



中华人民共和国国家标准

GB 2760—2014

食品安全国家标准

食品添加剂使用标准

NORMA HIGIÉNICA PARA USO DE
ADITIVOS ALIMENTARIOS

2014-12-24 Publicación

2015-05-24 Implementación

Publicado por la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar de la
República Popular de China

ÍNDICE

Introducción	3
1. Ámbito de aplicación	4
2. Términos y definiciones	4
3. Principios para la aplicación de los aditivos alimentarios	4
4. Sistema de clasificación de alimentos	5
5. Provisiones para la aplicación de los aditivos alimentarios	5
6. Agentes aromatizantes	5
7. Adyuvantes del procesado de la industria alimentaria	5
ANEXO A Reglamento de uso de aditivos alimentarios	7
ANEXO B Regulación de uso de aromatizantes en alimentos	102
ANEXO C Regulación de uso de adyuvantes de procesamiento para la industria alimentaria	162
ANEXO D Categorías funcionales de aditivos alimentarios	172
ANEXO E Sistema de clasificación de alimentos	175
ANEXO F Índice del Anexo A Reglamento de uso de aditivos alimentarios	187

Tabla A.1 Tipos permitidos de aditivos alimentarios, ámbito de aplicación y nivel máximo o nivel máximo de residuos	7
Tabla A.2 Listado de aditivos permitidos según lo necesario para la producción de distintos alimentos	97
Tabla A.3 Categorías de alimentos excluidos de la Tabla A.2	100
Tabla B.1 Listado de alimentos a los que no se pueden añadir agentes aromatizantes	103
Tabla B.2 Listado de esencias naturales autorizadas para ser usadas en alimentos	104
Tabla B.3 Listado de esencias sintéticas autorizadas para ser usadas en alimentos	117
Tabla C.1 Adyuvantes de procesamiento permitidos para el procesamiento de alimentos sin limitación de volumen de residuo (excluidas las enzimas)	162
Tabla C.2 Adyuvantes de procesamiento cuya función y espectro de uso deben estar definidos (excluidas las enzimas)	163
Tabla C.3 Listado de enzimas para uso en alimentos y sus fuentes	167
Tabla E1 Sistema de clasificación de alimentos	173

La presente norma sustituye la norma GB2760-2011 “Norma higiénica para uso de aditivos alimentarios”, con los siguientes cambios:

- Se agregan los siguientes Comunicados del Ministerio de Salud: N° 16/2010, N°23/2010, N°1/ 2012, N°6/2012, N°15/2012, N°2/2013; los siguientes Comunicados de la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar N° 2/2013, N°5/2013, N°9/2013, N°3/2014, N°5/2014, N°9/2014, N° 11/2014, y la parte sobre normativa para aditivos alimentarios del Comunicado N° 17/2014.
- Se ajustan los potenciadores nutricionales y las sustancias goma base de chicles y sus ingredientes y serán controlados por otras normas.
- Se modifican el principio de transferencia de 3.4, y se agregan el 3.4.2.
- Se modifican las normativas de usos de aditivos alimentarios estipulados en el Anexo A:
 - a) En la tabla A1, se eliminan 4-phenylphenol, sodium 2-phenylphenol, unsaturated fatty acid of monoglycerides, tea yellow pigment, tea green pigment, tanoak brown, glycyrrhiza, sodium aluminosilicate, fenugreek gum, ablmoschus manihot gum, sodium aluminium phosphate-acidic, octylphenol polyoxyethylene, sodium starch octenylsuccinate, B-naphthol, mesona chinensis benth extract, butilamina, etc.
 - b) Se modifican las siguientes normas de usos del Anexo A1: aluminium potassium sulfate, aluminium ammonium sulfate, erythrosine, erythrosine aluminum lake, indigotine, indigotine aluminum lake, brilliant blue, brilliant blue aluminum lake, tartrazine, tartrazine aluminum lake, sunset yellow, sunset yellow aluminum lake, ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake, allura red, allura aluminum lake, caramel colour class III-ammonia process, caramel colour class IV-ammonia sulphite process, sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan tristearate, sorbitan monooleate, steviol glycosides, carmine cochineal
 - c) En el Anexo A1, se agregan el ámbito y cantidad máxima de uso y eliminan sus correspondientes estipulaciones en el Anexo A2 para los siguientes: B-carotene, B-cyclodextrin, diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides, aspartamo.
 - d) En el Anexo A1, se eliminan las estipulaciones sobre los aditivos sin tecnologías necesarias.
 - e) En el Anexo A3, se agregan 06.04.01, harina de cereales, y se elimina el 13.03.
- Se modifican en el Anexo B las normativas de uso de agentes aromatizantes:
 - a) Se eliminan las siguientes especies: ANIS ESTRELLADO (ILLICIUM VERUM), OREGANO (ORIGANUM VULGARE), RAIZ DE REGALIZ (GLYCYRRHIZA GLABRA), CASIA (CINNAMOMUM CASSIA BLUME), CLAVOS (EUGENIA SPP), PIMIENTA DE JAMAICA (PIMENTA OFFICINALIS LIND L.) y SEMILLA DE ENELDO. En la tabla B1, se agrega 16.02.01 Té, Café.
- En el Anexo C se modifican:
 - a) En la tabla C1 se agrega Peróxido de hidrógeno,
 - b) En la tabla C2 se agregan methanol, palladium, polyglycerol ester of polylinoleic acid.
- Se elimina el Anexo D LISTA DE SUSTANCIAS E INGREDIENTES DE GOMA BASE PARA CHICLE
- Se modifica lo siguiente en el Anexo F:
 - a) Se cambia F a E.
 - b) Se modifica el número de la clasificación y los nombres de alimentos del N° 01.0, 02.0, 04.0, 08.0, 09.0, 11.0, 12.0, 13.0, 14.0, 16.0, y se hacen ajustes correspondientes para el uso de aditivos segun nuevas clasificaciones.
- Se agrega el Anexo F: Índice para las Normativas de Uso de Aditivos listados en el Anexo A

