



GB2760-2024标准解读

九江市检验检测认证中心
周慧兰

目 录

1

食品添加剂的管理

2

GB2760-2024标准解读

3

食品添加剂标准相关问题解析



PART 01 食品添加剂的管理



人类使用食品添加剂的历史与文明史同步，核心脉络是从天然物质的应用，到工业合成崛起，再到现代化标准与监管体系建立。我们每天都要用到的食盐就是食品添加剂的一种，用于防腐与调味。我国食品添加剂的使用历史可以追溯到6000年前的大汶口文化时期，当时酿酒用酵母中的转化酶(蔗糖酶)就是食品添加剂，属于食品用酶制剂；秦汉时期发明“卤水点豆腐”，卤水（主要成分为氯化镁）作为凝固剂，开启了盐类添加剂的应用

食品添加剂可以采用化学合成、生物发酵或者天然提取等方法生产制造。全球批准的食品添加剂数量约15000种，我国允许使用的食品添加剂品种2300多种，其中1892种是香料，占整个数量的约80%，350多种传统意义上的食品添加剂，80种食品工业用加工助剂，66种食品用酶制剂，55种胶基糖果中基础剂物质

食品添加剂的概念和范畴

《食品安全法》第一百五十条： 食品添加剂，指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，包括营养强化剂。

GB 2760-2024 《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》：
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。



概念

从食品添加剂的定义来看食品添加剂有这几个方面的特点：首先是有加工工艺需要的前提下才能能够用于食品，这也是食品安全法里面食品添加剂使用的两个基本条件之一（一个是安全性，一个是工艺必要性）；另一个方面是食品添加剂是有意加入到食品当中的物质，**要和食品中存在的本底区分开来。**

食品添加剂的概念和范畴

按照目前我们国家对食品添加剂的管理，涵盖了23大类功能，把23大类功能分成以下几类



范畴

- ▶ 传统意义上的食品添加剂：防腐剂、抗氧剂、着色剂、甜味剂、增稠剂等
- ▶ 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，包括天然香料和合成香料
- ▶ 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、酶制剂等
- ▶ 胶基物质：树脂、橡胶、蜡类等
- ▶ 食品营养强化剂：维生素A、维生素B、维生素C等各种维生素、矿物质类等

食品添加剂的使用原则

1. 食品添加剂使用的基本要求

01

不应对人体产生任何健康危害；

02

不应掩盖食品腐败变质；

03

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；

04

不应降低食品本身的营养价值；

05

在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

2.在下列情况下可使用食品添加剂：

保持或提高食品本身的营养价值；（如食用油中添加抗氧化剂，以延迟或阻碍油脂氧化）

作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；（如特殊人群对甜味的要求而加入甜味剂）

提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；（如糖果中使用着色剂）

便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。（如在食品中加入防腐剂）

3.食品添加剂的质量标准

按照本标准使用的食品添加剂应当符合相应的质量标准。

01

食品添加剂本身的质量是保证食品添加剂安全使用的前提。

02

食品添加剂在合法使用情况下是安全的。
迄今为止，我国对人体健康造成危害的食品安全事件没有一起是由于合法使用食品添加剂造成的。

《食品安全法》中明 令禁止生产经营超范围、超限量使用食品 添加剂的食品。



食品添加剂所涉及的违法违规现象

超范围、超限量使用食品添加剂和添加非食用物质等“两超一非”的 违法行为，才是导致食品安全问题发生的原因。

《食品安全法》中明令禁止生产经营用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品。

“三聚氰胺”奶粉事件中三聚氰胺不是食品添加剂！“苏丹红 鸭蛋”事件中苏丹红也不是食品添加剂！“毒鸭血”事件中福尔马林更不是食品添加剂！对食品而言它们都属于
非法添加物(非食用物质)。

PART 02 GB2760-2024标准解读



修订主要内容

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:
- 增加了国家卫生健康委员会(原国家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、2021 年 2 号公告、2021 年 5 号公告、2021 年 6 号公告、2021 年 9 号公告、2022 年 1 号公告、2022 年 2 号公告、2022 年 5 号公告、2023 年 1 号公告、2023 年 3 号公告、2023 年 5 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,原表 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) 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。

