,6-三甲基-1或2-环己烯-1-甲醛	2,6,6-Trimethyl-1or2-cyclohexen-1-carboxaldehyde	3639
715	S0716	2-异丁基-3-甲基吡嗪	2-Isobutyl 3-methylpyrazine	3133
716	S0717	2-甲氧基-3-仲丁基吡嗪	2-Methoxy-3-sec-butylpyrazine	3433
717	S0718	2,3-二乙基吡嗪	2,3-Diethylpyrazine	3136
718	S0719	3-乙基-2,6-二甲基吡嗪	3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
719	S0720	2-乙酰基吡嗪	Acetylpyrazine	3126
720	S0721	2-乙酰基-3-乙基吡嗪	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	3250
721	S0722	2,3-二乙基-5-甲基吡嗪	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	3336
722	S0723	5-异丙基-2-甲基吡嗪	5-Isopropyl-2-methylpyrazine	3554
723	S0724	2,6-二甲基吡啶	2,6-Dimethylpyridine	3540
724	S0725	4-甲基噻唑	4-Methylthiazole	3716
725	S0726	$\alpha$ -甲基肉桂醛	$\alpha$ -Methylcinnamaldehyde	2697
726	S0727	5-羟乙基-4-甲基噻唑	5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204
727	S0728	2,4,5-三甲基噻唑	2,4,5-Trimethylthiazole	3325
728	S0729	2-乙基-4-甲基噻唑	2-Ethyl-4-methylthiazole	3680
729	S0730	5-乙烯基-4-甲基噻唑	4-Methyl-5-vinylthiazole	3313
730	S0731	2-乙酰基噻唑	2-Acetylthiazole	3328
731	S0732	2-异丙基-4-甲基噻唑	2-Isopropyl-4-methylthiazole	3555
732	S0733	2-异丁基噻唑	2-Isobutylthiazole	3134
733	S0734	苯并噻唑	Benzothiazole	3256
734	S0735	<i>N</i> -糠基吡咯	<i>N</i> -Furfuryl pyrrole	3284
735	S0736	2-乙酰基吡咯	2-Acetylpyrrole	3202
736	S0737	5,6,7,8-四氢喹啉	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	3321
737	S0738	2,4,5-三甲基-3-噁唑啉	2,4,5-Trimethyl-3-oxazoline	3525
738	S0739	2-甲基-4-丙基-1,3-噁唑啉	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
739	S0740	吡啶	Pyridine	2966
740	S0741	二丙基二硫醚	Propyl disulfide	3228
741	S0742	2-戊基硫醇	2-Pentanethiol	3792
742	S0743	邻-甲基苯硫酚	<i>o</i> -Toluenethiol	3240
743	S0744	苄基硫醇	Benzyl mercaptan	2147
744	S0745	1-对- <del>盖</del> 烯-8-硫醇(又名1-对-薄荷烯-8-硫醇)	1- <i>p</i> -Menthene-8-thiol	3700
745	S0746	甲基丙基二硫醚	Methyl propyl disulfide	3201
746	S0747	甲基苄基二硫醚	Methyl benzyl disulfide	3504
747	S0748	甲基糠基二硫醚	Methyl furfuryl disulfide	3362
748	S0749	烯丙基二硫醚	Allyl disulfide	2028
749	S0750	双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl)disulfide	3259
750	S0751	糠基甲基硫醚	Furfuryl methyl sulfide	3160
751	S0752	2,6-二甲基苯硫酚	2,6-Dimethylthiophenol	3666
752	S0753	2-甲基-3(2-呋喃基)丙烯醛	2-Methyl-3(2-furyl)acrolein	2704
753	S0754	2-甲基四氢噻吩-3-酮	2-Methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
754	S0755	2-甲基-5-(甲硫基)呋喃	2-Methyl-5-(methylthio)furan	3366
755	S0756	2-羟基-3,5,5-三甲基-2-环己烯酮	2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexenone	3459
756	S0757	糠酸甲酯	Methyl 2-furoate	2703
757	S0758	硫代乙酸乙酯	Ethyl thioacetate	3282
758	S0759	硫代乙酸丙酯	Propyl thioacetate	3385
759	S0760	3-巯基丙酸乙酯	Ethyl 3-mercaptopropionate	3677
760	S0761	硫代丁酸甲酯	Methyl thiobutyrate	3310
761	S0762	异硫氰酸烯丙酯	Allyl isothiocyanate	2034
762	S0763	2-硫代糠酸甲酯	Methyl 2-thiofuroate	3311
763	S0764	3-甲基-1,2,4-三噻烷	3-Methyl-1,2,4-trithiane	3718



表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
764	S0765	2,3,5,6-四甲基吡嗪	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	3237
765	S0766	2-乙基吡嗪	2-Ethylpyrazine	3281
766	S0767	2-乙基-3,(5或6)-二甲基吡嗪	2-Ethyl-3(5 or 6)-dimethylpyrazine	3149
767	S0768	2-甲氧基-3-异丁基吡嗪	2-Methoxy-3-isobutylpyrazine	3132
768	S0769	1-甲基-2-乙酰基吡咯	1-Methyl-2-acetylpyrrole	3184
769	S0770	N-乙基-2-乙酰基吡咯	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	3147
770	S0771	喹啉	Quinoline	3470
771	S0772	6-甲基喹啉	6-Methylquinoline	2744
772	S0773	5-甲基喹噁啉	5-Methylquinoxaline	3203
773	S0774	哌啶	Piperidine	2908
774	S0775	$\beta$ -甲基吲哚	$\beta$ -Methylindole	3019
775	S0776	5-乙基-2-甲基吡啶	5-Ethyl-2-methylpyridine	3546
776	S0777	3-乙基吡啶	3-Ethylpyridine	3394
777	S0778	2-乙酰基吡啶	2-Acetylpyridine	3251
778	S0779	3-乙酰基吡啶	3-Acetylpyridine	3424
779	S0780	甲酸肉桂酯	Cinnamyl formate	2299
780	S0781	异戊胺	Isopentylamine	3219
781	S0782	苯乙胺	Phenethylamine	3220
782	S0783	2-甲基-1,3-二硫环戊烷	2-Methyl-1,3-dithiolane	3705
783	S0784	6-乙酰氧基二氢茶螺烷	6-Acetoxydihydrotheaspirane	3651
784	S0785	4,5-二甲基噻唑	4,5-Dimethyl thiazole	3274
785	S0786	3-巯基己醇	3-Mercaptohexanol	3850
786	S0787	三硫丙酮	Trithioacetone	3475
787	S0788	2,6-二甲基吡嗪	2,6-Dimethylpyrazine	3273
788	S0789	2-(甲硫基)乙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio) acetate	3835
789	S0790	乙酸3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl acetate	3851
790	S0791	2-(甲基二硫基)丙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio) propionate	3834
791	S0792	3-(甲硫基)丁酸乙酯	Ethyl 3-(methylthio) butyrate	3836
792	S0793	丁酸3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl butyrate	3852
793	S0794	己酸3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl hexanoate	3853
794	S0795	糠醇	Furfuryl alcohol	2491
795	S0796	四氢糠醇	Tetrahydro furfuryl alcohol	3056
796	S0797	牛磺酸(又名2-氨基乙基磺酸)	Taurine (2-Aminoethylsulfonic Acid)	3813
797	S0798	2-乙基-3-甲基吡嗪	2-Ethyl-3-Methylpyrazine	3155
798	S0799	3-甲基-2-丁硫醇	3-Methyl-2-butanethiol	3304
799	S0800	2-甲基-3-四氢呋喃硫醇	2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiol	3787
800	S0801	丙硫醇	Propanethiol	3521
801	S0802	1,3-丙二硫醇	1,3-Propanedithiol	3588
802	S0803	烯丙基硫醇(又名2-丙烯基-1-硫醇)	Allyl mercaptan (2-propen-1-thiol)	2035
803	S0804	4-甲氧基-2-甲基-2-丁硫醇	4-Methoxy-2-methyl-2-butanethiol	3785
804	S0805	2-苯乙硫醇	2-Phenylethyl mercaptan	3894
805	S0806	3-巯基-3-甲基-1-丁醇	3-Mercapto-3-methyl-1-butanol	3854
806	S0807	甲基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Methyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3573
807	S0808	甲基乙基硫醚	Methyl ethyl sulfide	3860
808	S0809	甲基苯基二硫醚	Methyl phenyl disulfide	3872
809	S0810	二乙基硫醚	Diethyl sulfide	3825
810	S0811	二丙基三硫醚	Dipropyl trisulfide	3276
811	S0812	丙烯基丙基二硫醚	Propenyl propyl disulfide	3227
812	S0813	二烯丙基硫醚	Allyl sulfide	2042
813	S0814	二烯丙基三硫醚	Diallyl trisulfide	3265

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
814	S0815	二烯丙基四硫醚(又名二烯丙基聚硫醚)	Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide)	3533
815	S0816	2-甲硫甲基-2-丁烯醛	2-(Methylthio)methyl-2-butenal	3601
816	S0817	3-甲硫基己醛	3-Methylthio hexanal	3877
817	S0818	乙酸环己酯	Cyclohexyl acetate	2349
818	S0819	邻-氨基苯乙酮	<i>o</i> -Amino acetophenone	3906
819	S0820	2-甲基-3-甲硫基呋喃	2-Methyl-3-(methylthio) furan	3949
820	S0821	甲酸3-巯基3-甲基丁酯	3-Mercapto-3-methyl-butyl formate	3855
821	S0822	乙酸3-甲硫基丙酯	3-(Methylthio) propyl acetate	3883
822	S0823	3-甲基硫代丁酸S-甲酯(又名异戊酸甲硫醇酯)	S-Methyl 3-methylbutanethioate (Methylthiol isovalerate)	3864
823	S0824	甲硫磺酸S-甲酯	S-Methyl methanethiosulfonate	—
824	S0825	2-甲硫基丁酸甲酯	Methyl 2-methylthio butyrate	3708
825	S0826	3-甲硫基-1-己醇乙酸酯	3-(Methylthio)-1-hexyl acetate	3789
826	S0827	甲硫醇乙酸酯	S-methyl thioacetate	3876
827	S0828	(5 <i>H</i> )-5-甲基-6,7-二氢环戊基并(b)吡嗪	(5 <i>H</i> )-5-Methyl-6,7-dihydro-cyclopenta(b)pyrazine	3306
828	S0829	2-甲氧基吡嗪	2-Methoxypyrazine	3302
829	S0830	2-,5或6-甲氧基-3-甲基吡嗪	2-,5 or 6-Methoxy-3-methylpyrazine	3183
830	S0831	2-乙酰基-3,5(或6)-二甲基吡嗪	2-Acetyl-3,5(or 6)dimethyl pyrazine	3327
831	S0832	2-乙酰基 3-甲基吡嗪	2-Acetyl 3-methyl pyrazine	3964
832	S0833	四氢吡咯(吡咯烷)	Tetrahydropyrrole (Pyrrolidine)	3523
833	S0834	2-异丁基吡啶	2-Isobutyl pyridine	3370
834	S0835	2-乙基-4,5-二甲基噁唑	2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole	3672
835	S0836	硫化铵	Ammonium sulfide	2053
836	S0837	2-巯基丙酸乙酯	Ethyl 2-mercaptopropionate	3279
837	S0838	<i>N</i> -(4-羟基-3-甲氧基苄基)壬酰胺	<i>N</i> -(4-Hydroxy-3-methoxybenzyl)-nonanamide	2787
838	S0839	1,4-二噻烷	1,4-Dithiane	3831
839	S0840	桃金娘烯醇	Myrtenol	3439
840	S0841	胡椒碱	Piperine	2909
841	S0842	2,3-二甲基苯并呋喃	2,3-Dimethylbenzofuran	3535
842	S0843	4-羟基-5-甲基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	4-Hydroxy-5-methyl-3-(2 <i>H</i> )-furanone	3635
843	S0844	$\gamma$ -紫罗兰酮	$\gamma$ -Ionone	3175
844	S0845	$\alpha$ -二氢紫罗兰酮	Dihydro- $\alpha$ -ionone	3628
845	S0846	<i>d</i> -胡椒酮(又名对- $\alpha$ -1-烯-3-酮)	<i>d</i> -Piperitone ( <i>p</i> -menth-1-en-3-one)	2910
846	S0847	胡椒烯酮[又名对- $\alpha$ -1,4(8)-二烯-3-酮]	Piperitenone ( <i>p</i> -Mentha-1,4(8)-dien-3-one)	3560
847	S0848	L-天冬氨酸	L-Aspartic acid	3656
848	S0849	DL-异亮氨酸	DL-Isoleucine	3295
849	S0850	焦木酸提取物	Pyroigneous acid extract	2968
850	S0851	乙酸钠(又名醋酸钠)	Sodium acetate	3024
851	S0852	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	Sodium diacetate	3900
852	S0853	琥珀酸二钠	Disodium succinate	3277
853	S0854	5'-鸟苷酸二钠	Disodium 5'-guanylate	3668
854	S0855	5'-肌苷酸二钠	Disodium 5'-inosinate	3669
855	S0856	磷酸三钙	Tricalcium phosphate	3081
856	S0857	$\delta$ -十六内酯	$\delta$ -Hexadecalactone	4673
857	S0858	(+/-)二氢薄荷内酯	(+/-)Dihydromintlactone	4032
858	S0859	顺式-4-十二烯醛	( <i>Z</i> )-4-Dodecenal	4036

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
859	S0860	4,5-环氧反式-2-癸烯醛	4,5-Epoxy <i>trans</i> -2-decenal	4037
860	S0861	2-乙基-5-甲基吡嗪	2-Ethyl-5-methylpyrazine	3154
861	S0862	顺式-3-顺式-6-壬二烯-1-醇	<i>cis</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadien-1-ol	3885
862	S0863	2-甲基-1-丁醇	2-Methyl-1-butanol	3998
863	S0864	异龙脑	Isoborneol	2158
864	S0865	2-壬醇	2-Nonanol	3315
865	S0866	反式-2-辛烯-1-醇	( <i>E</i> )-2-Octen-1-ol ( <i>trans</i> -2-Octen-1-ol)	3887
866	S0867	香芹醇	Carveol	2247
867	S0868	对- <del>莰</del> 薄荷烷-2-酮(又名对-薄荷烷-2-酮)	<i>p</i> -Menthan-2-one	3176
868	S0869	4-甲基-3-戊烯-2-酮	4-Methyl-3-penten-2-one	3368
869	S0870	反式,反式-3,5-辛二烯-2-酮	<i>trans,trans</i> -3,5-Octadien-2-one	4008
870	S0871	2-甲基呋喃	2-Methyl furan	4179
871	S0872	3-癸烯-2-酮	3-Decen-2-one	3532
872	S0873	2-辛烯-4-酮	2-Octen-4-one	3603
873	S0874	2-呋喃基-2-丙酮	(2-Furyl)-2-propanone	2496
874	S0875	5-甲基-2,3-己二酮	5-Methyl-2,3-hexanedione	3190
875	S0876	2-甲基-3-戊烯酸	2-Methyl-3-pentenoic acid	3464
876	S0877	L-酪氨酸	L-Tyrosine	3736
877	S0878	2-氧代戊二酸	2-Oxopentanedioic acid	3891
878	S0879	4-茴香酸	4-Anisic acid	3945
879	S0880	亚油酸	Linoleic acid	3380
880	S0881	甘草酸	Glycyrrhizic acid	—
881	S0882	L-胱氨酸	L-Cystine	—
882	S0883	L-蛋氨酸	L-Methionine	—
883	S0884	L-谷氨酰胺	L-Glutamine	3684
884	S0885	2-丙硫醇	2-Propanethiol	3897
885	S0886	4-巯基-4-甲基-2-戊酮	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
886	S0887	1,2-乙二硫醇	1,2-Ethanedithiol	3484
887	S0888	异戊烯基硫醇	Prenyl mercaptan	3896
888	S0889	<i>d,l</i> -(3-氨基-3-羧基丙基)二甲基氯化硫(又名甲基蛋氨酸-氯化硫)	<i>d,l</i> -(3-Amino-3-carboxypropyl)dimethylsulfonium chloride ( <i>d,l</i> -Methylmethionine sulfonium chloride)	3445
889	S0890	2-甲基-3-硫代乙酰氧基-4,5-二氢呋喃	2-Methyl-3-thioacetoxy-4,5-dihydrofuran	3636
890	S0891	异丁基硫醇	Isobutyl mercaptan	3874
891	S0892	苯硫酚(原名称为苜基硫醇)	Benzenethiol	3616
892	S0893	异硫氰酸苜酯	Benzyl isothiocyanate	—
893	S0894	甲基烯丙基三硫醚	Allyl methyl trisulfide	3253
894	S0895	2-戊基噻吩	2-Pentyl thiophene	4387
895	S0896	3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
896	S0897	噻吩	Thiophene	—
897	S0898	2,4,6-三甲基二氢-4 <i>H</i> -1,3,5-二噻嗪	2,4,6-Trimethyldihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4018
898	S0899	异硫氰酸3-甲硫基丙酯	3-Methylthiopropyl isothiocyanate	3312
899	S0900	3-甲基丁基硫醇	3-Methylbutanethiol	3858
900	S0901	2-乙酰基-2-噻唑啉	2-Acetyl-2-thiazoline	3817
901	S0902	甲基丙基三硫醚	Methyl propyl trisulfide	3308
902	S0903	噻唑	Thiazole	3615
903	S0904	吡嗪	Pyrazine	4015
904	S0905	甲基 1-丙烯基二硫醚	Methyl 1-propenyl disulfide	3576
905	S0906	甲酸丙酯	Propyl formate	2943