1 Ámbito de aplicación

Esta norma especifica los principios para la aplicación de aditivos alimentarios, los tipos permitidos de aditivos alimentarios, ámbito de aplicación, y nivel máximo o nivel de residuos.

2 Términos y definiciones

2.1 Aditivos Alimentarios

Se refieren a sustancias químico-sintéticas o naturales que se añaden a los alimentos para mejorar la calidad del alimento, el color, el aroma y sabor, y con propósito de evitar su pudrición, su conservación y tecnología del procesado. Las sustancias de goma base en chicles, agentes aromatizadas y adyuvantes del procesado en la industria alimentaria también son incluidos como aditivos alimentarios.

2.2 Nivel Máximo

Los niveles máximos se refieren al nivel de la cantidad máxima añadida permitida en el momento de la aplicación de los aditivos alimentarios.

2.3 Nivel de Residuo

Los niveles de residuo se refieren al nivel residual permisible de un aditivo alimentario o sus productos de descomposición en el producto final del alimento.

2.4 Adyuvantes de la Industria Alimentaria

Los adyuvantes alimentarios se refieren a las sustancias capaces de garantizar el buen procesado del alimento, sin relación con el mismo alimento, por ejemplo: adyuvantes de filtración, clarificadores, absorbentes, desmoldeantes, decolorantes, descascarillado, disolventes de extracción, y sustancias nutricionales para fermentación, etc.

2.5 El Sistema de Numeración Internacional (INS)

Se refiere a la numeración Internacional de aditivos alimentarios, el cual es usado para sustituir la descripción de los nombres de la complicada estructura química.

2.6 El sistema de numeración chino (CNS)

Se refiere a la numeración China de aditivos alimentarios, la cual consiste de un código de categoría de las funciones del aditivo alimentario (ver Anexo D) y su número de serie bajo tal función.

3 Principios para la aplicación de los aditivos alimentarios

3.1 El uso de los aditivos alimentarios observará los siguientes requisitos básicos:

- a/ no perjudicará la salud humana de ninguna forma;
- b/ no enmascarará alimentos podridos o deteriorados;
- c/ no enmascarará defectos de calidad o con el propósito de adulteración o fraude;
- d/ no reducirá el valor nutritivo del alimento;
- e/ reducirá los niveles de uso en alimentos tanto como sea posible con la pre-condición de alcanzar los resultados previstos;

3.2 Los aditivos alimentarios pueden ser utilizados en los siguientes casos:

- a/ para mantener o mejor el valor nutritivo del alimento mismo;
- b/ que sirva como ingredientes o componentes esenciales en algunos alimentos de dieta especial;
- c/ para mejorar la calidad y estabilidad del alimento, así como sus propiedades sensoriales;
- d/ para facilitar la producción, procesado, envasado, transporte y almacenamiento de los alimentos.