我国对于食品添加剂新品种实行行政许可，对于许可的食品添加剂品种及使用规定，国家卫生健康委以公告形式予以增补，自公告发布之日起，食品添加剂生产使用者就可以按照公告的规定生产使用批准的食品添加剂。为了方便标准使用者查询，GB 2760-2024纳入了GB 2760-2014实施以来国家卫生健康委以公告形式批准使用的食品添加剂品种和使用规定，截至国家卫生健康委2023年第5号公告。

纳入了以公告形式增补的海藻酸钙、 β -淀粉酶、皂树皮提取物、聚天冬氨酸钾等食品添加剂新品种，以及硫酸铝钾、硫酸铝铵、茶多酚、可溶性大豆多糖等扩大使用范围食品添加剂品种。

增加了国家卫生健康委批准使用的食品添加剂品种和使用规定

公告包含：国家卫生健康委员会(原国家卫生和计划生育委员会)2015年1号公告至2023年5号公告。

未包括：2023年8号和10号公告以及2024年1-2号公告。

修订主要内容

正

对食品添加剂的定义进行了修改，将**营养强化剂**也包含在内。

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

文

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;

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”

附录A-修订主要内容（食品添加剂使用规定）

修改了附录A正文内容

修改了附录A中A.2、A.3、A.4的部分描述内容

修改了查询方式

- 将原表A.1、A.2、A.3的内容进行了合并整合
- 修改为表A.1和表A.2

修改部分食品添加剂的使用规定

- 无工艺必要性，删除部分品种或规定，
- 修改部分添加剂使用规定
- 修改了部分食品类别，如脱水马铃薯（粉）归入杂粮制品
-

修改部分添加剂的基本信息

- 规范了部分食品添加剂的中文名称
- 修改或增加了部分食品添加剂的CNS号、INS号和英文名称

关于附录的修改内容-----附录A的修改

01

修改了附录 A 中食品添加剂使用规定的查询方式，将原表 A.2 “可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单” 合并入表 A.1 “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”；将原表 A.3 “按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单” 的内容在表 A.1 和 A.2 中体现。

02

A.3 表 A.1 列出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。

03

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。

关于附录的修改内容-----附录A的修改

04

修改了部分食品添加剂名称、INS号、CNS号

★修改苯甲酸及其钠盐的中文名称为：苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸；苯甲酸钠)；

★修改天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)中文名称为：阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)

★修改了爱德万甜的英文名称为：advantame(N-[N-[3-(3-hydroxy-4-methoxyphenyl)propyl]-L- α -aspartyl]-L-phenylalanine 1-methyl ester)。

关于附录的修改 内容-----附录A 的修改

05

修改了部分食品添加剂的使用规定

- ★删除了落葵红、密蒙黄、酸枣色、2,4-二氯苯氧乙酸、海萝胶、偶氮甲酰胺等经过调查不再具有工艺必要性的食品添加剂品种及其使用规定；
- ★删除了罐头类食品中防腐剂、食醋中冰乙酸、果蔬汁浆中纳他霉素、蒸馏酒中 β -胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯等的使用规定
- ★修订了二氧化硫、卡拉胶、瓜尔胶、脱氢乙酸及其钠盐等的使用规定。
- ★增加了阿斯巴甜、安赛蜜与天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸等在相同食品类别中共同使用时的总量要求。

关于附录的修改 内容-----附录A 的修改

06

删除了附录A中所列食品添加剂的消泡剂功能。消泡剂作为食品工业用加工助剂的一种功能，在附录C“食品工业用加工助剂使用规定”的表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)”中进行规定。

07

将原标准中“其他类”的部分食品类别重新进行了归类，并调整了相应的食品添加剂使用规定。

表 A.2 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
1	5'-呈味核苷酸二钠 (又名呈味核苷酸二钠)	12.004	disodium 5'- ribonucleotide	635	增味剂
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	disodium 5'-inosinate	631	增味剂
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	disodium 5'-guanylate	627	增味剂
27	黄原胶(又名汉生胶)	20.009	xanthan gum	415	增稠剂

黄原胶(又名汉生胶)
CNS 号 20.009
功能 稳定剂、增稠剂

xanthan gum
INS 号 415

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

表 A.3 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单

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
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.05.01	稀奶油
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油