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
906	S0907	香兰素3-( <i>l</i> - <b>葑</b> 氧基)丙-1,2-二醇缩醛[又名香兰素3-( <i>l</i> -薄荷烷氧基)丙-1,2-二醇缩醛]	Vanillin 3-( <i>l</i> -menthoxy)propane-1,2-diol acetal	3904
907	S0908	3-戊烯-2-酮	3-Penten-2-one	3417
908	S0909	十二酸甲酯(又名月桂酸甲酯)	Methyl dodecanoate (Methyl laurate)	2715
909	S0910	乙酸紫苏酯(又名对-1,8- <b>葑</b> 二烯-7-醇乙酸酯)	Perillyl acetate( <i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
910	S0911	苹果酸二乙酯	Diethyl malate	2374
911	S0912	甲硫基乙酸甲酯	Methyl (methylthio) acetate	4003
912	S0913	2-乙酰基-1-吡咯啉	2-Acetyl-1-pyrroline	4249
913	S0914	甲酸异丙酯	Isopropyl formate	2944
914	S0915	4-甲基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-pentenal	3510
915	S0916	亚油酸乙酯	Ethyl linoleate	—
916	S0917	2,4,6-三异丁基-5,6-二氢-4 <i>H</i> -1,3,5-二噻唑	2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4017
917	S0918	乙酸十二醇酯	Dodecyl acetate	2616
918	S0919	2-乙基丁醛	2-Ethyl butyraldehyde	2426
919	S0920	辛酸辛酯	Octyl caprylate	2811
920	S0921	己醛二乙缩醛	Hexanal diethyl acetal	—
921	S0922	丙酸异丙酯	Isopropyl propionate	2959
922	S0923	丁酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl butyrate	3926
923	S0924	异硫氰酸丁酯	Butyl Isothiocyanate	4082
924	S0925	<i>N</i> -葡糖酰基乙醇胺	<i>N</i> -Gluconyl ethanolamine	4254
925	S0926	<i>N</i> -乳酸基乙醇胺	<i>N</i> -Lactoyl ethanolamine	4256
926	S0927	1-庚烯-3-醇	1-Hepten-3-ol	4129
927	S0928	乙硫醇	Ethanethiol	4258
928	S0929	多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠)	Sodium polyphosphate	3027
929	S0930	乙酸 <i>l</i> -龙脑酯	<i>l</i> -Bornyl acetate	4080
930	S0931	反式- $\alpha$ -突厥酮	<i>trans</i> - $\alpha$ -Damascone	4088
931	S0932	二乙基二硫醚	Diethyl disulfide	4093
932	S0933	2,5-二甲基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	2,5-Dimethyl-3(2 <i>H</i> )furanone	4101
933	S0934	香叶酸	Geranic acid	4121
934	S0935	1-(3-羟基-5-甲基-2-噻吩)乙酮	1-(3-Hydroxy-5-methyl-2-thienyl)ethanone	4142
935	S0936	异黄葵内酯	Isoambrettolide	4145
936	S0937	异丁酸异龙脑酯	Isobornyl isobutyrate	4146
937	S0938	<i>N</i> -甲基邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl <i>N</i> -methylantranilate	4149
938	S0939	丁酸3-(甲硫基)丙酯	Methionyl butyrate [3-(Methylthio) propyl butyrate]	4160
939	S0940	( <i>S</i> 1)-甲氧基-3-庚硫醇	( <i>S</i> 1)-Methoxy-3-heptanethiol	4162
940	S0941	5- <i>Z</i> -辛烯酸甲酯	Methyl 5- <i>Z</i> -octenoate	4165
941	S0942	<i>N</i> -乙酰基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl <i>N</i> -acetylantranilate	4170
942	S0943	3-甲基-2-(3-甲基-2-丁烯)呋喃	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl) furan	4174
943	S0944	乙酸植醇酯	Phytyl acetate	4197
944	S0945	3,7,11-三甲基十二碳-2,6,10-三烯醇乙酸酯	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienyl acetate	4213
945	S0946	三乙胺	Triethylamine	4246
946	S0947	丙酸茴香酯	Anisyl propionate	2102
947	S0948	丁酸3-丁酮-2-醇酯	Butan-3-one-2-yl butanoate	3332
948	S0949	异喹啉	Isoquinoline	2978

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
949	S0950	2-丙酰噻唑	2-Propionylthiazole	3611
950	S0951	2(4)-异丙基-4(2),6-二甲基-2-氢(4H)-1,3,5-二噻嗪	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro(4H)-1,3,5-dithiazine	3782
951	S0952	丁酸松油酯	Terpinyl butyrate	3049
952	S0953	3-正丁基苯酞	3- <i>n</i> -Butylphthalide	3334
953	S0954	2,2-二甲基-5-(1-甲基-1-丙烯基)四氢呋喃	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl)tetrahydrofuran	3665
954	S0955	(6R)-3-甲基-6-(1-甲基乙基)-2-环己烯-1-酮	2-Cyclohexen-1-one,3-methyl-6-(1-methylethyl)-, (6R)-	4200
955	S0956	3-甲基-2-丁烯-1-醇	3-Methyl-2-buten-1-ol	3647
956	S0957	对 <sup>1</sup> 薄荷-1-烯-9-醇乙酸酯(又名对-1-薄荷烯-9-醇乙酸酯)	1- <i>p</i> -Menthen-9-yl acetate	3566
957	S0958	乙酸2-辛烯醇酯	2-Octen-1-yl acetate	3516
958	S0959	1-(对-甲氧基苯基)-2-丙酮	1-( <i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-propanone	2674
959	S0960	十八酸丁酯(又名硬脂酸丁酯)	Butyl octadecanoate (Butyl stearate)	2214
960	S0961	(+/-)-1-苯乙基硫醇	(+/-)-1-Phenylethylmercaptan	4061
961	S0962	4-异丙基-2-环己烯酮	4-Isopropyl-2-cyclohexenone	3939
962	S0963	邻-甲氧基苯甲酸甲酯	Methyl <i>o</i> -methoxybenzoate	2717
963	S0964	丙酮醛	Pyruvaldehyde	2969
964	S0965	甲基乙基三硫醚	Methyl ethyl trisulfide	3861
965	S0966	2-甲基-2-(甲二硫基)-丙醛	2-Methyl-2-(methylthio) propanal	3866
966	S0967	二(甲硫基)甲烷	Bis-(Methylthio) methane	3878
967	S0968	2,3,5-三硫杂己烷	2,3,5-Trithiahexane	4021
968	S0969	4-乙基辛酸	4-Ethyl octanoic acid	3800
969	S0970	二氢诺卡酮	Dihydroneocatonone	3776
970	S0971	1-乙氧基-3-甲基-2-丁烯	1-Ethoxy-3-methyl-2-butene	3777
971	S0972	2-乙烯基-2-甲基-5-(1-甲基乙基)四氢呋喃	2-Ethenyl-2-methyl-5-(1-methylethenyl)-tetrahydrofuran	3759
972	S0973	异戊酸糠酯	Furfuryl isovalerate	3283
973	S0974	异戊酸芳樟酯	Linalyl isovalerate	2646
974	S0975	3-甲基-2-丁醇	3-Methyl-2-butanol	3703
975	S0976	3-甲基-1-戊醇	3-Methyl-1-pentanol	3762
976	S0977	4-甲基-2-戊酮	4-Methyl-2-pentanone	2731
977	S0978	反式-3-顺式-6-壬二烯醇	<i>trans</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadienol	3884
978	S0979	庚酸甲酯	Methyl heptanoate	2705
979	S0980	顺式-3-己烯醇丙酸酯	( <i>Z</i> )-3-Hexenyl propionate	3933
980	S0981	反式-2-癸烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-decenoate	3641
981	S0982	2-乙基苯酚	2-Ethyl phenol	—
982	S0983	盐酸硫胺素	Thiamine hydrochloride	3322
983	S0984	<i>N</i> -甲基吡咯-2-甲醛	<i>N</i> -Methyl pyrrol-2-carboxaldehyde	4332
984	S0985	乙酸香兰素酯	Vanillin acetate	3108
985	S0986	L-组氨酸	L-Histidine	3694
986	S0987	$\delta$ -突厥酮	$\delta$ -Damascone	3622
987	S0988	2-甲基戊酸乙酯	Ethyl 2-methylpentanoate	3488
988	S0989	4-甲硫基-2-丁酮	4-Methylthio-2-butanone	3375
989	S0990	乳酸 $l$ -薄荷酯	<i>l</i> -Menthyl lactate	3748
990	S0991	甲基3-甲基-1-丁烯基二硫醚	Methyl 3-methyl-1-butenyl disulfide	3865
991	S0992	1-巯基-2-丙酮	1-Mercapto-2-propanone	3856
992	S0993	乙酸正戊酯	Pentyl acetate	—
993	S0994	胡薄荷酮	Pulegone	2963
994	S0995	1-苯基丙醇-1	1-Phenylpropan-1-ol	2884
995	S0996	4-苯基-2-丁醇	4-Phenyl-2-butanol	2879

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
996	S0997	庚醇-3	Heptan-3-ol	3547
997	S0998	3-乙酰氧基己酸甲酯	Methyl 3-acetoxy hexanoate	—
998	S0999	对- <b>萜</b> -1-烯-3-醇 (又名对-1-薄荷烯-3-醇)	<i>p</i> -Menth-1-en-3-ol	3179
999	S1000	4- <b>萜</b> 醇 (又名4-侧柏醇)	4-Thujanol	3239
1000	S1001	丙酮酸顺式-3-己烯酯(又名丙酮酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl pyrovate (Leaf pyrovate)	3934
1001	S1002	联苯	Biphenyl	3129
1002	S1003	顺式-4-羟基-6-十二烯酸内酯	( <i>Z</i> )-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	3780
1003	S1004	甲基亚磺酰甲烷	Methylsulfinylmethane	3875
1004	S1005	3,7-二甲基-2,6-辛二烯酸甲酯(又名香叶酸甲酯)	Methyl 3,7-dimethyl-2,6-octadienoate (methyl geranate)	—
1005	S1006	反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-酮	( <i>E</i> )and( <i>Z</i> )-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-one	3969
1006	S1007	异亚戊基异戊胺	Isopentylidene isopentylamine	3990
1007	S1008	戊酸异戊酯	Isoamyl valerate	—
1008	S1009	丙酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl propionate 2-Hexen-1-ol,propanoate, ( <i>E</i> )	3932
1009	S1010	硫化氢(仅用于热反应香料)	Hydrogen sulfide	3779
1010	S1011	戊酸甲酯	Methyl valerate	2752
1011	S1012	丁酸异丙酯	Isopropyl butyrate	2935
1012	S1013	烯丙基甲基二硫醚	Allyl methyl disulfide	3127
1013	S1014	3-壬酮	3-Nonanone	3440
1014	S1015	二苄基二硫醚	Benzyl disulfide	3617
1015	S1016	苯乙酸顺式-3-己烯酯(又名苯乙酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl phenylacetate (Leaf phenylacetate)	3633
1016	S1017	乙酸3-(乙酰巯基)己酯	3-Acetylmercaptohexyl acetate	3816
1017	S1018	己酸甲硫醇酯	<i>S</i> -Methyl hexanethioate(methyl thiohexanoate)	3862
1018	S1019	反式-2-丁烯酸(又名巴豆酸)	( <i>E</i> )-2-Butenoic acid (Crotonic acid)	3908
1019	S1020	戊酸顺式-3-己烯酯(又名戊酸叶醇酯)	( <i>Z</i> )-3-Hexenyl valerate (Leaf valerate)	3936
1020	S1021	己酸苄酯	Benzyl hexanoate	4026
1021	S1022	烯丙基丙基二硫醚	Allyl propyl disulfide	4073
1022	S1023	2,8-表硫-顺式-对- <b>萜</b> 烷 4,7,7-三甲基-6-硫杂双环 [3.2.1]辛烷 硫代桉叶素	2,8-Epithio- <i>cis-p</i> -menthane 4,7,7-Trimethyl-6-thiabicyclo[3.2.1]octane Thiocineole	4108
1023	S1024	癸酸甲酯	Methyl decanoate	—
1024	S1025	甲酸异丁酯	Isobutyl formate	2197
1025	S1026	4-庚酮	4-Heptanone	2546
1026	S1027	戊酸丁酯	Butyl valerate	2217
1027	S1028	丁酸环己酯	Cyclohexyl butyrate	2351
1028	S1029	山梨酸乙酯(又名2,4-己二烯酸乙酯)	Ethyl sorbate (Ethyl 2,4-hexadienate)	2459
1029	S1030	单油酸甘油酯	Glycerol monooleate	2526
1030	S1031	5-羟基-4-辛酮	5-Hydroxy-4-octanone	2587
1031	S1032	壬酸甲酯	Methyl nonanoate	2724
1032	S1033	丙酸橙花酯	Neryl propionate	2777
1033	S1034	肉桂酸丙酯	Propyl cinnamate	2938
1034	S1035	丁酸玫瑰酯	Rhodinyl butyrate	2982
1035	S1036	异丁酸玫瑰酯	Rhodinyl isobutyrate	2983
1036	S1037	丙酸松油酯	Terpinyl propionate	3053

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1037	S1038	丙酸糠酯	Furfuryl propionate	3346
1038	S1039	戊酸糠酯	Furfuryl pentanoate	3397
1039	S1040	异茉莉酮	Isojasmone	3552
1040	S1041	苄基甲基硫醚	Benzyl methyl sulfide	3597
1041	S1042	3-甲基-2-丁烯醛	3-Methyl-2-butenal	3646
1042	S1043	2,4-癸二烯酸丙酯	Propyl 2,4-decadienoate	3648
1043	S1044	反式-2-己烯酸己酯	Hexyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3692
1044	S1045	4-烯丙基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	3655
1045	S1046	2-羟基-4-甲基戊酸甲酯	Methyl 2-hydroxy-4-methylpentanoate	3706
1046	S1047	反式-2-辛烯酸甲酯	Methyl <i>trans</i> -2-octenoate	3712
1047	S1048	2,2,6-三甲基-6-乙烯基四氢吡喃	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltetrahydropyran	3735
1048	S1049	香紫苏内酯	Sclareolide[Decahydro-3a,6,6,9a-tetramethylna phtho(2,1b)furan-2(1H)-one]	3794
1049	S1050	苯甲酸甲硫醇酯	S-Methyl benzothioate	3857
1050	S1051	反式-2-己烯酸顺式-3-己烯酯	(Z)-3-Hexenyl(E)-2-hexenoate	3928
1051	S1052	2-巯基苯甲醚	2-Mercaptoanisole	4159
1052	S1053	香兰素苏和赤-2,3-丁二醇缩醛	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
1053	S1054	反式-6-甲基-3-庚烯-2-酮	(E)-6-Methyl-3-hepten-2-one	4001
1054	S1055	(±)3-巯基丁酸乙酯	(±)-Ethyl 3-mercaptobutyrate	3977
1055	S1056	3-巯基-2-甲基戊醇	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	3996
1056	S1057	乙醛二异戊醇缩醛	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024
1057	S1058	(+/-)-2-苯基-4-甲基-2-己烯醛	(+/-)-2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	4194
1058	S1059	2-庚硫醇	2-Heptanethiol	4128
1059	S1060	2-(2-羟基-4-甲基-3-环己烯基)-丙酸 γ-内酯	2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl)- propionic acid γ-lactone (Wine Lactone)	4140
1060	S1061	<i>l</i> -薄荷基甲基醚(又名 2-异丙基-5-甲基环己基甲基醚)	<i>l</i> -Menthyl methyl ether (2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl methyl ether)	4054
1061	S1062	己酸异丙酯	Isopropyl hexanoate	2950
1062	S1063	2,4-己二烯-1-醇	2,4-Hexadien-1-ol	3922
1063	S1064	十六烷酸甲酯	Methyl hexadecanoate	—
1064	S1065	5-甲基-2-噻吩甲醛	5-Methyl-2-thiophenecarboxaldehyde	3209
1065	S1066	4-甲基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	3704
1066	S1067	对-甲氧基肉桂醛	<i>p</i> -Methoxycinnamaldehyde	3567
1067	S1068	2,4,5-三甲基噁唑	2,4,5-Trimethyloxazole	4394
1068	S1069	苯甲醛二乙缩醛	Benzaldehyde diethyl acetal	—
1069	S1070	<i>d</i> -新薄荷醇	<i>d</i> -Neo-Menthol	2666
1070	S1071	2-壬烯酸 γ-内酯	2-Nonenoic acid gamma-lactone	4188
1071	S1072	反式-4-癸烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -4-decenoate	3642
1072	S1073	晚香玉内酯{又名二氢-5-[(Z,Z)-2,5-辛二烯-2(3H)-呋喃酮]}	Tuberose Lactone {Dihydro-5-[(Z,Z)-octa-2,5-dienyl]-2(3H)-furan one}	4067
1073	S1074	4-甲基-2-戊基-1,3-二氧戊环(又名己醛 1,2-丙二醇缩醛)	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane (Hexanal propylene glycol acetal)	3630
1074	S1075	乙酸 3-巯基庚酯	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
1075	S1076	甲基纤维素	Methyl cellulose	2696
1076	S1077	植醇(又名叶绿醇、叶黄烯醇)(3,7,11,15-四甲基-2-十六烯-1-醇)	phytol(3,7,11,15-Tetramethyl-2-hexadecen-1-ol)	4196
1077	S1078	异戊醛二乙缩醛	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
1078	S1079	异硫氰酸 3-丁烯酯	3-Butenyl isothiocyanate	4418