3.3 Normas de calidad de los aditivos alimentarios

Los aditivos alimentarios serán aplicados de acuerdo con esta Norma y cumplirán con las normas de calidad correspondientes.

3.4 Principio de transferencia

3.4.1. En los siguientes casos, los aditivos alimentarios pueden ser introducidos en los alimentos:

- a/ El aditivo alimentario puede ser usado en ingredientes de acuerdo a esta norma;

- b/ El nivel del aditivo en ingredientes alimentarios no excederá el nivel máximo admisible;
- c/ Estos ingredientes se aplicarán en el proceso normal de producción. El contenido de este aditivo en el alimento no excederá el nivel al que es transferido por los ingredientes;
- d/ El contenido de este aditivo introducido en el alimento por ingredientes será notablemente más bajo que el nivel requerido de tal aditivo a través de adición directa en el alimento.

3.4.2. En caso de que el ingrediente es materia prima para el producto final específico, se autoriza a agregar en los ingredientes los aditivos permitidos para los productos finales específicos, la cantidad de los cuales debe cumplir con las exigencias de la presente norma. En la etiqueta de los productos finales específicos se debe aclarar que el ingrediente es agregado para la fabricación del tal producto final específico.

4 Sistema de clasificación de alimentos

Este sistema de clasificación de alimentos es usado para definir el ámbito de aplicación de los aditivos alimentarios y es aplicable a esta norma solamente (ver Anexo F). Si un aditivo alimentario está permitido para su uso en cierta categoría de alimento, está permitido en todos los tipos de alimentos bajo esa categoría, a menos que otra cosa se especifique.

5 Disposiciones para la aplicación de los aditivos alimentarios

La aplicación de los aditivos alimentarios cumplirá con las disposiciones especificadas en el Anexo A.

6 Agentes aromatizantes

La aplicación de agentes aromatizantes cumplirá con las disposiciones del Anexo B.

7 Adyuvantes del procesado de la industria alimentaria

La aplicación de adyuvantes del procesado de alimentos cumplirá con las disposiciones del Anexo C.

ANEXO A
REGLAMENTO DE USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

A.1 La Tabla A.1 estipula los tipos permitidos de aditivos alimentarios, ámbito de aplicación, y nivel máximo o nivel de residuos.

A.2 Según la Tabla A.1 cuando se usen juntos los aditivos alimentarios con la misma función (colorantes del mismo color, conservantes, y antioxidantes) según lo especificado en las Tablas A.1, la suma de sus respectivos ratios al nivel máximo no excederá de 1.

A.3 La Tabla A.2 estipula los aditivos alimentarios en todas las categorías de alimentos (con excepción de los listados en la tabla A3) según lo requerido en la producción.

A.4 La Tabla A.3 estipula todas las categorías de alimentos exceptuados de la Tabla A.2, para las cuales la aplicación de los aditivos debe cumplir con la Tabla A.1. Tampoco se usarán aditivos alimentarios permitidos en categorías superiores como lo estipulado en la Tabla A.1

A.5 Las Tablas A.1 y A.2 no cubren las estipulaciones acerca de agentes aromatizantes y adyuvantes de procesamiento de industria alimentos.

A.6 La columna “función” en las tablas mencionadas se refiere a las funciones principales del aditivo para referencia durante la aplicación.

TABLA A.1

TIPOS PERMITIDOS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, ÁMBITO DE APLICACIÓN¹ Y NIVEL MÁXIMO O NIVEL MAXIMO DE RESIDUOS