黄原胶(又名汉生胶)

xanthan gum

表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围¹⁾以及最大使用量或残留量

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
01.05.01	稀奶油	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	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰 片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖 蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	5.0	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
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
14.02.01	果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增 加使用量

修订前

表 A.3 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单	
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
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.05.01	稀奶油
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
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
06.01	原粮



修订后

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	未经加工的新鲜蔬菜
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	豆芽菜
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

附录B-修订主要内容（食品用香料使用规定）

修改了食品用香料、 香精的使用原则

修改了B.1.4、B.1.5、
B.1.6、B.1.7，理由：
明确部分标准编号，描述更加明确

修改了表B.1

表B.1中增加婴幼儿辅助
食品（食品分类号
13.02），理由：为了使
标准更加明确，便于标
准理解执行

修改表B.2、B.3部 分内容

- 删除了6个香料，2个香料由天然香料编号修改为合成香料编号
- 修改部分香料的中英文名称、FEMA编号等

修订主要内容-附录B

章节	GB 2760-2014	GB 2760-2024
B.1 食品用香料、香精的使用原则	B.1.4具有其他食品添加剂功能的食品用香料，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。例如：苯甲酸、肉桂醛、瓜拉纳提取物、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸等。	B.1.4 具有其他食品添加剂功能或其他食品用途的食品用香料， 应该配制成食品用香精用于食品加香 ，在食品中发挥其他食品添加剂功能时，应符合本标准相应规定，发挥其他用途时应符合相应标准的规定。如：苯甲酸、肉桂醛、瓜拉纳提取物、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸类等。
	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：食品用香精中允许使用的辅料应符合相关标准的规定。在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种。	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： 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.1.6食品用香精的标签应符合相关标准的规定。	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、香精的食品应按照国家相关标准进行标示。	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.1.8 食品用香料质量规格应符合《食品安全国家标准 食品用香料通则》 （GB 29938）及相关香料产品标准的规定 。

修订主要内容-附录B

修改了表B.1不得
添加食品用香料、
香精的食品名单

13.01	婴幼儿配方食品 ^a
14.01.01	饮用天然矿泉水



13.01	婴幼儿配方食品 ^a
13.02	婴幼儿辅助食品 ^a
14.01.01	饮用天然矿泉水

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。

附录C-修订主要内容（食品工业用加工助剂使用规定）

修改了表C.1部分内容

- 将氮气修改为氮气（液氮）
- 将过氧化氢删除，列入表C.2，明确功能和范围

修改了表C.2部分内容

- 修改了离子交换树脂、丙二醇、单宁等的使用范围等
- 删除了矿物油、1,2-二氯乙烷、磷酸铵品种

修改了表C.3部分内容

- 修改了纤维二糖酶等的中文名称等基本信息
- 修改了葡糖淀粉酶等供体菌或来源菌的名称

附录E-修订主要内容（食品分类系统）

- 与已发布的相关食品安全国家标准或行业标准协调
 - 如《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》（GB9678.2-2014）中的描述；GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 20799-2016《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》均规定为鲜肉；GB/T 9694-2014《皮蛋》；《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）《食品安全国家标准 复合调味料》（GB 31644-2018）等
- 符合行业分类实际情况
 - 如相关行业反映目前蜜饯类和凉果类产品主要的加工工艺没有显著区别；浓缩汤的包装形式已经多样化，不仅限灌装、瓶装等
- 根据上述情况修改了部分食品类别描述或分类
 - 如05.01.03代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品修改为05.01.03代可可脂巧克力及其制品；08.01.02 冷却肉（包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉）修改为8.01.02 冷却肉、冰鲜肉；0.03.02热凝固蛋制品（如蛋黄酪、松花蛋肠）修改为10.03.02热凝固蛋制品（如蛋黄酪、皮蛋肠）；将“醋（食品分类号12.03）”修改为“食醋（食品分类号12.03）”，将配制酱油（食品分类号 12.04.02）和配制食醋（食品分类号 12.03.02）这两类产品归入液体复合调味料（不包括12.03，12.04）（食品分类号 12.10.03）管理