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1079	S1080	异硫氰酸 4-戊烯酯	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
1080	S1081	异硫氰酸 5-己烯酯	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
1081	S1082	顺式-9-十八烯醇乙酸酯(又名乙酸油醇酯)	<i>cis</i> -9-Octadecenyl acetate (Oleyl acetate)	4359
1082	S1083	糠基甲基醚	Furfuryl methyl ether	3159
1083	S1084	3-己酮	3-Hexanone	3290
1084	S1085	异硫氰酸 2-丁酯	2-Butyl isothiocyanate	4419
1085	S1086	异硫氰酸异丁酯	Isobutyl isothiocyanate	4424
1086	S1087	异硫氰酸 6-(甲硫基)己酯	6-(Methylthio) hexyl isothiocyanate	4415
1087	S1088	异硫氰酸 5-(甲硫基)戊酯	5-(Methylthio) pentyl isothiocyanate	4416
1088	S1089	异硫氰酸戊酯	Amyl isothiocyanate	4417
1089	S1090	异硫氰酸异丙酯	Isopropyl isothiocyanate	4425
1090	S1091	异硫氰酸异戊酯	Isoamyl isothiocyanate	4423
1091	S1092	2,5-二甲基呋喃	2,5-Dimethylfuran	4106
1092	S1093	环紫罗兰酮	Cycloionone	3822
1093	S1094	2-异丁基-4-甲基-1,3-二氧戊环(又名异戊醛 1,2-丙二醇缩醛)	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isovaleraldehyde propylene glycol acetal)	4286
1094	S1095	顺式和反式-2-异丙基-4-甲基-1,3-二氧戊环(又名异丁醛 1,2-丙二醇缩醛)	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -2-Isopropyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isobutyraldehyde propylene glycol acetal)	4287
1095	S1096	4-氨基丁酸(又名 $\gamma$ -氨基丁酸)	4-Aminobutyric acid (Gamma-Aminobutyric acid)	4288
1096	S1097	<i>N</i> -[2-(3,4-二甲氧基苯基)乙基]-3,4-二甲氧基肉桂酸酰胺	<i>N</i> -[2-(3,4-Dimethoxyphenyl)ethyl]-3,4-dimethoxycinnamic acid amide	4310
1097	S1098	二-(1-丙烯基)硫醚(异构体混合物)	Di-(1-propenyl)-sulfide (mixture of isomers)	4386
1098	S1099	乙酸 2-戊酯	2-Pentyl acetate	4012
1099	S1100	乙胺	Ethylamine	4236
1100	S1101	2,8-二硫杂-4-壬烯-4-甲醛 [5-(甲硫基)-2-(甲硫基甲基)-2-戊烯醛]	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyde 5-(Methylthio)-2-(methylthiomethyl)-2-pentalal Methialdol	3483
1101	S1102	1-丁烯-1-基甲基硫醚	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
1102	S1103	二异丙基二硫醚	Diisopropyl disulfide	3827
1103	S1104	( <i>E</i> )-2-癸烯酸	( <i>E</i> )-2-Decenoic acid	3913
1104	S1105	<i>l</i> -苧烯	<i>l</i> -Limonene	—
1105	S1106	正己硫醇	1-Hexanethiol	3842
1106	S1107	2-癸酮	2-Decanone	4271
1107	S1108	二糠基醚	Difurfuryl ether	3337
1108	S1109	异丁酸乙基香兰素酯	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
1109	S1110	8-罗勒烯醇乙酸酯(又名 2,6-二甲基-2,5,7-辛三烯-1-醇乙酸酯)	8-Ocimenyl acetate (2,6-Dimethyl-2,5,7-octatriene-1-yl acetate)	3886
1110	S1111	丁胺	Butylamine	3130
1111	S1112	1-氨基-2-丙醇	1-Amino-2-propanol	3965
1112	S1113	反式-1,5-辛二烯-3-酮	( <i>E</i> )-1,5-Octadien-3-one	4405
1113	S1114	2,5-二甲基-4-乙氧基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	2,5-dimethyl-4-ethoxy-3(2 <i>H</i> )-furanone	4104
1114	S1115	反式-2-顺式-4-顺式-7-十三碳三烯醛	2- <i>trans</i> -4- <i>cis</i> -7- <i>cis</i> -Tridecatrienal	3638
1115	S1116	反式-2-顺式-4-癸二烯酸甲酯	Methyl ( <i>E</i> )-2-( <i>Z</i> )-4- decadienoate	3859
1116	S1117	2-(4-甲基-2-羟基苯基)-丙酸	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl)propionic acid- $\gamma$ -lactone	3863



表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
		- $\gamma$ -内酯		
1117	S1118	丙酸顺式-5-辛烯酯	(Z)-5-Octenyl propionate	3890
1118	S1119	3-甲基-2-丁烯硫醇乙酸酯	3-Methyl-2-butenyl thioacetate (Prenyl thioacetate)	3895
1119	S1120	1-吡咯啉	1-Pyrroline	3898
1120	S1121	2,3,4-三甲基-3-戊醇	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
1121	S1122	二异丙基三硫醚	Diisopropyl trisulfide	3968
1122	S1123	2-丙酰基-1-吡咯啉	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
1123	S1124	3,6-二乙基-1,2,4,5-四硫杂环己烷与3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷的混合物	Mixture of 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetra thiane and 3,5-diethyl-1,2,4-trithiolane	4094
1124	S1125	2,5-二羟基-1,4-二噻烷(又名巯基乙醛二聚体)	2,5-Dihydroxy-1,4-dithiane (Mercaptoacetaldehyde dimer)	3826
1125	S1126	3-己烯醛(反式/顺式混合物)	3-Hexenal ( <i>trans/cis</i> mix)	3923
1126	S1127	4-羟基-3,5-二甲氧基苯甲醛	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde	4049
1127	S1128	2-十一烯-1-醇	2-Undecen-1-ol	4068
1128	S1129	2-(4-羟基苯基)-乙胺(又名酪胺)	2-(4-hydroxyphenyl)ethylamine (Tyramine)	4215
1129	S1130	4[(2-呋喃甲基)硫基]-2-戊酮(又名4-糠硫基-2-戊酮)	4-[(2-Furanmethyl)thio]-2-pentanone (4-Furfurylthio -2-pentanone)	3840
1130	S1131	己酸甲硫基甲酯	Methylthiomethyl hexanoate	3880
1131	S1132	2,6-二甲基-4-庚酮	2,6-Dimethyl-4-heptanone (Diisobutyl ketone)	3537
1132	S1133	<i>d</i> -香芹酮	<i>d</i> -carvone	2249
1133	S1134	反式-3-己烯醇	<i>trans</i> -3-hexenol	4356
1134	S1135	甲酸松油酯	terpynyl formate	3052
1135	S1136	脱氢圆柚酮	dehydronootkatone	4091
1136	S1137	己酸香叶酯	geranyl hexanoate	2515
1137	S1138	3-甲基己醛	3-methyl hexanal	4261
1138	S1139	(反式,反式)-2,4-壬二烯	( <i>E,E</i> )-2,4-nonadiene	4292
1139	S1140	1-辛烯	1-octene	4293
1140	S1141	2-甲基苯乙酮	2-methyl acetophenone	4316
1141	S1142	1-乙基-2-甲酰基吡咯(又名茶吡咯)	1-ethyl-2-formylpyrrole (Tea pyrrole)	4317
1142	S1143	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇辛酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl octanoate	4280
1143	S1144	2-乙基-6-甲基吡嗪	2-ethyl-6-methylpyrazine	3919
1144	S1145	对-丙基苯酚	<i>p</i> -propylphenol	3649
1145	S1146	3,5-二乙基-2-甲基吡嗪	3,5-diethyl-2-methylpyrazine	3916
1146	S1147	马鞭草烯酮	verbeneone	4216
1147	S1148	4-戊烯醛	4-pentenal	4262
1148	S1149	乙酰乙酸乙酯丙二醇缩酮	ethyl acetoacetate propylene glycol ketal	4294
1149	S1150	山梨酸甲酯	methyl sorbate	3714
1150	S1151	2,5-二乙基四氢呋喃	2,5-diethyl tetrahydrofurane	3743
1151	S1152	脱氢薄荷呋喃内酯	dehydromenthofurolactone	3755
1152	S1153	乙酸桃金娘烯酯	myrtenyl acetate	3765
1153	S1154	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇己酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl hexanoate	4279
1154	S1155	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丁酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl butyrate	4277
1155	S1156	吡咯	pyrrole	3386
1156	S1157	<i>S</i> -烯丙基-L-半胱氨酸	<i>S</i> -allyl-L-cysteine	4322
1157	S1158	2-巯基-3-丁醇	2-Mercapto-3-butanol	3502
1158	S1159	硫代香叶醇	Thiogeraniol	3472
1159	S1160	蒎烷硫醇	Pinanyl mercaptan	3503

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1160	S1161	$\alpha$ -甲基- $\beta$ -羟基丙基 $\alpha$ -甲基- $\beta$ -巯丙基硫醚	$\alpha$ -Methyl- $\beta$ -hydroxypropyl $\alpha$ -methyl- $\beta$ -mercaptopropyl sulfide	3509
1161	S1162	乙基麦芽酚	Ethyl maltol	3487
1162	S1163	柠檬醛二乙缩醛	Citral diethyl acetal	2304
1163	S1164	3-丙烯基-6-乙氧基苯酚(又名丙烯基乙基愈创木酚)	3-Propenyl-6-ethoxyphenol (Propenylguaethol)	2922
1164	S1165	$\beta$ -甲基紫罗兰酮	Methyl- $\beta$ -ionone	2712
1165	S1166	$\delta$ -甲基紫罗兰酮	Methyl- $\delta$ -ionone	2713
1166	S1167	2,6-壬二烯醛二乙缩醛	2,6-Nonadienal diethyl acetal	3378
1167	S1168	9-十一烯醛	9-Undecenal	3094
1168	S1169	10-十一烯醛	10-Undecenal	3095
1169	S1170	十六醛(又名杨梅醛)	Aldehyde C-16 pure (so called) (Strawberry aldehyde)	2444
1170	S1171	乙基香兰素	Ethyl vanillin	2464
1171	S1172	兔耳草醛(又名仙客来醛)	Cyclamen aldehyde	2743
1172	S1173	羟基香茅醛	Hydroxycitronellal	2583
1173	S1174	$\beta$ -环高柠檬醛	$\beta$ -Homocyclocitral	3474
1174	S1175	<i>l</i> -薄荷酮甘油缩酮	<i>l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3807
1175	S1176	4-甲基硫基-4-甲基-2-戊酮	4-(Methylthio)-4-methyl-2-pentanone	3376
1176	S1177	3-巯基-2-戊酮	3-Mercapto-2-pentanone	3300
1177	S1178	<i>d,l</i> -薄荷酮甘油缩酮	<i>d,l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3808
1178	S1179	$\alpha$ -甲基紫罗兰酮	Methyl- $\alpha$ -ionone	2711
1179	S1180	$\alpha$ -异甲基紫罗兰酮	$\alpha$ -iso-Methylionone	2714
1180	S1181	烯丙基 $\alpha$ -紫罗兰酮	Allyl $\alpha$ -ionone	2033
1181	S1182	6-甲基香豆素	6-Methylcoumarin	2699
1182	S1183	2-巯基丙酸	2-Mercaptopropionic acid	3180
1183	S1184	2-甲基-4-戊烯酸	2-Methyl-4-pentenoic acid	3511
1184	S1185	乙酸二甲基苄基原酯	Benzyl dimethyl carbinyl acetate	2392
1185	S1186	环己基乙酸烯丙酯	Allyl cyclohexaneacetate	2023
1186	S1187	乙酸玫瑰酯	Rhodinyl acetate	2981
1187	S1188	3-(2-呋喃基)丙酸乙酯	Ethyl 3(2-furyl)propanoate	2435
1188	S1189	丙酸烯丙酯	Allyl propionate	2040
1189	S1190	3-环己基丙酸烯丙酯	Allyl 3-cyclohexylpropionate	2026
1190	S1191	3-(2-呋喃基)丙酸异丁酯	Isobutyl 3-(2-furan)propionate	2198
1191	S1192	硫代丙酸糠酯	Furfuryl thiopropionate	3347
1192	S1193	丁酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl butyrate	2394
1193	S1194	环己基丁酸烯丙酯	Allyl cyclohexanebutyrate	2024
1194	S1195	1,3-壬二醇乙酸酯(混合酯)	1,3-Nonanediol acetate(mixed esters)	2783
1195	S1196	丁酸苏合香酯	Styralyl butyrate	2686
1196	S1197	乙酸柏木酯	Cedryl acetate	—
1197	S1198	异丁酸麦芽酚酯	Maltol isobutyrate	3462
1198	S1199	2-甲基-4-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate	3489
1199	S1200	乙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl acetate	3055
1200	S1201	庚炔羧酸甲酯	Methyl heptyne carbonate	2729
1201	S1202	辛炔羧酸甲酯	Methyl octyne carbonate	2726
1202	S1203	癸二酸二乙酯	Diethyl sebacate	2376
1203	S1204	10-十一烯酸乙酯	Ethyl 10-undecenoate	2461
1204	S1205	苯乙酸烯丙酯	Allyl phenylacetate	2039
1205	S1206	三乙酸甘油酯	Triacetin	2007
1206	S1207	苯乙酸香叶酯	Geranyl phenylacetate	2516
1207	S1208	苯乙酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Cresyl phenylacetate	3077
1208	S1209	4-苯基丁酸甲酯(又名苯丁酸甲酯)	Methyl 4-phenylbutyrate	2739