Categoría de Alimento	Nombre del Alimento	Nivel Máximo g/kg	Nota
β-apo-8`carotenal Número de CNS: 08.018 Número de INS:160e Función: colorante			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,015	Calculado con β -apo-8`carotenal
01.06.04	Queso fundido	0,018	Calculado con β -apo-8`carotenal
03.0	Bebidas congeladas (con excepcion de 03.04 hielo comestible)	0,020	Calculado con β -apo-8`carotenal
05.02	chicle	0,015	Calculado con β -apo-8`carotenal
07.0	Productos de panadería	0.015	Calculado con β -apo-8`carotenal
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	0,005	Calculado con β -apo-8`carotenal
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0,010	Calculado con β -apo-8`carotenal, para el caso de bebida en polvo, se calcula segun el porcentaje de dilución
Glicina Número de CNS: 12.007 Número de INS: 640 Función: Potenciador del sabor			
08.02	Productos de carne precocinada	3,0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	3,0	
12.0	Condimentos	1,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	1,0	para el caso de bebida en polvo, se calcula segun el porcentaje de dilución
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	1,0	para el caso de bebida en polvo, se calcula segun el porcentaje de dilución
Fosfátidos de amonio Número de CNS: 10.033 Número de: 442 Función: Emulsificante			
05.01.02	Chocolate y sus productos, productos de cacao excepto 05.01.01	10,0	
Cera de Carnauba Número de CNS: 14.008 Número de INS: 903 Función: Agente de recubrimiento y antiapelmazante			
04.01.01	Fruta fresca	0,0004	Residuo total
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	0,6	
Aceite mineral, blanco (parafina líquida) Número de CNS: 14.003 Número de INS: 905 a Función: Agente de recubrimiento			
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no	5,0	

¹ El ámbito de aplicación en la tabla A se expresa por el código de clasificación alimentaria y nombre alimentario.

	sean dulces		
10.01	Huevos frescos	5,0	
L-cisteín y sus sales hidrócloro sódicas y potásicas Número de CNS: 13.003 Número de INS: 920 Función: Agente de tratamiento de harina			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	0,3	
06.03.02.03	Producto de pasta fermentada	0,06	
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	0,6	Calculado como L-clorhidrato de cisteína
Ácido Benzoico, Benzoato Sódico Número de CNS: 17.001, 17.002 Número de INS: 210, 211 Función: Conservante			
03.03	Hielo aromatizado, productos de barra de hielo	1,0	Medido como ácido benzoico
04.01.02.05	Mermelada o jalea (excepto de latas)	1,0	Medido como ácido benzoico
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,5	Medido como ácido benzoico
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	1,0	Medido como ácido benzoico
05.02.01	Caramelos gelatinosos	1,5	Medido como ácido benzoico
05.02.02	Otros caramelos que no sean de gelatina	0,8	Medido como ácido benzoico
11.05	Jarabe aromatizado	1,0	Medido como ácido benzoico
12.03	Vinagre	1,0	Medido como ácido benzoico
12.04	Salsa de soja	1,0	Medido como ácido benzoico
12.05	Pasta de soja y sus productos	1,0	Medido como ácido benzoico
12.10	Condimentos mezclados	0,6	Medido como ácido benzoico
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	1,0	Medido como ácido benzoico
12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 y 12.04)	1,0	Medido como ácido benzoico
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas (limitado a industria de alimentos)	2,0	Medido como ácido benzoico
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	1,0	Medido como ácido benzoico
14.03	Bebidas de proteína	1,0	Medido como ácido benzoico
14.04	Bebidas carbonatadas	0,2	Medido como ácido benzoico
14.05	Bebidas de café, té y vegetales	1,0	Medido como ácido benzoico
14.07	Bebida de uso específico	0,2	
14.08	Bebidas aromatizadas	1,0	Medido como ácido benzoico
15.02	Bebidas alcohólicas integradas (limitado a bebida alcohólica precompuesta)	0,4	Medido como ácido benzoico
15.03.03	Vino de frutas	0,8	Medido como ácido benzoico
Proteína estructuradora de hielo Número de CNS: 00.020 Número de INS:-- Función: Otras			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada al proceso de producción	