PART 03 食品添加剂标准相关问题解析



规则一：食品分类系统明确食品类别

01

★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。

02

GB 2760的分类原则

- ◆以生产原料为主，以加工工艺为辅
- ◆与行业分类标准基本保持一致
- ◆只能归类到一个类别，不能归到多个类别

03

GB 2760中食品名称的解释和示例-《食品添加剂使用标准》实施指南



01

本次GB2760修订
情况介绍

02

标准文本内容的逐
条释义

03

食品添加剂使用规
定的查询方式、示
例

04

按照食品类别为
序的食品添加剂
使用规定

05

食品分类系统的
说明

规则二：关注带入原则

01

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。

02

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。

食盐中的食品添加剂带入腌渍蔬菜

- 食盐中允许使用抗结剂亚铁氰化钠 0.01g/kg
- 添加了抗结剂的食用盐用于腌渍蔬菜
- 腌渍蔬菜中出现由于食盐带入的抗结剂

腌渍用盐中使用柠檬黄

- 食盐本身不允许用柠檬黄
- 腌渍的蔬菜中允许使用柠檬黄, 0.1g/kg
- 腌渍用盐可以按照3.4.2的带入原则使用柠檬黄, 但需要符合腌渍蔬菜的相关规定, 并进行明确标识



规则三：关注本底值

01

自然界天然存在的物质不适用于该标准

02

常见的本底问题

苯甲酸：乳及乳制品，葡萄酒，黄酒，料酒、干大枣，蔓越莓，花椒，豆豉、酱油、食醋、蜂蜜、蜂王浆等(注意抽检细则中的备注)

亚硝酸盐：生鲜肉，肉制品等

铝：小麦粉，茶叶，海苔等(注意膨化食品)

二氧化硫：香辛料、香菇等含有类干扰物

乙酸：豆及豆制品(注意双乙酸钠)

丙酸：臭豆腐、发酵性产品、干酪

规则四：同一功能的食品添加剂混合使用时的规定

01

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。

说明：

该条文是对标准中列出的具有同一功能和共同使用范围的着色剂、防腐剂、抗氧化剂在其共同的使用范围内混合使用时如何确定各自使用量的规定。

不具有同一功能或具有同一功能没有相同的使用范围的食品添加剂不受本条约束；

其中着色剂要求具有同一色泽，如同是红色或蓝色，如果一种添加剂是红色，一种添加剂是蓝色，即使其具有相同的使用范围，在使用时也不受本条的约束。

按照该条要求各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。

02

规则五：食品用 香料使用规定

01

使用目的：使食品产生、改变或提高食品的风味

02

使用方法：食品香料一般配制成食品用香精后用于食品加香，部分也可以直接用于食品加香。

03

范 围：不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质，不包括增味剂。

规则六：食品工业用加工助剂使用规定

01

C.1食品工业用加工助剂的使用原则

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。

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，其残留量不应对人体健康产生危害，不应在最终食品中发挥功能作用。

加工助剂应符合相应的质量规格要求。

02

C.2.1 表C.1规定了可在各类食品加工过程中使用、残留量不需要限定的加工助剂名单(37种)

C.2.2表C.2规定了需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(80种)

C.2.3表C.3规定了食品用酶制剂及其来源名单(66种)

使用者作为什么功能使用，就按照什么规定进行管理



检验结果的判定问题

慎用“不得检出”

不得使用 $\neq$ 不得检出

慎下结论

- 考虑非法添加？ ---- 现场监督检查、考虑是否会起到作用
- 考虑原料带入？ ---- 标签标识与沟通
- 考虑本底存在？ ---- 常识判断与沟通， 企业与行业自证



1. 2025年2月8日之前依据GB 2760-2014生产的食品，在新标准实施后是否可以继续市场中流通？

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）（以下简称“GB 2760”）于2024年2月8日发布，**2025年2月8日实施**。根据食品安全国家标准过渡期的相关规定，2025年2月8日之前依据GB 2760-2014生产的食品，在新标准实施后可以在保质期内继续销售。自2025年2月8日起生产的食品，应符合GB 2760-2024的规定。

2. 食品添加剂在食品中的本底是否适用《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）？根据食品中食品添加剂的检验结果判断食品添加剂的使用是否符合标准时应注意什么？