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1209	S1210	4-苯基丁酸乙酯(又名苯丁酸乙酯)	Ethyl 4-phenylbutyrate	2453
1210	S1211	肉桂酸烯丙酯	Allyl cinnamate	2022
1211	S1212	2-甲基-3-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-3-pentenoate	3456
1212	S1213	亚硝酸乙酯	Ethyl nitrite	2446
1213	S1214	庚酸戊酯	Amyl heptanoate	2073
1214	S1215	3-乙酰基-2,5-二甲基呋喃	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	3391
1215	S1216	2,5-二甲基-3-氧代(2H)-4-呋喃丁酸酯	2,5-Dimethyl-3-Oxo-(2H)-fur-4-yl butyrate	3970
1216	S1217	2-甲氧基-3(5或6)-异丙基吡嗪	2-Methoxy-3(5 or 6)-isopropylpyrazine	3358
1217	S1218	2-甲基-3(5或6)-糠硫基吡嗪	2-Methyl-3,5-or 6-(furfurylthio)-pyrazine(mixture of isomers)	3189
1218	S1219	2-甲基(或乙基)-3(5或6)-甲氧基吡嗪	2-Methyl(or ethyl)-3(5 or 6)-methoxypyrazine	3280
1219	S1220	2,5-二甲基-2,5-二羟基-1,4-二硫代环己烷	2,5-Dimethyl-2,5-dihydroxy-1,4-dithiane	3450
1220	S1221	5,7-二氢-2-甲基噻吩并(3,4-d)嘧啶	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)pyrimidine	3338
1221	S1222	2-乙氧基噻唑	2-Ethoxythiazole	3340
1222	S1223	2,4-二甲基-5-乙酰基噻唑	2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole	3267
1223	S1224	乙酸异丁香酯	Isoeugenyl acetate	2470
1224	S1225	3-甲基丁酸对-甲酚酯(又名异戊酸对甲酚酯)	<i>p</i> -Methylphenyl 3-methylbutyrate ( <i>p</i> -Cresyl isovalerate)	3387
1225	S1226	<i>l</i> -薄荷醇乙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol ethylene glycol carbonate	3805
1226	S1227	3-(2-甲基丙基)吡啶	3-(2-Methylpropyl) pyridine	3371
1227	S1228	乙基香兰素 1,2-丙二醇缩醛	Ethylvanillin propylene glycol acetal	3838
1228	S1229	人造康乃克油	Artificial cognac oil	—
1229	S1230	山楂核烟熏香味料 I 号	Smoking flavorings No. I made from hawthorn kernels	—
1230	S1231	山楂核烟熏香味料 II 号	Smoking flavorings No. II made from hawthorn kernels	—
1231	S1232	苯基异丁基原醇(又名 $\alpha$ -异丁基苯乙醇)	Isobutyl benzyl carbinol ( $\alpha$ -Butyl iso phenethyl alcohol)	2208
1232	S1233	4-苯基-3-丁烯-2-醇	4-Phenyl-3-buten-2-ol	2880
1233	S1234	2-甲基-4-苯基-2-丁醇	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol	3629
1234	S1235	<i>l</i> -薄荷醇丙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol 1-(or 2-)-propylene glycol carbonate	3806
1235	S1236	辛酸烯丙酯	Allyl octanoate	2037
1236	S1237	$\alpha$ -丙基苯乙醇	$\alpha$ -Propylphenethyl alcohol	2953
1237	S1238	龙葵醇(又名 $\beta$ -甲基苯乙醇)	Hydratropyl alcohol ( $\beta$ -Methylphenethyl alcohol)	2732
1238	S1239	四氢芳樟醇	Tetrahydrolinalool	3060
1239	S1240	2,3-二巯基丁烷	2,3-Dimercaptobutane	3477
1240	S1241	$\beta$ -萘乙醚	$\beta$ -Naphthyl ethyl ether	2768
1241	S1242	异丁基 $\beta$ -萘醚	$\beta$ -Naphthyl isobutyl ether	3719
1242	S1243	邻-丙基苯酚	<i>o</i> -Propylphenol	3522
1243	S1244	苯基异丁香酚	Isoeugenyl benzyl ether	3698
1244	S1245	2-甲基-3(5或6)-甲硫基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-(methylthio) pyrazine	3208
1245	S1246	香茅氧基乙醛	Citronellyloxyacetaldehyde	2310
1246	S1247	乙醛苯乙醇丙醇缩醛	Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
1247	S1248	2-甲基-3-(对甲基苯基)丙醛	2-Methyl-3-( <i>p</i> -methylphenyl)propanal Satinlaldehyde	2748
1248	S1249	2-苯基-3-(2-呋喃基)丙-2-烯醛	2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	3586
1249	S1250	3,5,5-三甲基己醛	3,5,5-Trimethylhexanal	3524

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1250	S1251	2-甲基-3(5 或 6)-乙氧基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-ethoxypyrazine	3569
1251	S1252	庚醛甘油缩醛	Heptanal glyceryl acetal	2542
1252	S1253	苯乙醛甘油缩醛	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
1253	S1254	对-异丙基苯乙醛	<i>p</i> -Isopropyl phenylacetaldehyde	2954
1254	S1255	2-甲基-4-苯丁醛	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde	2737
1255	S1256	龙葵醛	Hydratropic aldehyde	2886
1256	S1257	龙葵醛二甲缩醛	Hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
1257	S1258	羟基香茅醛二乙缩醛	Hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
1258	S1259	柠檬醛二甲缩醛	Citral dimethyl acetal	2305
1259	S1260	4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)-噻唑	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl) thiazole	3205
1260	S1261	$\alpha$ -丁基肉桂醛	$\alpha$ -Butylcinnamaldehyde	2191
1261	S1262	4-庚烯-3-酮	4-Heptene-3-one	—
1262	S1263	4-甲基-1-苯基-2-戊酮	4-Methyl-1-phenyl-2-pentanone	2740
1263	S1264	1-(对-甲氧基苯基)-1-戊烯-3-酮	1-( <i>p</i> -Methoxyphenyl)-1-penten-3-one	2673
1264	S1265	$\alpha$ -己叉基环戊酮	$\alpha$ -Hexylidenecyclopentanone	2573
1265	S1266	四甲基乙基环己烯酮	Tetramethyl ethylcyclohexenone	3061
1266	S1267	糠硫醇甲酸酯	Furfurylthiol formate	3158
1267	S1268	甲基 $\beta$ -萘酮	Methyl $\beta$ -naphthyl ketone	2723
1268	S1269	2-(3-苯丙基)四氢呋喃	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran	2898
1269	S1270	烯丙基乙酸	Allyl acetic acid	2843
1270	S1271	甲酸二甲苯基原酯	Dimethyl benzyl carbonyl formate	2395
1271	S1272	4-乙酰基-6-叔丁基-1,1-二甲基茛满	4-Acetyl-6- <i>t</i> -butyl-1,1-dimethylindane	3653
1272	S1273	癸醛二甲缩醛(又名 1,1-二甲氧基癸烷)	Decanal dimethyl acetal (1,1-Dimethoxydecane)	2363
1273	S1274	乙酸环己基乙酯	Cyclohexaneethyl acetate	2348
1274	S1275	对-甲苯氧基乙酸乙酯	Ethyl ( <i>p</i> -tolylloxy) acetate	3157
1275	S1276	乙酸二甲苯基原酯	Dimethyl phenethyl carbonyl acetate	2735
1276	S1277	丙酸甲基苯基原酯	Methyl phenylcarbonyl propionate	2689
1277	S1278	2-呋喃基丙烯酸丙酯	Propyl 2-furanacrylate	2945
1278	S1279	异丁酸二甲苯基原酯	Dimethyl phenethyl carbonyl isobutyrate	2736
1279	S1280	异丁酸 2-苯氧基乙酯	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2873
1280	S1281	十三碳二酸环乙二醇二酯	Ethylene brassylate	3543
1281	S1282	邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl anthranilate	2182
1282	S1283	对-叔丁基苯乙酸甲酯	Methyl <i>p</i> - <i>tert</i> -butylphenylacetate	2690
1283	S1284	苯氧乙酸烯丙酯	Allyl phenoxyacetate	2038
1284	S1285	苯乙酸辛酯	Octyl phenylacetate	2812
1285	S1286	苯乙酸苄酯	Benzyl phenylacetate	2149
1286	S1287	苯乙酸芳樟酯	Linalyl phenylacetate	3501
1287	S1288	苯乙酸香茅酯	Citronellyl phenylacetate	2315
1288	S1289	苯乙酸愈创木酚酯	Guaiacyl phenylacetate	2535
1289	S1290	3-甲基 2-丁烯酸 2-苯乙酯(又名千里酸苯乙酯)	2-phenethyl 3-Methyl-2-butenate (Phenethyl senecioate)	2869
1290	S1291	3-苯基缩水甘油酸乙酯	Ethyl 3-phenylglycidate	2454
1291	S1292	肉桂酸芳樟酯	Linalyl cinnamate	2641
1292	S1293	1,2-二((1'-乙氧基)-乙氧基)丙烷	1,2-Di[(1'-ethoxy) ethoxy]propane	3534
1293	S1294	<i>N</i> ,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺	2-Isopropyl- <i>N</i> ,2,3-trimethylbutyramide	3804
1294	S1295	<i>N</i> -乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺	<i>N</i> -Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide	3455

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1295	S1296	3- <i>l</i> - <b>葑</b> 氧基-1,2-丙二醇(又名3- <i>l</i> -薄荷烷氧基-1,2-丙二醇)	3- <i>l</i> -Menthoxypropane-1,2-diol	3784
1296	S1297	香兰基丁醚	Vanillyl butyl ether	3796
1297	S1298	9-癸烯醛	9-Decenal	3912
1298	S1299	2-仲丁基环己酮	2- <i>sec</i> -Butylcyclohexanone	3261
1299	S1300	2,3-十一碳二酮	2,3-Undecadione	3090
1300	S1301	环己烷羧甲酸	Cyclohexanecarboxylic acid	3531
1301	S1302	5和6-癸烯酸(又名牛奶内酯)	5-and6-Decenoic acid (Milk lactone)	3742
1302	S1303	八乙酸蔗糖酯	Sucrose octaacetate	3038
1303	S1304	丁酸烯丙酯	Allyl butyrate	2021
1304	S1305	异丁酸香兰素酯	Vanillin isobutyrate	3754
1305	S1306	戊二酸单 <i>l</i> -薄荷醇酯	<i>l</i> -Monomenthyl glutarate	4006
1306	S1307	苯甲酰基乙酸乙酯	Ethyl benzoylacetate	2423
1307	S1308	$\epsilon$ -十二内酯	$\epsilon$ -Dodecalactone	3610
1308	S1309	八氢香豆素	Octahydrocoumarin	3791
1309	S1310	2,5-二甲基-3-呋喃硫醇	2,5-Dimethyl-3-furathiol	3451
1310	S1311	1,2-丁二硫醇	1,2-Butanedithiol	3528
1311	S1312	双-(2,5-二甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2,5-dimethyl-3-furyl) disulfide	3476
1312	S1313	丙基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3607
1313	S1314	二环己基二硫醚	Dicyclohexyl disulfide	3448
1314	S1315	糠基异丙基硫醚	Furfuryl isopropyl sulfide	3161
1315	S1316	2-乙基苯硫酚	2-Ethyl thiophenol	3345
1316	S1317	2-(乙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(acetyloxy) propionate	3788
1317	S1318	2-(丙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(propionyloxy) propionate	3790
1318	S1319	3-糠硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
1319	S1320	2-甲基噻吡嗪	2-Methylthiopyrazine	3231
1320	S1321	异硫氰酸苯乙酯	Phenethyl isothiocyanate	4014
1321	S1322	2-(3-苯丙基)吡啶	2-(3-Phenylpropyl) pyridine	3751
1322	S1323	4,5-二甲基-2-乙基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	3620
1323	S1324	2-仲丁基-4,5-二甲基-3-噻唑啉	2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline	3619
1324	S1325	吡嗪乙硫醇	Pyrazine ethanethiol	3230
1325	S1326	水杨酸苯酯	Phenyl salicylate	3960
1326	S1327	庚醛二甲缩醛	Heptanal dimethyl acetal	2541
1327	S1328	羟基香茅醛二甲缩醛	Hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
1328	S1329	对-丙基茴香醚	<i>p</i> -Propyl anisole	2930
1329	S1330	异丁酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Tolyl isobutyrate	3075
1330	S1331	异丁酸邻-甲酚酯	<i>o</i> -Tolyl isobutyrate	3753
1331	S1332	柠檬醛丙二醇缩醛	Citral propylene glycol acetal	—
1332	S1333	反式-2-己烯醛二乙缩醛	<i>trans</i> -2-Hexenal diethyl acetal	4047
1333	S1334	2-巯基噻吩	2-Mercaptothiophene	3062
1334	S1335	对- <b>葑</b> -3,8-二醇(又名对-3,8-薄荷烷二醇)	<i>p</i> -Menth-3,8-diol	4053
1335	S1336	1,8-辛二硫醇	1,8-Octanedithiol	3514
1336	S1337	螺[2,4-二硫杂-1-甲基-8-氧杂双环[3.3.0]-辛烷-3,3'-(1'-氧杂-2'-甲基)环戊烷]	spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl) cyclopentane]	3270
1337	S1338	3-壬烯-2-酮	3-Nonen-2-one	3955
1338	S1339	3-甲基-2,4-壬二酮	3-Methyl-2,4-nonadione	4057
1339	S1340	2,5-二甲基-3-硫代乙酰氧基呋喃	2,5-Dimethyl-3-thioacetoxyfuran	4034
1340	S1341	反式-4-己烯醛	<i>trans</i> -4-Hexenal	4046

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1341	S1342	3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2-丁酮	(+/-)-3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]-2-butanone	4056
1342	S1343	3-巯基-2-甲基戊醛	3-Mercapto-2-methylpentanal	3994
1343	S1344	2-( <i>l</i> - <sup>薄荷</sup> 氧基)乙醇[又名 2-( <i>l</i> -薄荷烷氧基乙醇)]	2-( <i>l</i> -Menthoxy) ethanol	4154
1344	S1345	丙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl propionate	3058
1345	S1346	异戊酸烯丙酯	Allyl isovalerate	2045
1346	S1347	3-羟甲基-2-庚酮	3-(hydroxymethyl)-2-heptanone	2804
1347	S1348	三丙酸甘油酯	Glyceryl tripropanoate	3286
1348	S1349	辛酸糠酯	Furfuryl octanoate	3396
1349	S1350	丁酸反式-2-辛烯醇酯	<i>trans</i> -2-Octen-1-yl butanoate	3517
1350	S1351	苯乙醛二异丁缩醛	Phenylacetaldehyde diisobutyl acetal	3384
1351	S1352	1,3-二苯基-2-丙酮	1,3-Diphenyl-2-propanone	2397
1352	S1353	10-十一烯酸丁酯	Butyl 10-undecylenate	2216
1353	S1354	乙酸檀香酯	Santalyl acetate	3007
1354	S1355	2-乙基丁酸香叶酯	Geranyl 2-ethylbutyrate	3339
1355	S1356	3-羟甲基-2-辛酮	3-Hydroxymethyl-2-octanone	3292
1356	S1357	1,2-环己二酮	1,2-Cyclohexanedione	3458
1357	S1358	松香酸甘油酯	Glycerol ester of rosin	4226
1358	S1359	赤、苏-3-巯基-2-甲基丁-1-醇(又名 3-巯基-2-甲基丁醇)	rythro and threo-3-Mercapto-2-methylbutan-1-ol (3-Mercapto-2-methylbutyl alcohol)	3993
1359	S1360	4-甲基联苯	4-Methyl biphenyl	3186
1360	S1361	$\alpha$ -戊基肉桂醇	$\alpha$ -Amylcinnamyl alcohol	2065
1361	S1362	1-苯基-3-甲基-戊醇-3	1-phenyl-3-methyl-3-pentanol	2883
1362	S1363	5-苯基戊醇	5-Phenylpentanol	3618
1363	S1364	对- <sup>薄荷</sup> 烷醇-2 (又名对-薄荷烷醇-2)	<i>p</i> -Menthan-2-ol	3562
1364	S1365	脱氢二氢紫罗兰醇	Dehydrodihydroionol	3446
1365	S1366	乙基葑醇	Ethyl fenchol	3491
1366	S1367	辛烯基琥珀酸单阿拉伯胶酯	Gum Arabic, hydrogen octenylbutane dioate	4227
1367	S1368	N1-(2-甲氧基-4-甲基苄基)-N2-[2-(5-甲基-2-吡啶基)乙基]草酰胺	N1-(2-methoxy-4-methylbenzyl)-N2-[2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4234
1368	S1369	N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺	N1-(2,4-dimethoxybenzyl)-N2-[2-(pyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4233
1369	S1370	N-(4-庚基)-(3,4-亚甲二氧基)苯甲酰胺	N-(heptan-4-yl)benzo[d][1,3]dioxole-5-carboxamide	4232
1370	S1371	二苯醚	Dibenzyl ether	2371
1371	S1372	5-羟基-十二酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	3686
1372	S1373	三丁酸甘油酯	Tributylin	2223
1373	S1374	壬酸烯丙酯	Allyl nonanoate	2036
1374	S1375	5-羟基癸酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
1375	S1376	丙酸 3-苯基丙酯	3-Phenylpropyl propionate	2897
1376	S1377	肉桂酸异丙酯	Isopropyl cinnamate	2939
1377	S1378	2-酮基-4-丁硫醇	2-Keto-4-butanethiol	3357
1378	S1379	甲基-对-甲苯缩水甘油酸乙酯	Ethyl methyl- <i>p</i> -tolyl glycidate	3757
1379	S1380	5-羟基-8-十一碳烯酸 $\delta$ -内酯	5-Hydroxy-8-undecenoic acid delta-lactone	3758
1380	S1381	N-环丙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	N-Cyclopropyl-( <i>E</i> )2,( <i>Z</i> )6-nonadienamide	4087
1381	S1382	N-乙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	N-Ethyl-( <i>E</i> )2,( <i>Z</i> )6-nonadienamide	4113