L-alanina Número de CNS: 12.006 Número de INS:-- Función: Potenciador del sabor			
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Propilenglicol Número de CNS: 18.004 Número de INS: 1520 Función: estabilizador y coagulante, anti apelmazante, anti espumante, emulsificante, agente de retención de agua, espesante			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	1,5	
07.02	Pastelería	3,0	
Esteres propilenglicol de ácidos grasos Número de CNS: 10.020 Número de INS: 477 Función: Emulsificante y Estabilizador			
01.0	Leche y productos lácteos (excepto alimentos bajo 01.01.01, 01.01.02 y 13.0)	5,0	
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	10,0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	5,0	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas (limitado a Semillas y nueces fritas)	2,0	
06.03.02.05	Productos de harina frita	2,0	
07.02	Pastelería	3,0	
12.10	Condimentos mezclados	20,0	
16.06	Alimentos inflados	2,0	
Acido propiónico, propionato de sodio, propionato de calcio Número de: 17.029, 17.006, 17.005 Número de INS: 280, 281, 282 Función: conservante			
04.04	Productos de soja	2,5	Calculado como ácido propiónico
06.01	Cereal crudo	1,8	Calculado como ácido propiónico
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	0,25	Calculado como ácido propiónico
07.01	Pan	2,5	Calculado como ácido propiónico
07.02	Pastelería	2,5	Calculado como ácido propiónico
12.03	Vinagre	2,5	Calculado como ácido propiónico
12.04	Salsa de soja	2,5	Calculado como ácido propiónico
16.07	Otros alimentos (para procesado de bayas/waxberry envasadas)	50,0	Calculado como ácido propiónico
Polifenol de Té (TP) Número de CNS: 04.005 Número de INS:-- Función: antioxidante			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,4	Calculado como catequina en grasa
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0,2	Calculado como catequina en grasa
06.03.02.05	Productos de harina frita	0,2	Calculado como catequina en grasa
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,2	Calculado como catequina en grasa
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,2	Calculado como catequina en grasa
07.02	Pastelería	0,4	Calculado como cate-

			quina en grasa
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno de rendimiento graso y aceite)	0,4	Calculado como cate- quina en grasa
08.02.02	Carne curada (ejemplo: tocino, pance- ta, pato curado, jamón tipo chino, sal- chichas)	0,4	Calculado como cate- quina en grasa
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meat)	0,3	Calculado como cate- quina en grasa
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0,3	Calculado como cate- quina en grasa
08.03.03	Productos de carne frita	0,3	Calculado como cate- quina en grasa
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahuma- do, y cocido)	0,3	Calculado como cate- quina en grasa
08.03.05	Salchichas	0,3	Calculado como cate- quina en grasa
08.03.06	Productos de carne fermentada	0,3	Calculado como cate- quina en grasa
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	0,3	Calculado como cate- quina en grasa
09.04	Productos acuáticos cocidos (comesti- ble directamente)	0,3	Calculado como cate- quina en grasa
09.05	Productos acuáticos envasados	0,3	Calculado como cate- quina en grasa
12.10	Condimentos mezclados	0,1	Calculado como cate- quina en grasa
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	0,1	Calculado como cate- quina en grasa
14.06.02	Bebida sólida de proteína	0,8	Calculado como cate- quina en grasa
16.06	Alimentos inflados	0,2	Calculado como cate- quina en grasa
Palmitato de Polifenol de Té Número de CNS: 04.021 Número de INS: --- Función: antioxidante			
02..01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,6	
Eritrosina, Eritrosina Aluminio Lago Número de CNS: 08.003 Número de INS: 127 Función: Colorante			
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	0,05	Calculado como eri- trosina
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,1	Calculado como eri- trosina
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas (limitado a productos fritos)	0,025	Calculado como eri- trosina
05.0	Productos de cacao, chocolate y pro- ductos de chocolate (incluye imitacio- nes y sustitutivos), caramelos (excepto productos de cacao 05.01.01)	0,05	Calculado como eri- trosina
07.02.04	Decoración de pasteles	0,05	Calculado como eri- trosina
08.03.05	Salchichas	0,015	Calculado como eri- trosina
08.03.08	Productos de carne envasada	0,015	Calculado como eri- trosina
12.05	Pasta de soja y sus productos	0,05	Calculado como eri- trosina
12.10	Condimentos mezclados	0,05	Calculado como eri- trosina
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,05	Calculado como eri- trosina, Para bebidas en polvo se incremen- ta el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04	Bebidas carbonatadas	0,05	Calculado como eri-

			trosina
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,05	Calculado como eritrosina, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,05	Calculado como eritrosina
16.06	Alimentos inflados	0,025	Solamente permitido el uso de eritrosina
Goma Karaya Número de CNS: 18.010 Número de INS: 416 Función: Estabilizador			
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Goma Tara Número de CNS: 20.041 Número de INS: 417 Función: Espesante			
01.06	Queso	8,0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto el 03.04 hielo comestible)	5,0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	5,0	
07.0	Productos de panadería	1,5	
08.02	Productos de carne precocinada	10,0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	10,0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	2,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	5,0	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
Almidón acetilado Número CNS: 20.039 Número INS: 1.420 Función: Aglutinante			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai) (limitado a fideos crudos y húmedos)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Mono y diglicéridos de ácidos grasos Número CNS: 10.006 Número INS: 471 Función: Emulsificante			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada al proceso de producción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	20,0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	30,0	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	6,0	
12.09	Especias	5,0	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
13.02	Alimentos de complemento para bebés	Cantidad apropiada al proceso de producción	