每个标准都有其特定的适用范围，GB 2760是规范食品添加剂使用的标准。食品添加剂是有加工工艺需要的前提下，有意加入到食品当中的物质。如果不是在食品生产加工过程中加入而是食品本身天然存在的物质，虽然名称与食品添加剂名称相同，但不属于食品添加剂的范畴，不适用于本标准。例如食品中天然存在的苯甲酸、二氧化硫、铝等不适用于本标准。

本标准规定的是食品添加剂在食品中的最大使用量，由于本底、带入原则等情况的存在，最大使用量并不必然等同于该物质在最终食品中的含量。同理，本标准中某种食品添加剂的使用范围中没有某个食品类别，只是表明在该食品生产加工过程中不允许使用该食品添加剂，并不表明在该食品中不得检出该物质。在利用食品中食品添加剂含量检测结果进行判定时，应综合考虑食品中食品添加剂的使用情况、食品添加剂的带入原则、食品中的本底水平等情况。

3. 餐饮环节使用食品添加剂如何执行GB 2760?

GB 2760的食品分类系统是以食品生产所使用的原料为基础，结合食品加工工艺特点的原则进行划分的。餐饮环节生产的食品可按照上述食品分类原则明确食品归属类别的，建议结合食品添加剂使用的工艺必要性，按照GB 2760中相应食品类别的规定使用食品添加剂。例如餐饮环节制作的焙烤食品可以按照GB2760中焙烤食品的规定使用食品添加剂，在制作现制饮料时可以按照GB 2760对饮料类的规定使用食品添加剂。

2023年国家市场监督管理总局发布了《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告》，餐饮服务提供者使用食品添加剂应严格遵守公告要求。

4. 保健食品中食品添加剂的使用如何执行GB 2760?

由于目前我国对于保健食品的管理实行产品注册备案制度，其食品添加剂的使用按照注册备案产品中要求执行。

5. 当一种食品添加剂具有多种功能，或者针对同一种物质在不同的食品安全国家标准中有不同的规定，该如何执行？

GB 2760中部分食品添加剂品种同时具有食品原料的属性，当作为食品添加剂使用时应当遵守本标准的规定，当作为食品原料使用时应符合食品原料的相关要求。如聚葡萄糖是我国允许使用的食品添加剂，具有增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂等功能，GB 2760中规定了其具体的使用范围和使用量要求，此外该物质还是一种可溶性膳食纤维。当该物质作为食品添加剂使用，应遵守GB 2760的规定，当该物质作为可溶性膳食纤维使用，属于食品原料，应符合食品原料的相关规定。

GB 2760中部分食品添加剂品种同时兼具普通食品添加剂（如防腐剂）和香料的功能，如苯甲酸。当其作为防腐剂使用时，应遵守GB 2760中食品添加剂的使用原则及附录A中规定的具体使用范围和用量；当其作为食品用香料使用时，应遵守GB 2760附录B关于食品用香料、香精的使用原则等相关规定。另外，不管其作为普通食品添加剂使用还是香料使用，均应符合相应的产品质量规格要求。

GB 2760附录A规定的食品添加剂主要在食品中发挥功能作用，附录C规定的食品工业用加工助剂主要在食品生产加工过程中发挥工艺作用，不在所生产的最终食品中发挥功能作用。当一种物质既在附录A，又在附录C时，应根据所发挥的功能作用，按照相应的规定使用。如乳糖酶作为食品工业用加工助剂使用时应按照GB 2760附录C的规定执行，其不应在最终食品中发挥功能作用；作为其他功能的食品添加剂用于调制乳、风味发酵乳等乳制品中应按照GB 2760附录A的规定执行。

例如，维生素C既可以作为抗氧化剂，又可作为营养强化剂。当其作为抗氧化剂使用时，应符合GB 2760的规定；当其作为营养强化剂使用时，应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（以下简称“GB14880”）的规定。

6. 有双重或者多重属性的食品如何分类？

对于部分有双重或者多重属性的食品，食品生产经营者应根据其主要产品属性按照GB 2760的食品分类原则明确归入某一食品类别，按照标准规定使用食品添加剂。部分推荐性国标中对于双重属性如何归类已给出示例，如《饮料通则》（GB/T 10789-2015）中规定：产品采用两种或两种以上交叉命名时，应同时符合相应类别的基本要求，食品添加剂和营养强化剂的使用应按照产品命名的末尾类别执行GB 2760和GB 14880。如声称“果汁碳酸饮料”的产品，应同时符合果汁饮料和碳酸饮料的基本要求，食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880对碳酸饮料的规定。

7. 由多种食品类别组成的复合产品如何执行GB 2760?