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1382	S1383	2,4-二甲基-1,3-二氧戊环(又名乙醛 1,2-丙二醇缩醛)	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolane(Acetaldehyde propylene glycol acetal)	4099
1383	S1384	$\beta$ -萘甲醚	$\beta$ -Naphthyl methyl ether	4704
1384	S1385	二羟基丙酮	Dihydroxyacetone	4033
1385	S1386	二苯基二硫醚	Phenyl disulfide	3225
1386	S1387	乙基香芹酚	Ethyl carvacrol	2246
1387	S1388	甲基苯甲醛甘油缩醛(邻、间、对异构体混合物)	Tolualdehyde glyceryl acetal ( <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -mixed isomers)	3067
1388	S1389	(+/-)-反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇	(+/-)- <i>trans</i> -and <i>cis</i> -4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-ol	4102
1389	S1390	(+/-)-反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇乙酸酯	(+/-)- <i>trans</i> -and <i>cis</i> -4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-yl acetate	4103
1390	S1391	(反式和顺式)-1-甲氧基-1-癸烯	<i>trans</i> -and <i>cis</i> -1-Methoxy-1-decene	4161
1391	S1392	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇癸酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
1392	S1393	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇异丁酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl isobutyrate	4278
1393	S1394	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇甲酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl formate	4275
1394	S1395	异戊酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
1395	S1396	<i>dl</i> -薄荷脑(+/-)-1,2-丙二醇碳酸酯	<i>dl</i> -Metho(+/-)-propylene glycol carbonate	3992
1396	S1397	乙酸 1-乙氧基乙醇酯	1-Ethoxyethyl acetate	4069
1397	S1398	<i>N</i> -异丁基-反-2-反-4-癸二烯酸酰胺	<i>N</i> -Isobutyldeca- <i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-dienamide	4148
1398	S1399	二苯乙醇酮(又名 2-羟基-2-苯基苯乙酮)	Benzoin(2-Hydroxy-2-phenylacetophenone)	2132
1399	S1400	甲基异戊基二硫醚	Methyl isopentyl disulfide	4168
1400	S1401	邻氨基苯甲酸烯丙酯	Allyl anthranilate	2020
1401	S1402	6-环己基己酸烯丙酯	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
1402	S1403	5-环己基戊酸烯丙酯	Allyl cyclohexanevalerate	2027
1403	S1404	2-乙基丁酸烯丙酯	Allyl 2-ethylbutyrate	2029
1404	S1405	惕各酸烯丙酯(又名反式-2-甲基-2-丁烯酸烯丙酯)	Allyl tiglate (Allyl <i>trans</i> -2-methyl-2-butenate)	2043
1405	S1406	10-十一烯酸烯丙酯	Allyl 10-undecenoate	2044
1406	S1407	$\alpha$ -戊基肉桂醛二甲缩醛	$\alpha$ -Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
1407	S1408	乙酸 $\alpha$ -戊基肉桂酯	$\alpha$ -Amylcinnamyl acetate	2064
1408	S1409	甲酸 $\alpha$ -戊基肉桂酯	$\alpha$ -Amylcinnamyl formate	2066
1409	S1410	异戊酸 $\alpha$ -戊基肉桂酯	$\alpha$ -Amylcinnamyl isovalerate	2067
1410	S1411	4(2-呋喃基)丁酸异戊酯	Isoamyl 4(2-furan) butyrate	2070
1411	S1412	3(2-呋喃基)丙酸异戊酯	Isoamyl 3(2-furan) propionate	2071
1412	S1413	2-戊基-5 或 6-酮-1,4-二噁烷	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
1413	S1414	丙酮酸异戊酯	Isoamyl pyruvate	2083
1414	S1415	苄基丁基醚	Benzyl butyl ether	2139
1415	S1416	<i>N</i> -3,7-二甲基-2,6-辛二烯-环丙基甲酰胺	<i>N</i> -3,7-Dimethyl-2,6-octadienylcyclopropylcarbamamide	4267
1416	S1417	<i>N</i> -(乙氧羰基甲基)-对- <b>莰</b> 烷-3-甲酰胺[又名 <i>N</i> -(乙氧羰基甲基)-对-薄荷烷-3-甲酰胺]	[ <i>N</i> -(Ethoxycarbonyl)methyl]- <i>p</i> -menthane-3-carboxamide	4309
1417	S1418	硬木烟熏香味料 SmokEz C-10	SmokEz C-10	—
1418	S1419	硬木烟熏香味料 SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	—
1419	S1420	(反式,顺式)-2,6-壬二烯-1-醇	( <i>E</i> , <i>Z</i> )-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
		乙酸酯		
1420	S1421	邻氨基苯甲酸苯乙酯	Phenylethyl anthranilate	2859
1421	S1422	2-丙酰基-2-噻唑啉	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
1422	S1423	顺式-8-十四烯醛	(Z)-8-Tetradecenal	4066
1423	S1424	烯丙硫醇己酸酯	Allyl thiohexanoate	4076
1424	S1425	双香兰素	Divanillin	4107
1425	S1426	顺式和反式-2-庚基环丙烷羧酸	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -2-Heptylcyclopropane carboxylic acid	4130
1426	S1427	5-羟基-4-甲基己酸 $\delta$ -内酯	5-Hydroxy-4-methylhexanoic acid $\delta$ - lactone	4141
1427	S1428	4-巯基-2-戊酮	4-Mercapto-2-pentanone	4157
1428	S1429	2,4,6-三硫杂庚烷	2,4,6-Trithiaheptane	4214
1429	S1430	1-(4-甲氧苯基)-4-甲基-1-戊烯-3-酮	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methyl-1-penten-3-one	3760
1430	S1431	3(2)-羟基-5-甲基-2(3)-己酮	3(2)-Hydroxy-5-methyl-2(3)-hexanone	3989
1431	S1432	二巯基甲烷	Dimercaptomethane	4097
1432	S1433	4-羟基-2-丁烯酸 $\gamma$ -内酯[又名2(5 <i>H</i> )-呋喃酮]	4-Hydroxy-2-butenic acid $\gamma$ -lactone [ 2(5 <i>H</i> )-furanone]	4138
1433	S1434	(+/-)-3-甲硫基丁酸异丁酯	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
1434	S1435	3-甲硫基-2-丁酮	3-(Methylthio)-2-butanone	4181
1435	S1436	顺式和反式-5-乙基-4-甲基-2-(2-甲基丙基)-噻唑啉	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazoline	4319
1436	S1437	1-戊硫醇	1-Pentanethiol	4333
1437	S1438	(+/-)-4-巯基-4-甲基-2-戊醇	(+/-)-4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol	4158
1438	S1439	异戊酸环己酯	Cyclohexyl isovalerate	2355
1439	S1440	2-噻吩基二硫醚	2-Thienyl disulfide	3323
1440	S1441	双(2-甲基-3-呋喃基)四硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl) tetrasulfide	3260
1441	S1442	辛酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Tolyl octanoate	3733
1442	S1443	丙酸麦芽酚酯	Maltol propionate	3941
1443	S1444	顺式-2-己烯-1-醇	(Z)-2-Hexen-1-ol	3924
1444	S1445	(+/-)反式和顺式-2-己烯醛丙二醇缩醛	(+/-) <i>trans</i> - and <i>cis</i> -2-Hexenal propylene glycol acetal	4272
1445	S1446	乙酸 2-乙基丁酯	2-Ethylbutyl acetate	2425
1446	S1447	2,5-二乙基-3-甲基吡嗪	2,5-Diethyl-3-methylpyrazine	3915
1447	S1448	4-(甲硫基)-2-戊酮	4-(Methylthio)-2-pentanone	4182
1448	S1449	甲硫基甲硫醇	Methylthiomethylmercaptan	4185
1449	S1450	顺式和反式-5-乙基-4-甲基-2-(1-甲基丙基)-噻唑啉	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -5-Ethyl-4-methyl-2-(1-methylpropyl)-thiazoline	4318
1450	S1451	辛酸二甲缩醛	Octanal dimethyl acetal	2798
1451	S1452	3-巯基-3-甲基-1-丁醇乙酸酯	3-Mercapto-3-methyl-1-butyl acetate	4324
1452	S1453	( <i>R,S</i> )-3-羟基丁酸 <i>l</i> -薄荷酯	<i>l</i> -Menthyl ( <i>R,S</i> )-3-hydroxybutyrate	4308
1453	S1454	异戊酸异丙酯	Isopropyl isovalerate	2961
1454	S1455	顺式-4-癸烯醇乙酸酯	<i>cis</i> -4-Decenyl acetate	3967
1455	S1456	惕各酸香叶酯	Geranyl tiglate	4044
1456	S1457	<i>N</i> -苯甲酰邻氨基苯甲酸	<i>N</i> -Benzoylanthranilic acid	4078
1457	S1458	2,6,10-三甲基-2,6,10-十五碳三烯-14-酮	2,6,10-Trimethyl-2,6,10-pentadecatrien-14-one	3442
1458	S1459	2,5-二甲基噻唑	2,5-Dimethylthiazole	4035
1459	S1460	甲硫基甲醇丁酸酯	Methylthiomethyl butyrate	3879
1460	S1461	2-甲硫基乙醇	2-(Methylthio) ethanol	4004
1461	S1462	二乙基三硫醚	Diethyl trisulfide	4029
1462	S1463	顺式和反式-1-巯基-对-薄荷烷-3-酮(又名顺式和反式-1-巯基-对-薄荷烷-3-酮)	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -1-Mercapto- <i>p</i> - menthan-3-one	4300



表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1463	S1464	4-羟基-4-甲基-7-顺式-癸烯酸 $\gamma$ -内酯	4-Hydroxy-4-methyl-7-cis-decenoic acid gamma lactone	3937
1464	S1465	2-甲基辛醛	2-Methyloctanal	2727
1465	S1466	3-甲基-5-丙基-2-环己烯-1-酮	3-Methyl-5-propyl-2-cyclohexen-1-one	3577
1466	S1467	2,4-壬二烯-1-醇	2,4-Nonadien-1-ol	3951
1467	S1468	环戊硫醇	Cyclopentanethiol	3262
1468	S1469	<i>N</i> -对苯乙腈基薄荷烷基甲酰胺	<i>N-p</i> -Benzeneacetonitrile menthanecarboxamide	4496
1469	S1470	<i>N</i> -[2-(吡啶-2-基)乙基]薄荷烷基甲酰胺	<i>N</i> -[2-(Pyridin-2-yl)ethyl]-3- <i>p</i> -menthanecarboxamide	4549
1470	S1471	4-氨基-5,6-二甲基噻吩并[2,3- <i>d</i> ]嘧啶-2(1 <i>H</i> )-酮盐酸盐	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3- <i>d</i> ]pyrimidin-2(1 <i>H</i> )-one hydrochloride	4669
1471	S1472	3-[(4-氨基-2,2-二氧-1 <i>H</i> -2,1,3-苯并噻二噻-5-基)氧]-2,2-二甲基- <i>N</i> -丙基丙酰胺	3-[(4-Amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -2,1,3-benzothiazidin-5-yl)oxy]-2,2-dimethyl- <i>N</i> -propylpropanamide	4701
1472	S1473	L-蛋氨酸甘氨酸	L-Methionylglycine	4692
1473	S1474	5-戊基-3 <i>H</i> -呋喃-2-酮	5-Pentyl-3 <i>H</i> -furan-2-one	4323
1474	S1475	2,5-二硫杂己烷	2,5-Dithiahexane	4298
1475	S1476	(2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )- <i>N</i> -[4-(2-氨基-2-氧代乙基)苯基]-5-甲基-2-(丙基-2-)-环己烷甲酰胺	(2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )- <i>N</i> -[4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl]-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexanecarboxamide	4684
1476	S1477	5-甲基-2-呋喃甲硫醇(又名5-甲基糠硫醇)	5-Methyl-2-furanmethanethiol(5-Methylfurfurylmercaptan)	4697
1477	S1478	6-甲基辛醛	6-Methyloctanal	4433
1478	S1479	2(4)-乙基-4(2),6-二甲基二氢-1,3,5-二噻嗪	2(4)-Ethyl-4(2),6-dimethyldihydro-1,3,5-dithiazinane	4667
1479	S1480	3-庚基二氢-5-甲基-2(3 <i>H</i> )-呋喃酮	3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3 <i>H</i> )-furanone	3350
1480	S1481	香兰醇	Vanillyl alcohol	3737
1481	S1482	6-[5(6)-癸烯酰氧基]癸酸	6-[5(6)-Decenoyloxy]decanoic acid	4442
1482	S1484	3-{1-[(3,5-二甲基-1,2-噁唑-4-基)甲基]-1 <i>H</i> -吡唑-4-基}-1-(3-羟基苄基)咪唑啉-2,4-二酮	3-{1-[(3,5-Dimethyl-1,2-oxazol-4-yl)methyl]-1 <i>H</i> -pyrazol-4-yl}-1-(3-hydroxybenzyl)imidazolidine-2,4-dione	4725
1483	S1485	4-氨基-5-[3-(异丙基氨基)-2,2-二甲基-3-氧代丙氧基]-2-甲基喹啉-3-羧酸硫酸盐	4-Amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy)-2-methylquinoline-3-carboxylic acid sulfate	4774
1484	S1486	9-癸烯-2-酮	9-Decen-2-one	4706
1485	S1487	6-甲基庚醛	6-Methylheptanal	4498
1486	S1488	<i>N</i> -(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺	Cyclopropanecarboxylic acid(2-isopropyl-5-methyl-cyclohexyl)-amide	4558
1487	S1489	4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 $\gamma$ -内酯	4-Hydroxy-4-methyl-5-hexenoic acid gamma lactone	4051
1488	S1490	糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Furfuryl 2-methyl-3-furyl disulfide	4119
1489	S1491	4-癸烯酸	4-Decenoic acid	3914
1490	S1492	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl propionate	4276
1491	S1493	4,5-辛二酮	4,5-Octanedione	4533
1492	S1494	5-羟基癸酸乙酯	Ethyl 5-hydroxydecanoate	4444
1493	S1495	己二酸二辛酯	Diocetyl adipate	4476
1494	S1496	乙基芳樟基醚	Ethyl linalyl ether	4591

表 B.4 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1495	S1497	大茴香脑	<i>trans</i> -Anethole Anise camphor	2086
1496	S1498	根皮素	Phloretin	4390
1497	S1499	2-丙酰吡咯	2-Propionylpyrrole	3614
1498	S1500	烯丙基 1-丙烯基二硫醚	Allyl 1-propenyl disulfide	4823
1499	S1501	2-乙酰氧基-3-丁酮	2-Acetoxy-3-butanone	3526
1500	S1502	(+/-)-1-环己基乙醇	(+/-)-1-Cyclohexylethanol	4794
1501	S1503	L- $\gamma$ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸	Glutamyl-valyl-glycine (L- $\gamma$ -glutamyl-L-valyl-glycine)	4709
1502	S1504	(1R,2S,5R)-N-(4-甲氧苯基)-5-甲基-2-(1-甲基乙基)环己基甲酰胺	(1R,2S,5R)-N-(4-Methoxyphenyl)-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexanecarboxamide	4681
1503	S1505	2-(4-甲基苯氧基)-N-(1H-吡唑-3-基)-N-(噻吩-2-基甲基)乙酰胺	2-(4-Methylphenoxy)-N-(1H-pyrazol-3-yl)-N-(thiophen-2-ylmethyl)acetamide	4809

注 1: 凡列入合成香料目录的香料, 其对应的天然物(即结构完全相同的对应物)应视作已批准使用的香料。  
注 2: 凡列入合成香料目录的香料, 若存在相应的铵盐、钠盐、钾盐、钙盐和盐酸盐、碳酸盐、硫酸盐, 且具有香料特性的化合物, 应视作已批准使用的香料。  
注 3: 如果列入合成香料目录的香料为消旋体, 那么其左旋和右旋结构应视作已批准使用的香料。如果列入合成香料目录的香料为左旋结构, 则其右旋结构不应视作已批准使用的香料; 反之亦然。