Monoglicérido Caprilo Número de CNS: 17.031 Número de INS:-- Función: Conservante			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	1,0	
07.02	Pastelería	1,0	
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a rellenos de judía)	1,0	
08.03.05	Salchichas	0,5	
Almidón fosfato sódico Número de CNS: 20.013 Número de INS:-- Función: Espesante			
02.02.01	Producto emulsionado con un mínimo del 80% de grasa	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Indigotina, Indigo Carmín Aluminio Lago Número de CNS: 08.008 Número de INS: 132 Función: Colorante			
04.01.02.08.01	Frutas conservadas	0,1	Calculado como indigotina
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	0,1	Calculado como indigotina
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración (ejemplo cerezas coloreadas, piel de naranja en rojo y verde, azucarada, seca, troceada)	0,2	Calculado como indigotina
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,01	Calculado como indigotina
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas (limitado a productos fritos)	0,05	Calculado como indigotina
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluido imitaciones y sustitutivos) y caramelos (excepto 05.01.01 productos de cacao)	0,1	Calculado como indigotina
05.02.02	Otros caramelos que no sean de gelatina	0,3	Calculado como indigotina
07.02.04	Decoración de pasteles	0,1	Calculado como indigotina
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno para galletas)	0,1	Calculado como indigotina
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,1	Calculado como indigotina, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también

14.04	Bebidas carbonatadas	0,1	Calculado como indigotina
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,1	Calculado como indigotina, para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,1	Calculado como indigotina
16.06	Alimentos inflados	0,05	Calculado como indigotina
Butil Hidroxianisol (BHA) Número de CNS: 04.001 Número de INS: 320 Función: Antioxidante			
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
05.02.01	Caramelos gelatinosos	0,4	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.03.02.05	Productos de harina frita	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.04.01	Harina de cereales diversos excepto trigo y arroz	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
07.03	Galletas	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
08.02.02	Carne curada (ejemplo: carne salada, carne curada, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
12.10.01	Condimento mezclado sólido (limitado en carne de pollo en polvo)	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
16.06	Alimentos inflados	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
Metil p-hidroxi benzoato y sus sales (metil p-hidroxi benzoato sódico, etil p-hidroxi benzoato, etil p-hidroxi benzoato sódico) Número de CNS: 17.032, 17.007, 17.036 Número de INS: 219, 214, 215 Función: Conservador			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0,012	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
04.01.02.05	Mermelada o jalea (excepto fruta envasada)	0,25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0,012	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
07.04	Rellenos de productos de panadería	0,5	Calculado como ácido

	(limitado a relleno de pasteles)		para hidroxibenzoico
10.03.02	Productos de huevo coagulados por el calor (como queso de yema, salchicha de huevo Songhua)	0,2	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
12.03	Vinagre	0,25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
12.04	Salsa de soja	0,25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
12.05	Pasta de soja y sus productos	0,25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
12.10.03.04	Salsa de ostra, de camarones y de pescado	0,25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
14.04	Bebidas carbonatadas	0,2	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,25	Calculado como ácido para hidroxibenzoico
Butil Hidroxi Tolueno (BHT) Número de CNS: 04.002 Número de INS: 321 Función: Antioxidante			
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.02.02.02	Hortalizas desecadas (limitado a harina de patata deshidratada)	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
05.02.01	Caramelos gelatinosos	0,4	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.03.02.05	Productos de harina frita	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
07.03	Galletas	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
08.02.02	Carne (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
16.06	Alimentos inflados	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
Neotame Número de CNS: 19.019 Número de INS: 961 Función: Edulcorante.			
01.01.03	Leche preparada	0,02	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,1	
01.03.02	Leche y crema recombinada en pol-	0,065	