GB 2760的食品分类系统主要以食品原料为基础、结合食品加工工艺进行划分，对于由多种食品类别组成的复合产品，可根据各组成成分的食品原料类别归属、加工工艺等信息确定各成分在食品分类系统中相应的食品类别，按照相应的食品类别规定使用食品添加剂。**如肉馅饺子，饺子皮中食品添加剂使用应按照面制品的规定执行，肉馅中食品添加剂使用应按照肉制品的规定执行。**

8. 遇到GB 2760的食品分类与其他食品分类不一致时怎么办?

出于不同的目的，可能会有不同的食品分类原则和不同的食品分类系统。本标准的食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围，只适用于GB 2760。在确定一个食品其生产加工过程中能使用哪些食品添加剂时，应根据GB 2760的食品分类体系进行归类。如植脂末在GB 2760中归类为“其他油脂或油脂制品”，在生产许可分类系统中归类为固体饮料，因此植脂末在使用食品添加剂时，应按照“其他油脂或油脂制品”的规定使用食品添加剂。

9. 油炸坚果和籽类是否属于熟制坚果与籽类？

根据GB 2760的规定，熟制坚果与籽类（食品分类号04.05.02.01）分为带壳熟制坚果与籽类（食品分类号04.05.02.01.01）和脱壳熟制坚果与籽类（食品分类号04.05.02.01.02）。在GB 2760实施指南中已经明确了熟制坚果与籽类的加工工艺包含了油炸工艺，该工艺同样适用于其下级类别。

10. 附录A的A.4条款中同一功能的食品添加剂中列举的（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂），是以这3类食品添加剂举例，还是仅指这3类食品添加剂？

仅指这3类食品添加剂。

11. 对于运动营养食品、特殊医学用途配方食品等相关食品安全国家标准中有食品添加剂使用原则的产品如何执行食品添加剂的使用规定？

《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154-2015）、《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922-2013）等部分标准中规定了产品中食品添加剂的使用可参照GB 2760中相同或近食品类别中允许使用的食品添加剂种类和使用量，这些食品类别使用食品添加剂时可以参照上述原则执行。例如，当某种运动营养食品或特殊医学用途配方食品与糖果或饼干等食品类别较为相近时，则可以使用GB 2760规定的相应食品类别如糖果、饼干中允许使用的食品添加剂。

12.GB 2760-2024新增了天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸、阿斯巴甜、安赛蜜这三个食品添加剂共同使用时的规定，如何理解执行？

根据GB 2760的规定，如果某种食品中使用了阿斯巴甜或安赛蜜，同时又添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸，由于天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸在食品中使用，可以转化为阿斯巴甜或安赛蜜，因此应乘以相应的系数将天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸转换为阿斯巴甜或安赛蜜的用量，按照同时使用时总量不得超过阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量的原则进行使用。天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸的使用量乘以0.64可以转换为阿斯甜的用量，其使用量乘以0.44可以转换为安赛蜜的用量。

例如，天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸和阿斯巴甜均可用于12.10.03液体复合调味料中，最大使用量分别是2.0g/kg和3.0g/kg。如果在液体复合调味料中同时使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸和阿斯巴甜，则天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸的用量乘以0.64，加上阿斯巴甜的用量之和，不得超过阿斯巴甜在液体复合调味料中的最大使用量3.0g/kg。

又如，安赛蜜和天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸均可用于03.0冷冻饮品（03.04食用冰除外）中，最大使用量分别是0.3g/kg和0.68g/kg。如果在03.01冰淇淋中同时使用安赛蜜和天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸，则天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸的用量乘以0.44，加上安赛蜜的用量之和，不得超过0.3g/kg。



谢 谢