## 附录 C

### 食品工业用加工助剂使用规定

#### C.1 食品工业用加工助剂（以下简称“加工助剂”）的使用原则

C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用，使用时应具有工艺必要性，在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量。

C.1.2 加工助剂一般应在制成最终成品之前除去，无法完全除去的，应尽可能降低其残留量，其残留量不应对健康产生危害，不应在最终食品中发挥功能作用。

C.1.3 加工助剂应该符合相应的质量规格要求。

#### C.2 食品工业用加工助剂的使用规定

C.2.1 表 C.1 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了可在各类食品加工过程中使用，残留量不需限定的加工助剂名单（不含酶制剂）。

C.2.2 表 C.2 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了需要规定功能和使用范围的加工助剂名单（不含酶制剂）。

C.2.3 表 C.3 以酶制剂名称汉语拼音排序规定了食品加工中允许使用的酶。各种酶的来源和供体应符合表中的规定。

表 C.1 可在各类食品加工过程中使用，残留量不需限定的加工助剂名单（不含酶制剂）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
1.	氨水及液氨	ammonia
2.	甘油（又名丙三醇）	glycerine (glycerol)
3.	丙酮	acetone
4.	丙烷	propane
5.	单，双甘油脂肪酸酯	mono-and diglycerides of fatty acids
6.	氮气（液氮）	nitrogen
7.	二氧化硅	silicon dioxide
8.	二氧化碳	carbon dioxide
9.	硅藻土	diatomaceous earth
10.	活性炭	activated carbon
11.	磷脂	phospholipid
12.	硫酸钙	calcium sulfate
13.	硫酸镁	magnesium sulfate
14.	硫酸钠	sodium sulfate
15.	氯化铵	ammonium chloride
16.	氯化钙	calcium chloride
17.	氯化钾	potassium chloride
18.	柠檬酸	citric acid
19.	氢气	hydrogen
20.	氢氧化钙	calcium hydroxide
21.	氢氧化钾	potassium hydroxide
22.	氢氧化钠	sodium hydroxide
23.	乳酸	lactic acid
24.	硅酸镁	magnesium trisilicate
25.	碳酸钙（包括轻质碳酸钙，重质碳酸钙）	calcium carbonate(light, heavy)
26.	碳酸钾	potassium carbonate
27.	碳酸镁（包括轻质碳酸镁，重质碳酸镁）	magnesium carbonate (light, heavy)
28.	碳酸钠	sodium carbonate
29.	碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate
30.	碳酸氢钠	sodium hydrogen carbonate
31.	纤维素	cellulose
32.	盐酸	hydrochloric acid
33.	氧化钙	calcium oxide
34.	氧化镁（包括重质氧化镁，轻质氧化镁）	magnesium oxide (heavy, light)
35.	乙醇	ethanol
36.	冰乙酸（又名冰醋酸）	acetic acid
37.	植物活性炭	vegetable carbon (activated)

表 C.2 需要规定功能和使用范围的加工助剂名单（不含酶制剂）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1.	1-丁醇	1-butanol	萃取溶剂	发酵工艺
2.	植物油抽提溶剂	solvent No. 6	浸油溶剂、提取溶剂	发酵工艺、油脂加工提取工艺
3.	D-甘露糖醇	D-mannitol	防粘剂	糖果的加工工艺
4.	DL-苹果酸钠	DL-disodium malate	发酵用营养物质	发酵工艺
5.	L-苹果酸	L-malic acid	发酵用营养物质	发酵工艺
6.	$\beta$ -环状糊精	$\beta$ -cyclodextrin	胆固醇、提取剂	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳、发酵乳和风味发酵乳、稀奶油（淡奶油）及其类似品、干酪和再制干酪及其类似品的加工工艺
7.	阿拉伯胶	arabic gum	澄清剂	葡萄酒加工工艺
8.	凹凸棒粘土	attapulgitic clay	脱色剂	油脂加工工艺
9.	丙二醇	1,2-propanediol	冷却剂、消泡剂、提取溶剂	啤酒加工工艺、提取工艺
10.	巴西棕榈蜡	carnauba wax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺、蜜饯果糕的加工工艺
11.	白油（液体石蜡）	white mineral oil	消泡剂、脱模剂、防粘剂、润滑剂	薯类的加工工艺、油脂加工工艺、糖果的加工工艺、胶原蛋白肠衣的加工工艺、膨化食品加工工艺、粮食加工工艺（用于防尘）、发酵工艺、豆制品的加工工艺
12.	不溶性聚乙烯吡咯烷酮	insoluble polyvinylpyrrolidone (PVPP)	吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺和发酵工艺、茶（类）饮料加工工艺
13.	丙酸及其钠盐、钙盐	Propionic acid, sodium propionate, calcium propionate	发酵用营养物质	酵母的生产工艺，残留量 $\leq 0.1\text{g/kg}$
14.	单宁（包括食用单宁，固化单宁）	edible tannin	助滤剂、澄清剂、脱色剂	黄酒、啤酒、葡萄酒和配制酒的加工工艺、油脂脱色工艺、发酵工艺
15.	丁烷	butane	提取溶剂	提取工艺
16.	蜂蜡	beeswax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺
17.	高岭土	kaolin	澄清剂、助滤剂	葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺和发酵工艺
18.	高碳醇脂脂肪酸酯复合物	higher alcohol fatty acid	消泡剂	发酵工艺、大豆蛋白加工工

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
		ester complex		艺
19.	硅胶	silica gel	澄清剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒和黄酒加工工艺
20.	硅酸钙	calcium silicate	助滤剂	煎炸油加工工艺, 最大使用量为 40g/kg
21.	过氧化氢	hydrogen peroxide	脱硫剂、脱色剂、去碘剂	淀粉糖和淀粉加工工艺、油脂加工工艺、海藻加工工艺
22.	滑石粉	talc	脱模剂、防粘剂	糖果的加工工艺、发酵提取工艺
23.	活性白土	activated clay	澄清剂、食用油脱色剂、吸附剂	配制酒的加工工艺和发酵工艺、油脂加工工艺、水处理工艺
24.	甲醇钠	sodium methylate	油脂酯交换催化剂	油脂加工工艺
25.	甲酸钠	Sodium formate	发酵用应用物质	发酵工艺
26.	焦亚硫酸钠	sodium metabisulphite	黏度调节剂	大豆蛋白的加工工艺(仅限大豆分离蛋白, 大豆浓缩蛋白), 最大使用量为 0.03 g/kg(以二氧化硫残留量计)
27.	酒石酸氢钾	potassium bitartrate	结晶剂	葡萄酒加工工艺
28.	聚苯乙烯	polytyrene	助滤剂	啤酒的加工工艺
29.	聚丙烯酰胺	polyacrylamide	絮凝剂、助滤剂	饮料加工工艺的水处理工艺、制糖工艺和发酵工艺
30.	聚二甲基硅氧烷及其乳液(包括聚二甲基硅氧烷, 聚二甲基硅氧烷乳液)	polydimethyl siloxane	消泡剂、脱模剂	豆制品工艺(最大使用量 0.3 g/kg, 以每千克黄豆的使用量计, 以聚二甲基硅氧烷计)、肉制品、啤酒加工工艺(上述加工工艺最大使用量 0.2 g/kg, 以聚二甲基硅氧烷计)、焙烤食品工艺(在模具中的最大使用量 30 mg/dm <sup>2</sup> , 以聚二甲基硅氧烷计)、油脂加工及煎炸工艺(最大使用量 0.01 g/kg, 以聚二甲基硅氧烷计)、果冻、果汁、浓缩果汁粉、饮料、速溶食品、冰淇淋、果酱、调味品和蔬菜加工工艺(上述加工工艺最大使用量 0.05 g/kg, 以聚二甲基硅氧烷计)、发酵工艺(最大使用

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
				量 0.1 g/kg, 以聚二甲基硅氧烷计)、薯类加工工艺(按生产需要适量使用)、畜禽血制品加工工艺(最大使用量 0.2g/kg, 以聚二甲基硅氧烷计)
31.	聚甘油酯脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺
32.	聚氧丙烯甘油醚	Polyoxypropylene glycerol ether(GP)	消泡剂	发酵工艺
33.	聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚	Polyoxypropylene oxyethylene glycerolether(GPE)	消泡剂	发酵工艺
34.	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	分散剂、提取溶剂、消泡剂	制糖工艺、发酵工艺、提取工艺、果蔬汁(浆)饮料(最大使用量为 0.75g/kg)、植物蛋白饮料(最大使用量为 2.0g/kg)、豆类制品(最大使用量为 0.05g/kg, 最大使用量以每千克黄豆的使用量计)
35.	聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚	polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether(BAPE)	消泡剂	发酵工艺
36.	聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚	polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether(PPE)	消泡剂	发酵工艺
37.	卡拉胶	carrageenan	澄清剂	啤酒加工工艺
38.	离子交换树脂	ion exchange resins	脱色剂、吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒、黄酒、罐头食品的加工工艺、水处理工艺、制糖工艺及糖处理工艺和发酵工艺
39.	磷酸 <sup>11</sup>	phosphoric acid	澄清剂、精炼脱胶、发酵用营养物质、自溶促进剂	制糖工艺和油脂加工工艺、发酵工艺、酵母加工制品的生产工艺
40.	磷酸二氢铵	ammonium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺

<sup>11</sup>包括磷酸(湿法), 磷酸湿法仅用于制糖工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
41.	磷酸氢二铵	diammonium hydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
42.	磷酸二氢钾	potassium phosphate, monobasic	发酵用营养物质	发酵工艺
43.	磷酸二氢钠	sodium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
44.	磷酸三钙	tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)	分散剂	乳制品加工工艺
45.	磷酸氢二钠	disodium hydrogen phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料加工工艺的水处理工艺、发酵工艺
46.	磷酸三钠	trisodium phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料加工工艺的水处理工艺、发酵工艺
47.	六偏磷酸钠	sodium polyphosphate	螯合剂	乳糖加工工艺(残留量为0.2 g/kg)
48.	硫磺	sulfur	澄清剂	制糖工艺
49.	硫酸	sulfuric acid	絮凝剂、发酵用营养物质	啤酒的加工工艺、发酵工艺、淀粉加工工艺、乳制品加工工艺
50.	硫酸铵	ammonium sulfate	发酵用营养物质	发酵工艺
51.	硫酸锰	manganese sulfate	发酵用营养物质	发酵工艺
52.	硫酸铜	copper sulphate	澄清剂、螯合剂、发酵用营养物质	葡萄酒的加工工艺、皮蛋的加工工艺、发酵工艺
53.	硫酸锌	zinc sulphate	螯合剂、絮凝剂、发酵用营养物质	皮蛋的加工工艺、啤酒的加工工艺、发酵工艺
54.	硫酸亚铁	ferrous sulfate	絮凝剂	饮料加工工艺的水处理工艺和啤酒的加工工艺
55.	氯化镁	magnesium chloride	发酵用营养物质	发酵工艺
56.	明胶	gelatin	澄清剂	果酒的加工工艺、葡萄酒的加工工艺
57.	镍	nickel	催化剂	发酵工艺、油脂加工工艺、糖醇加工工艺
58.	膨润土	bentonite	吸附剂、助滤剂、澄清剂、脱色剂	葡萄酒、果酒、黄酒和配制酒、油脂、调味品、果蔬汁、茶饮料、固体饮料的加工工艺、发酵工艺
59.	石蜡	paraffin	脱模剂、脱毛剂	糖果、焙烤食品加工工艺、畜禽脱毛处理工艺
60.	石油醚	petroleum ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺、提取工艺
61.	松香甘油酯	glycerol ester of rosin	脱毛剂	畜禽脱毛处理工艺
62.	脱乙酰甲壳素	deacetylated	澄清剂	果蔬汁类加工工艺、植物饮



表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
		chitin(chitosan)		料类的加工工艺、啤酒和麦芽饮料的加工工艺
63.	维生素 B 族	vitamin B family	发酵用营养物质	发酵工艺
64.	五碳双缩醛 (又名戊二醛)	glutaraldehyde	交联剂	胶原蛋白肠衣的加工工艺
65.	辛, 癸酸甘油酯	octyl and decyl glycerate	防粘剂	糖果加工工艺、蜜饯果糕、胶原蛋白肠衣的加工工艺、巧克力和巧克力制品加工工艺 (最大使用量 0.08g/kg)
66.	辛烯基琥珀酸淀粉钠	starch sodium octenylsuccinate	防粘剂	胶基糖果加工工艺
67.	氧化亚氮	nitrous oxide	推进剂、起泡剂	水油状脂肪乳化制品 (仅限植脂乳) 和 02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和 (或) 调味的脂肪乳化制品 (仅限植脂奶油) 的加工工艺、稀奶油 (淡奶油) 及其类似品的加工工艺
68.	异丙醇	isopropyl alcohol	提取溶剂	提取工艺
69.	乙二胺四乙酸二钠	disodium EDTA	吸附剂、螯合剂	熟制坚果与籽类、啤酒和配制酒的加工工艺、发酵工艺、饮料的加工工艺
70.	乙醚	ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺、米糠油加工工艺 (残留量为 $\leq 2$ mg/kg)
71.	乙酸钠 (又名醋酸钠)	sodium acetate	螯合剂	发酵工艺、淀粉加工工艺
72.	乙酸乙酯	ethyl acetate	提取溶剂	配制酒的加工工艺、酵母抽提物的加工工艺
73.	月桂酸	lauric acid	脱皮剂	果蔬脱皮
74.	蔗糖聚氧丙烯醚	sucrose polyoxypropylene ester	消泡剂	发酵工艺和制糖工艺
75.	蔗糖脂肪酸酯	sucrose esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺、豆制品加工工艺
76.	珍珠岩	pearl rock	助滤剂	啤酒、葡萄酒、果酒和配制酒的加工工艺, 发酵工艺, 油脂加工工艺, 淀粉糖加工工艺
77.	正己烷	n-hexane	提取溶剂	提取工艺、大豆蛋白加工工艺
78.	植物活性炭 (稻壳来源)	Vegetable activated carbon (Rice husk	助滤剂	油脂加工工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
		activated carbon)		

表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
1.	$\alpha$ -半乳糖苷酶 Alpha-galactosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
2.	$\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )	
		猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	白曲霉 <i>Aspergillus kawachii</i>
3.	$\alpha$ -乙酰乳酸脱羧酶 Alpha-acetolactate decarboxylase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	短小芽孢杆菌 <i>Bacillus brevis</i>
4.	$\beta$ -淀粉酶 beta- amylase	大麦、山芋、大豆、小麦和麦芽 barley, taro, soya, wheat and malted barley	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	弯曲芽孢杆菌 <i>Bacillus flexus</i>
5.	$\beta$ -葡聚糖酶 beta-glucanase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		孤独腐质霉 <i>Humicola insolens</i>	
		哈次木霉 <i>Trichoderma harzianum</i>	
		黑曲霉 <sup>c</sup> <i>Aspergillus niger</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
5.	$\beta$ -葡聚糖酶 beta-glucanase	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		两型孢双侧孢霉 <i>Disporotrichum dimorphosporum</i>	
		埃默森篮状菌 <i>Talaromyces emersonii</i>	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
		绳状青霉 <i>Penicillium funiculosum</i>	
6.	阿拉伯呋喃糖苷酶 Arabinofuranosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	<i>Talaromyces pinophilus</i>
7.	氨基肽酶 Aminopeptidase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
8.	半纤维素酶 Hemicellulase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
9.	菠萝蛋白酶 Bromelain	菠萝 <i>Ananas</i> spp.	
10.	蛋白酶 (包括乳凝块酶) Protease (including milk clotting enzymes)	寄生内座壳 (栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> ( <i>Endothia parasitica</i> )	寄生内座壳 (栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> ( <i>Endothia parasitica</i> )
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		寄生内座壳 (栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> ( <i>Endothia parasitica</i> )	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	小牛胃 Calf stomach
		微小毛霉 <i>Mucor pusillus</i>	
		蜂蜜曲霉 <i>Aspergillus melleus</i>	
嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )			
李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>		
11.	蛋白质谷氨酰胺酶 Protein-glutaminase	解脲金黄杆菌 <i>Chryseobacterium proteolyticum</i>	
12.	单宁酶 Tannase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
13.	多聚半乳糖醛酸酶	黑曲霉 <sup>c</sup> <i>Aspergillus niger</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
	Polygalacturonase	米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
14.	甘油磷脂胆固醇酰基转移酶 Glycerophospholipid Cholesterol Acyltransferase (GCAT)	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	杀鲑气单胞菌杀鲑亚种 <i>Aeromonas salmonicida</i> subsp. <i>Salmonicida</i>
15.	谷氨酰胺酶 Glutaminase	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
16.	谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase	茂原链轮丝菌 (又名茂源链霉菌) <i>Streptomyces mobaraensis</i>	
17.	果胶裂解酶 Pectinlyase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
18.	果胶酶 Pectinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
19.	果胶酯酶 (果胶甲基酯酶) Pectinesterase (Pectin methylesterase)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	针尾曲霉 <i>Aspergillus aculeatus</i>
20.	过氧化氢酶 Catalase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		牛、猪或马的肝脏 bovine, pig or horse liver	
		溶壁微球菌 <i>Micrococcus lysodeicticus</i>	
21.	核酸酶 Nuclease	橘青霉 <i>penicillium citrinum</i>	
22.	环糊精葡萄糖苷转移酶 Cyclomaltodextrin glucanotransferase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	高温厌氧杆菌 <i>Thermoanaerobacter</i> sp.
23.	己糖氧化酶 Hexose oxidase	(多形) 汉逊酵母 <i>Hansenula polymorpha</i>	皱波角叉菜 <i>Chondrus crispus</i>
24.	菊糖酶 Inulinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
25.	壳聚糖酶 Chitosanase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
26.	磷脂酶 Phospholipase	胰腺 pancreas	
27.	磷脂酶 A2 Phospholipase A2	猪胰腺组织 porcine pancreas	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	猪胰腺组织 porcine pancreas
28.	磷脂酶 C Phospholipase C	巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	从土壤中分离的编码磷脂酶 C 基因的微生物

