

附件2

氮气等 8 种扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	氮气	其他	01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适 量使用	—
			14.03	蛋白饮料		
			14.05	茶、咖啡、植物(类) 饮料		
2.	红曲黄色素	着色剂	06.07	方便米面制品	按生产需要适 量使用	—
3.	抗坏血酸	抗氧化剂	02.01	基本不含水的脂肪 和油	按生产需要适 量使用	—
4.	可溶性大豆 多糖	增稠剂	01.02.02	风味发酵乳	6.0	—
5.	甜菊糖苷	甜味剂	01.01.03	调制乳	0.18	以甜菊醇当量 计
			04.01.02.04	水果罐头	0.27	
			04.01.02.05	果酱	0.22	
			06.04.02.01	杂粮罐头	0.17	
			06.06	即食谷物, 包括碾 轧燕麦(片)	0.17	
			11.05	调味糖浆	0.91	
			15.02	配制酒	0.21	
6.	胭脂虫红	着色剂	16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适 量使用	以胭脂红酸计
7.	胭脂树橙	着色剂	16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适 量使用	—
8.	石蜡	食品工业 用加工助 剂(脱毛 剂)	—	畜禽脱毛处理工艺	按生产需要适 量使用	—