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
29.	麦芽碳水化合物水解酶 ( $\alpha$ -、 $\beta$ -麦芽碳水化合物水解酶) Malt carbohydrases (alpha- and beta-amylase)	麦芽和大麦 malted barley & barley	
30.	麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )
31.	麦芽四糖水解酶 Maltotetrahydrolase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	施氏假单胞菌 <i>Pseudomonas stutzeri</i>
32.	木瓜蛋白酶 Papain	木瓜 <i>Carica papaya</i>	
33.	木聚糖酶 Xylanase	<i>Fusarium venenatum</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
		巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	
		孤独腐质霉 <i>Humicola insolens</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	黑曲霉 <sup>c</sup> <i>Aspergillus niger</i>
李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	<i>Talaromyces leycettanus</i>		
34.	凝乳酶 A Chymosin A	大肠杆菌 K-12 <i>Escherichia Coli</i> K-12	小牛前凝乳酶 A 基因 calf prochymosin A gene
35.	凝乳酶 B Chymosin B	黑曲霉泡盛变种 <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i>	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
36.	凝乳酶或粗制凝乳酶 Chymosin or Rennet	小牛、山羊或羔羊的皱胃 calf, kid, or lamb abomasum	
37.	葡糖淀粉酶 (淀粉葡萄糖苷酶) Glucoamylase (amyloglucosidase)	戴尔根霉 <i>Rhizopus delemar</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	埃默森篮状菌 <i>Talaromyces emersonii</i>
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>
38.	葡糖氧化酶 Glucose oxidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		产黄青霉 <i>Penicillium chrysogenum</i>	
39.	葡糖异构酶 (木糖异构酶) Glucose isomerase (xylose isomerase)	橄榄产色链霉菌 <i>Streptomyces olivochromogenes</i>	
		橄榄色链霉菌 <i>Streptomyces olivaceus</i>	
		密苏里游动放线菌 <i>Actinoplanes missouriensis</i>	
		凝结芽孢杆菌 <i>Bacillus coagulans</i>	
		锈棕色链霉菌 <i>Streptomyces rubiginosus</i>	
		紫黑吸水链霉菌 <i>Streptomyces violaceoniger</i>	
		鼠灰链霉菌 <i>Streptomyces murinus</i>	
		锈棕色链霉菌 <i>Streptomyces rubiginosus</i>	锈棕色链霉菌 <i>Streptomyces rubiginosus</i>
40.	$\beta$ -葡萄糖苷酶 beta-glucosidase (又名纤维二糖酶 Cellobiase)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
41.	$\alpha$ -葡萄糖苷酶 Alpha-glucosidase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
42.	普鲁兰酶 Pullulanase	产气克雷伯氏菌 <i>Klebsiella aerogenes</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</i>	嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</i>
		嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		长野解普鲁兰杆菌 <i>Pullulanibacillus nagoensis</i>	
43.	漆酶 Laccase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	嗜热毁丝霉 <i>Myceliophthora thermophila</i>
44.	溶血磷脂酶 (磷脂酶 B) Lysophospholipase (lecithinase B)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
45.	乳糖酶 ( $\beta$ -半乳糖苷酶) Lactase (beta-galactosidase)	脆壁克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces fragilis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>
		巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
		两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>	
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>
46.	羧肽酶 Carboxypeptidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
47.	天门冬酰胺酶 Asparaginase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
48.	脱氨酶 Deaminase	蜂蜜曲霉 <i>Aspergillus melleus</i>	
49.	胃蛋白酶 Pepsin	猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, lamb (kid) or poultry stomach	
50.	无花果蛋白酶 Ficin	无花果 <i>Ficus</i> spp.	
51.	纤维素酶 Cellulase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
52.	右旋糖酐酶 Dextranase	无定毛壳菌 <i>Chaetomium erraticum</i> (又名细丽毛壳 <i>Chaetomium gracile</i> )	
53.	胰蛋白酶 Trypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
54.	胰凝乳蛋白酶(糜蛋白酶) Chymotrypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
55.	蔗糖 1-果糖转移酶(又名果糖基转移酶) Sucrose 1-fructosyltransferase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
56.	脂肪酶 Lipase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	南极假丝酵母 <i>Candida antarctica</i>
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	尖孢镰刀菌 <i>Fusarium oxysporum</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
		小牛或小羊的唾液腺或前胃组织 salivary glands or forestomach of calf, kid, or lamb	



表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
		雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i>	
		羊咽喉 goat gullets	
		猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米黑根霉 <i>Rhizomucor miehei</i>
		柱晶假丝酵母 <i>Candida cylindracea</i>	
		卷枝毛霉 <i>Mucor circinelloides</i> (又名: 爪哇毛霉 <i>Mucor javanicus</i> )	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黄色镰刀菌 <i>Fusarium culmorum</i>
		多形汉逊酵母 <i>Hansenula polymorpha</i>	异孢镰刀菌 <i>Fusarium hetreosporum</i>
57.	酯酶 Esterase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
58.	植酸酶 phytase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
59.	转化酶 (蔗糖酶) Invertase (saccharase)	酿酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
60.	转葡萄糖苷酶 Transglucosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
<sup>a</sup> 指用于提取酶制剂的动物、植物或微生物。 <sup>b</sup> 指为酶制剂的生物技术来源提供基因片段的动物、植物或微生物。 <sup>c</sup> 包括针尾曲霉 <i>Aspergillus aculeatus</i> 和泡盛曲霉 <i>A. awamori</i> 。			

## 附录D

### 食品添加剂功能类别

注：每个添加剂在食品中常常具有一种或多种功能。在本标准每个食品添加剂的具体规定中，列出了该食品添加剂常用的功能，并非详尽的列举。

- D. 1 酸度调节剂：用以维持或改变食品酸碱度的物质。
- D. 2 抗结剂：用于防止颗粒或粉状食品聚集结块，保持其松散或自由流动的物质。
- D. 3 消泡剂：在食品加工过程中降低表面张力，消除泡沫的物质。
- D. 4 抗氧化剂：能防止或延缓油脂或食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的物质。
- D. 5 漂白剂：能够破坏、抑制食品的发色因素，使其褪色或使食品免于褐变的物质。
- D. 6 膨松剂：在食品加工过程中加入的，能使产品发起形成致密多孔组织，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆的物质。
- D. 7 胶基糖果中基础剂物质：赋予胶基糖果起泡、增塑、耐咀嚼等作用的物质。
- D. 8 着色剂：使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质。
- D. 9 护色剂：能与肉及肉制品中呈色物质作用，使之在食品加工、保藏等过程中不致分解、破坏，呈现良好色泽的物质。
- D. 10 乳化剂：能改善乳化体中各种构成相之间的表面张力，形成均匀分散体或乳化体的物质。
- D. 11 酶制剂：由动物或植物的可食或非可食部分直接提取，或由传统或通过基因修饰的微生物（包括但不限于细菌、放线菌、真菌菌种）发酵、提取制得，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品。
- D. 12 增味剂：补充或增强食品原有风味的物质。
- D. 13 面粉处理剂：促进面粉的熟化和提高制品质量的物质。
- D. 14 被膜剂：涂抹于食品外表，起保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用的物质。
- D. 15 水分保持剂：有助于保持食品中水分而加入的物质。
- D. 16 营养强化剂：为了达到营养强化的目的而加入到食品中的维生素、矿物质和（或）其他营养成分的化合物。
- D. 17 防腐剂：防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。
- D. 18 稳定剂和凝固剂：使食品结构稳定或使食品组织结构不变，增强粘性固形物的物质。
- D. 19 甜味剂：赋予食品甜味的物质。
- D. 20 增稠剂：可以提高食品的黏稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状、赋予食品黏润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态作用的物质。
- D. 21 食品用香料：添加到食品产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质。
- D. 22 食品工业用加工助剂：有助于食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂等。
- D. 23 其他：上述功能类别中不能涵盖的其他功能。

附录E  
食品分类系统

食品分类系统见表 E.1。

表 E. 1 食品分类系统

食品分类号	食品类别/名称
01.0	乳及乳制品（13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外）
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.01.03	调制乳
01.02	发酵乳和风味发酵乳
01.02.01	发酵乳
01.02.02	风味发酵乳
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉
01.04	炼乳及其调制产品
01.04.01	淡炼乳（原味）
01.04.02	调制炼乳（包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等）
01.05	稀奶油（淡奶油）及其类似品
01.05.01	稀奶油
01.05.02	—
01.05.03	调制稀奶油
01.05.04	稀奶油类似品
01.06	干酪和再制干酪及其类似品
01.06.01	非熟化干酪
01.06.02	熟化干酪
01.06.03	乳清干酪
01.06.04	再制干酪
01.06.04.01	普通再制干酪
01.06.04.02	调味再制干酪
01.06.05	干酪类似品
01.06.06	乳清蛋白干酪
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品（不包括冰淇淋和风味发酵乳）
01.08	其他乳制品（如乳清粉、酪蛋白粉等）
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.01.01	植物油脂
02.01.01.01	植物油
02.01.01.02	氢化植物油
02.01.02	动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）
02.01.03	无水黄油，无水乳脂
02.02	水油状脂肪乳化制品

食品分类号	食品类别/名称
02.02.01	脂肪含量 80%以上的乳化制品
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
02.02.01.02	人造黄油（人造奶油）及其类似制品（如黄油和人造黄油混合品）
02.02.02	脂肪含量 80%以下的乳化制品
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品
02.04	脂肪类甜品
02.05	其他油脂或油脂制品
03.0	冷冻饮品
03.01	冰淇淋、雪糕类
03.02	—
03.03	风味冰、冰棍类
03.04	食用冰
03.05	其他冷冻饮品
04.0	水果、蔬菜（包括块根类）、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等
04.01	水果
04.01.01	新鲜水果
04.01.01.01	未经加工的鲜水果
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果
04.01.02	加工水果
04.01.02.01	冷冻水果
04.01.02.02	水果干类
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果
04.01.02.04	水果罐头
04.01.02.05	果酱
04.01.02.06	果泥
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱（如印度酸辣酱）
04.01.02.08	蜜饯
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类
04.01.02.08.02	—
04.01.02.08.03	果脯类
04.01.02.08.04	话化类
04.01.02.08.05	果糕类
04.01.02.09	装饰性果蔬
04.01.02.10	水果甜品，包括果味液体甜品
04.01.02.11	发酵的水果制品
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果
04.01.02.13	其他加工水果
04.02	蔬菜
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.01.01	未经加工鲜蔬菜
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜

食品分类号	食品类别/名称
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜
04.02.01.04	芽菜类
04.02.02	加工蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.02	干制蔬菜
04.02.02.03	腌渍的蔬菜
04.02.02.04	蔬菜罐头
04.02.02.05	蔬菜泥（酱），番茄沙司除外
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜
04.02.02.08	其他加工蔬菜
04.03	食用菌和藻类
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类
04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类
04.03.02	加工食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
04.03.02.02	干制食用菌和藻类
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类
04.04	豆类制品
04.04.01	非发酵豆制品
04.04.01.01	豆腐类
04.04.01.02	豆干类
04.04.01.03	豆干再制品
04.04.01.03.01	炸制半干豆腐
04.04.01.03.02	卤制半干豆腐
04.04.01.03.03	熏制半干豆腐
04.04.01.03.04	其他半干豆腐
04.04.01.04	腐竹类（包括腐竹、油皮等）
04.04.01.05	新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）
04.04.01.06	熟制豆类
04.04.02	发酵豆制品
04.04.02.01	腐乳类
04.04.02.02	豆豉及其制品（包括纳豆）
04.04.03	其他豆制品
04.05	坚果和籽类
04.05.01	新鲜坚果与籽类
04.05.02	加工坚果与籽类
04.05.02.01	熟制坚果与籽类

食品分类号	食品类别/名称
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类
04.05.02.02	—
04.05.02.03	坚果与籽类罐头
04.05.02.04	坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类（如腌渍的果仁）
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品
05.01.01	可可制品（包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等）
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品
05.02	糖果
05.02.01	胶基糖果
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果
05.03	糖果和巧克力制品包衣
05.04	装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁
06.0	粮食和粮食制品，包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等（不包括 07.0 类焙烤制品）
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.02.01	大米
06.02.02	大米制品
06.02.03	米粉（包括汤圆粉等）
06.02.04	米粉制品
06.03	小麦粉及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.01.01	通用小麦粉
06.03.01.02	专用小麦粉（如自发粉、饺子粉等）
06.03.02	小麦粉制品
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）
06.03.02.02	生干面制品
06.03.02.03	发酵面制品
06.03.02.04	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉
06.03.02.05	油炸面制品
06.03.02.06	其他小麦粉制品（如面筋等）
06.04	杂粮粉及其制品
06.04.01	杂粮粉
06.04.02	杂粮制品
06.04.02.01	杂粮罐头
06.04.02.02	其他杂粮制品
06.05	淀粉及淀粉类制品
06.05.01	食用淀粉
06.05.02	淀粉制品

食品分类号	食品类别/名称
06.05.02.01	粉丝、粉条
06.05.02.02	虾味片
06.05.02.03	藕粉
06.05.02.04	粉圆
06.05.02.05	其他淀粉制品（如凉粉等）
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）
06.07	方便米面制品
06.08	冷冻米面制品
06.09	谷类和淀粉类甜品（如米布丁、木薯布丁）
06.10	粮食制品馅料
06.11	其他粮食制品
07.0	焙烤食品
07.01	面包
07.02	糕点
07.02.01	中式糕点（月饼除外）
07.02.02	西式糕点
07.02.03	月饼
07.02.04	糕点上彩装
07.03	饼干
07.03.01	夹心及装饰类饼干
07.03.02	威化饼干
07.03.03	蛋卷
07.03.04	其他饼干
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆
07.05	其他焙烤食品
08.0	肉及肉制品
08.01	生、鲜肉
08.01.01	生鲜肉
08.01.02	冷却肉、冰鲜肉
08.01.03	冻肉
08.02	预制肉制品
08.02.01	调理肉制品（生肉添加调味料）
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）
08.02.03	其他预制肉制品
08.03	熟肉制品
08.03.01	酱卤肉制品类
08.03.01.01	白煮肉类
08.03.01.02	酱卤肉类
08.03.01.03	糟肉类
08.03.02	熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等）
08.03.03	油炸肉类
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类
08.03.05	肉灌肠类

食品分类号	食品类别/名称
08.03.06	发酵肉制品类
08.03.07	熟肉干制品
08.03.07.01	肉松类
08.03.07.02	肉干类
08.03.07.03	—
08.03.08	肉罐头类
08.03.09	其他熟肉制品
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类
09.0	水产及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等）
09.01	鲜水产
09.02	冷冻水产品及其制品
09.02.01	冷冻水产品
09.02.02	冷冻挂浆制品
09.02.03	冷冻鱼糜及其制品（包括鱼丸等）
09.03	预制水产品（半成品）
09.03.01	醋渍或肉冻状水产品
09.03.02	腌制水产品
09.03.03	鱼子制品
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品
09.03.05	其他预制水产品（如鱼肉饺皮）
09.04	熟制水产品（可直接食用）
09.04.01	熟干水产品
09.04.02	经烹调或油炸的水产品
09.04.03	熏、烤水产品
09.04.04	发酵水产品
09.04.05	鱼肉灌肠类
09.05	水产品罐头
09.06	其他水产品及其制品
10.0	蛋及蛋制品
10.01	鲜蛋
10.02	再制蛋（不改变物理性状）
10.02.01	卤蛋
10.02.02	糟蛋
10.02.03	皮蛋
10.02.04	咸蛋
10.02.05	其他再制蛋
10.03	蛋制品（改变其物理性状）
10.03.01	脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片）
10.03.02	热凝固蛋制品（如蛋黄酪、皮蛋肠）
10.03.03	蛋液与液态蛋
10.04	其他蛋制品
11.0	甜味料，包括蜂蜜
11.01	食糖



食品分类号	食品类别/名称
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆
11.02	淀粉糖（食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等）
11.03	蜂蜜及花粉
11.03.01	蜂蜜
11.03.02	花粉
11.04	餐桌甜味料
11.05	调味糖浆
11.05.01	水果调味糖浆
11.05.02	其他调味糖浆
11.06	其他甜味料
12.0	调味品
12.01	盐及代盐制品
12.02	鲜味剂和助鲜剂
12.03	食醋
12.04	酱油
12.05	酿造酱
12.06	—
12.07	料酒及制品
12.08	—
12.09	香辛料类
12.09.01	香辛料及粉
12.09.02	香辛料油
12.09.03	香辛料酱（如芥末酱、青芥酱）
12.09.04	其他香辛料加工品
12.10	复合调味料
12.10.01	固体复合调味料
12.10.01.01	固体汤料
12.10.01.02	鸡精、鸡粉
12.10.01.03	其他固体复合调味料
12.10.02	半固体复合调味料
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱
12.10.02.02	调味酱
12.10.02.03	—
12.10.02.04	其他半固体复合调味料
12.10.03	液体复合调味料
12.10.03.01	浓缩汤
12.10.03.02	肉汤、骨汤
12.10.03.03	调味汁
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等
12.10.03.05	其他液体复合调味料
12.11	其他调味品
13.0	特殊膳食用食品

食品分类号	食品类别/名称
13.01	婴幼儿配方食品
13.01.01	婴儿配方食品
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品
13.02	婴幼儿辅助食品
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品
13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品
13.03	其他特殊膳食用食品
14.0	饮料类
14.01	包装饮用水
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
14.02	果蔬汁类及其饮料
14.02.01	果蔬汁（浆）
14.02.02	浓缩果蔬汁（浆）
14.02.03	果蔬汁（浆）类饮料
14.03	蛋白饮料
14.03.01	含乳饮料
14.03.01.01	发酵型含乳饮料
14.03.01.02	配制型含乳饮料
14.03.01.03	乳酸菌饮料
14.03.02	植物蛋白饮料
14.03.03	复合蛋白饮料
14.03.04	其他蛋白饮料
14.04	碳酸饮料
14.04.01	可乐型碳酸饮料
14.04.02	其他型碳酸饮料
14.05	茶、咖啡、植物（类）饮料
14.05.01	茶（类）饮料
14.05.02	咖啡（类）饮料
14.05.03	植物饮料
14.06	固体饮料
14.06.01	—
14.06.02	蛋白固体饮料
14.06.03	速溶咖啡
14.06.04	其他固体饮料
14.07	特殊用途饮料
14.08	风味饮料
14.09	其他类饮料
15.0	酒类
15.01	蒸馏酒
15.01.01	白酒

食品分类号	食品类别/名称
15.01.02	调香蒸馏酒
15.01.03	白兰地
15.01.04	威士忌
15.01.05	伏特加
15.01.06	朗姆酒
15.01.07	其他蒸馏酒
15.02	配制酒
15.03	发酵酒
15.03.01	葡萄酒
15.03.01.01	无汽葡萄酒
15.03.01.02	起泡和半起泡葡萄酒
15.03.01.03	调香葡萄酒
15.03.01.04	特种葡萄酒（按特殊工艺加工制作的葡萄酒，如在葡萄原酒中加入白兰地，浓缩葡萄汁等）
15.03.02	黄酒
15.03.03	果酒
15.03.04	蜂蜜酒
15.03.05	啤酒和麦芽饮料
15.03.06	其他发酵酒类（充气型）
16.0	其他类（01.0~15.0类除外）
16.01	果冻
16.02	茶叶、咖啡和茶制品
16.02.01	茶叶、咖啡
16.02.02	茶制品（包括调味茶和代用茶）
16.03	胶原蛋白肠衣
16.04	酵母及酵母类制品
16.04.01	干酵母
16.04.02	其他酵母及酵母类制品
16.05	食品用微生物菌种（酵母除外）
16.06	膨化食品
16.07	其他

附录 F  
附录 A 中食品添加剂使用规定索引  
(按食品添加剂名称汉语拼音顺序排列)

食品添加剂中文名称	INS 号	页码
4-己基间苯二酚	586	
5'-呈味核苷酸二钠 (又名呈味核苷酸二钠)	635	
5'-肌苷酸二钠	631	
5'-鸟苷酸二钠	627	
DL-苹果酸	296	
DL-苹果酸钠	350(ii)	
D-甘露糖醇	421	
D-异抗坏血酸及其钠盐 (包括 D-异抗坏血酸, D-异抗坏血酸钠)	315,316	
L (+)-酒石酸, dl-酒石酸	334, —	
阿力甜 (又名 L- $\alpha$ -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺)	956	
L-半胱氨酸盐酸盐	920	
L-丙氨酸	—	
L-苹果酸	—	
L-苹果酸钠	—	
纽甜 (又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -基丁天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯)	961	
$\alpha$ -环状糊精	457	
$\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛	160e	
$\beta$ -胡萝卜素	160a(i), 160a(iii), 160a(iv)	
$\beta$ -环状糊精	459	
$\gamma$ -环状糊精	458	
$\epsilon$ -聚赖氨酸	—	
$\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐	—	
阿拉伯胶	414	
爱德万甜 (又名 N-[N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L- $\alpha$ -天冬氨酰]-L-苯丙氨酸-1-甲酯)	969	
氨基乙酸 (又名甘氨酸)	640	
铵磷脂	442	
巴西棕榈蜡	903	
白油 (又名液体石蜡)	905a	
半乳甘露聚糖	—	
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	210,211	
冰结构蛋白	—	
冰乙酸 (低压羰基化法)	—	
冰乙酸 (又名冰醋酸)	260	
丙二醇	1520	
丙二醇脂肪酸酯	477	
丙酸及其钠盐、钙盐 (包括丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)	280,281,282	

食品添加剂中文名称	INS 号	页码
茶多酚（又名维多酚，简称“TP”）	—	
茶多酚棕榈酸酯	—	
茶黄素	—	
赤藓红及其铝色淀（包括赤藓红，赤藓红铝色淀）	127	
赤藓糖醇	968	
刺梧桐胶	416	
刺云实胶	417	
醋酸酯淀粉	1420	
达瓦树胶	419	
单，双甘油脂肪酸酯	471	
单辛酸甘油酯	—	
氮气（液氮）	—	
淀粉磷酸酯钠（又名淀粉磷酸酯，磷酸酯淀粉，单淀粉磷酸酯）	1410	
靛蓝及其铝色淀（包括靛蓝，靛蓝铝色淀）	132	
丁基羟基茴香醚（简称“BHA”）	320	
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（包括对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯，对羟基苯甲酸乙酯钠）	219,214,215	
二丁基羟基甲苯（简称“BHT”）	321	
二甲基二碳酸盐（又名维果灵）	242	
二氧化硅	551	
二氧化硫及亚硫酸盐 （包括二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠）	220,224,223,221, 222, —	
二氧化钛	171	
二氧化碳	290	
番茄红	—	
番茄红素	160d(i), 160d(iii)	
蜂蜡	901	
富马酸	297	
富马酸一钠	365	
改性大豆磷脂	—	
甘草抗氧化物	—	
甘草酸盐（包括甘草酸铵，甘草酸一钾，甘草酸三钾）	958	
甘油(又名丙三醇)	422	
柑橘黄	—	
高粱红	—	
高锰酸钾	—	
谷氨酸钠	621	
谷氨酰胺转氨酶	—	
瓜尔胶	412	
硅酸钙	552	
果胶	440	
海藻酸丙二醇酯	405	

食品添加剂中文名称	INS 号	页码
海藻酸钙（又名褐藻酸钙）	404	
海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	402	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	401	
核黄素	101(i), 101(iii)	
黑豆红	—	
黑加仑红	163(iii)	
红花黄	—	
红米红	—	
红曲黄色素	—	
红曲米, 红曲红	—	
琥珀酸单甘油酯	472g	
琥珀酸二钠	364(ii)	
花生衣红	—	
槐豆胶（又名刺槐豆胶）	410	
甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠），环己基氨基磺酸钙	952(iv), 952(ii)	
黄原胶（又名汉生胶）	415	
己二酸	355	
甲基纤维素	461	
甲壳素（又名几丁质）	—	
姜黄	100(ii)	
姜黄素	100(i)	
焦糖色（加氨生产）	150c	
焦糖色（苛性硫酸盐法）	150b	
焦糖色（普通法）	150a	
焦糖色（亚硫酸铵法）	150d	
结冷胶	418	
金樱子棕	—	
酒石酸氢钾	336	
酒石酸铁	—	
菊花黄浸膏	—	
聚丙烯酸钠	—	
聚二甲基硅氧烷及其乳液（包括聚二甲基硅氧烷，聚二甲基硅氧烷乳液）	900a	
聚甘油蓖麻醇酸酯（简称“PGPR”）	476	
聚甘油脂肪酸酯	475	
聚葡萄糖	1200	
吐温类[聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）]	432,434,435,433	
聚乙二醇	1521	
聚乙烯醇	1203	
决明胶	427	

食品添加剂中文名称	INS 号	页码
咖啡因	—	
卡拉胶	407	
抗坏血酸（又名维生素 C）	300	
抗坏血酸钙	302	
抗坏血酸钠	301	
抗坏血酸棕榈酸酯	304	
抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）	304	
可得然胶	424	
可可壳色	—	
可溶性大豆多糖	—	
喹啉黄	104	
辣椒橙	—	
辣椒红	—	
辣椒油树脂	160c(i)	
蓝锭果红	—	
酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	—	
联苯醚（又名二苯醚）	—	
亮蓝及其铝色淀（包括亮蓝，亮蓝铝色淀）	133	
	338, 450(i),	
	450(iii), 341(i),	
	340(i), 342(ii),	
	340(ii), 341(ii),	
	341(iii), 340(iii),	
	339(ii), 452(i),	
	451(i), 339(i),	
	339(ii), 450(v),	
	450(ii), 452(ii),	
	450(vii)	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	
磷酸酯双淀粉	1412	
磷脂	322	
硫代二丙酸二月桂酯	389	
硫磺	—	
硫酸钙（又名石膏）	516	
硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）	522,523	
硫酸镁	518	
硫酸锌	—	
硫酸亚铁	—	
罗汉果甜苷	—	
罗望子多糖胶	—	
萝卜红	—	
氯化钙	509	
氯化钾	508	

食品添加剂中文名称	INS 号	页码
氯化镁	511	
吗啉脂肪酸盐果蜡	—	
麦芽糖醇, 麦芽糖醇液	965(i), 965(ii)	
没食子酸丙酯 (简称“PG”)	310	
玫瑰茄红	—	
酶解大豆磷脂	—	
迷迭香提取物	392	
明胶	428	
木松香甘油酯	445(iii)	
木糖醇	967	
木糖醇酐单硬脂酸酯	—	
纳他霉素	235	
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	102	
柠檬酸	330	
柠檬酸钾	332(ii)	
柠檬酸钠	331(iii)	
柠檬酸铁铵	381	
柠檬酸亚锡二钠	—	
柠檬酸一钠	331(i)	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	
偶氮甲酰胺	927a	
偏酒石酸	353	
葡萄皮红	163(ii)	
葡萄糖酸- $\delta$ -内酯	575	
葡萄糖酸钠	576	
葡萄糖酸亚铁	579	
普鲁兰多糖	1204	
羟丙基淀粉	1440	
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	
羟丙基甲基纤维素 (简称“HPMC”)	464	
羟基硬脂精 (又名氧化硬脂精)	387	
氢化松香甘油酯	—	
氢氧化钙	526	
氢氧化钾	525	
琼脂	406	
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	110	
溶菌酶	1105	
肉桂醛	—	
乳酸	270	
乳酸钙	327	
乳酸钾	326	
乳酸链球菌素	324	
乳酸钠	325	



食品添加剂中文名称	INS 号	页码
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	
乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）	966	
乳糖酶	—	
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	955	
桑椹红	—	
沙蒿胶	—	
沙棘黄	—	
司盘类[包括山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘 20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘 40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘 60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘 65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘 80）]	493,495,491,492,494	
山梨酸及其钾盐（包括山梨酸，山梨酸钾）	200,202	
山梨糖醇，山梨糖醇液	420(i), 420(ii)	
双乙酸钠（又名二醋酸钠）	262(ii)	
双乙酰酒石酸单双甘油酯（简称“DATEM”）	472e	
松香季戊四醇酯	—	
酸处理淀粉	1401	
酸性红（又名偶氮玉红）	122	
羧甲基淀粉钠	—	
羧甲基纤维素钠	466	
索马甜	957	
碳酸铵	503 (i)	
碳酸钙（包括轻质碳酸钙，重质碳酸钙）	170(i)	
碳酸钾	501(i)	
碳酸镁（包括轻质碳酸镁，重质碳酸镁）	504(i)	
碳酸钠	500(i)	
碳酸氢铵	503(ii)	
碳酸氢钾	501(ii)	
碳酸氢钠	500(ii)	
碳酸氢三钠（又名倍半碳酸钠）	500(iii)	
糖精钠	954(iv)	
特丁基对苯二酚(简称“TBHQ”)	319	
阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	951	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	962	
天然胡萝卜素	160a(ii)	
天然苋菜红	—	
田菁胶	—	
甜菜红	162	
甜菊糖苷	960	
脱氢乙酸及其钠盐（包括脱氢乙酸，脱氢乙酸钠）	265,266	
脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）	—	
微晶纤维素	460(i)	
维生素 E（包括 <i>dl</i> -a -生育酚， <i>d</i> -a -生育酚，混合生育酚浓缩）	307	
稳定态二氧化氯	926	

食品添加剂中文名称	INS 号	页码
纤维素	460	
苋菜红及其铝色淀（包括苋菜红，苋菜红铝色淀）	123	
硝酸钠，硝酸钾	251, 252	
辛，癸酸甘油酯	—	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	
新红及其铝色淀（包括新红，新红铝色淀）	—	
亚麻籽胶（又名富兰克胶）	—	
亚铁氰化钾，亚铁氰化钠	536,535	
亚硝酸钠，亚硝酸钾	250,249	
胭脂虫红及其铝色淀（包括胭脂虫红，胭脂虫红铝色淀）	120	
胭脂红及其铝色淀（包括胭脂红，胭脂红铝色淀）	124	
胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	160b	
盐酸	507	
杨梅红	—	
氧化淀粉	1404	
氧化羟丙基淀粉	—	
氧化铁黑，氧化铁红	172(i), 172(ii)	
叶黄素	161b(i)	
叶绿素铜	141(i)	
叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	141(ii)	
液体二氧化碳（煤气化法）	—	
乙二胺四乙酸二钠	386	
乙二胺四乙酸二钠钙	385	
乙酸钠（又名醋酸钠）	262(i)	
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	472a	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	
乙酰化双淀粉己二酸酯	1422	
安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）	950	
乙氧基喹	324	
异构化乳糖	—	
异麦芽酮糖	—	
硬脂酸（又名十八烷酸）	570	
硬脂酸钙	—	
硬脂酸钾	—	
硬脂酸镁	470(iii)	
硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	481(i), 482(i)	
诱惑红及其铝色淀（包括诱惑红，诱惑红铝色淀）	129	
玉米黄	—	
越橘红	—	
藻蓝	—	
皂荚糖胶	—	
皂树皮提取物	999	
蔗糖脂肪酸酯	473	

食品添加剂中文名称	INS 号	页码
栀子黄	164	
栀子蓝	165	
植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	391, —	
植物炭黑	153	
竹叶抗氧化物	—	
紫草红	—	
紫甘薯色素	—	
紫胶（又名虫胶）	904	
紫胶红（又名虫胶红）	—	

---