	vo(leche y crema aromatizada en polvo incluidas)		
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	0,033	
01.06.05	Quesos	0,033	
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado(no incluye helado ni yogur aromatizada)	0,1	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada recombinado y/o aromatizado	0,01	
02.04	Postres grasos	0,1	
03.0	Bebidas congeladas(excepto los hielos comestibles del 03.04)	0,1	
04.01.02.01	Frutas congeladas	0,1	
04.01.02.02	Frutas y frutos secos	0,1	
04.01.02.03	Vinagre, aceite o fruta ensalada	0,1	
04.01.02.04	Envase de frutas	0,033	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,07	
04.01.02.06	Puré de fruta	0,07	
04.01.02.07	Pasta de fruta distinta a 04.01.02.05 (como salsa agria y picante de India)	0,07	
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,065	
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,1	
04.01.02.10	Postre de fruta, incluye postre líquido con sabor a fruta	0,1	
04.01.02.11	Productos de fruta fermentada	0,065	
04.01.02.12	Fruta frita o cocida	0,065	
04.02.02	Vegetal procesado	0,033	
04.02.02.03	Vegetal ensalado	0,01	
04.03.02.03	Hongos comestibles y alga encurtidos	0,01	
04.03.02.04	Envases de hongos comestibles y alga	0,033	
04.03.02.05	Algas cocidas o fritas	0,033	
04.03.02.06	Otros hongos y algas comestibles procesados	0,033	
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0,032	
04.05.02.04	Puré(salsa) de semillas y nueces incluye mantequilla de cacahuete etc.	0,033	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos) y caramelos	0,1	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	1,0	
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	0,33	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,16	
06.09	Cereales y postres con almidón (pudding de arroz y de mandioca)	0,033	
07.0	Productos de panadería	0,08	
07.04	Rellenos de productos de panadería	0,1	
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	0,01	
09.05	Productos acuáticos envasados	0,01	
10.04	Otros ovoproductos	0,1	
11.04	Edulcorantes de mesa	Se ajuste según la necesidad de producción	
11.05	Jarabe aromatizado	0,07	
12.03	Vinagre	0,012	
12.09.03	Pasta especiadas(ejemplo salsa de mostaza, salsa de mostaza verde)	0,012	
12.10	Condimento mezclado	0,07	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,033	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.03.01	Bebidas con leche	0,02	Para bebidas en polvo

			se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	0,033	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.03.03	Bebidas de complejo de proteínas	0,033	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04	Bebidas aromatizadas con base de agua	0,033	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.05	Te, café y bebidas vegetales	0,05	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.05.03	Bebidas vegetales	0,02	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.07	Bebidas de uso específico	0,033	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,033	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
15.03	Bebida alcohólica fermentada	0,033	
16.01	Gelatina de fruta	0,1	En caso de gelatina de fruta en polvo, se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
16.06	Alimentos inflados	0,032	
Dimetil dicarbonato Número de CNS: 17.033 Número de INS: 242 Función: Conservante			
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,25	
14.04	Bebidas carbonatadas	0,25	
14.05.01	Bebidas de té	0,25	
14.08	Otras bebidas (limitado a bebida de caldo de pollo)	0,25	
14.09	Otras bebidas (limitado a bebida no alcohólica fermentada con jugo de malta)	0,25	
Ácido 2,4-Diclorofenoxiacético Número de CNS: 17.027 Número de INS:-- Función: Conservante			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0,01	Nivel de residuo ≤ 2.0 mg/kg
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0,01	Nivel de residuo ≤ 2.0 mg/kg
Dióxido de Silicio (Amorfo) Número de CNS: 02.004 Número de INS: 551 Función: Agente antiapelmazante			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos recombinados	15,0	
01.08	Otros productos lácteos (como polvo de lactosuero, polvo de caseína etc.)	15	
02.05	Otras grasas y productos de grasas (limitado a cremas no lácteas)	15,0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto a 03.04)	0,5	

	hielo comestible)		
05.01.01	Productos de cacao (manteca, polvo, pasta, salsa y relleno etc.)	15,0	
06.01	Cereal crudo	1,2	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	20,0	
10.03.01	Productos de huevo deshidratado (como albúmina en polvo, clara y yema en polvo)	15,0	
11.06	Otros edulcorantes (limitado a azúcar en polvo)	15,0	
12.01	Sal y sustitutos de sal	20,0	
12.09	Especias	20,0	
12.10.01	Condimento mezclado sólido	20,0	
14.06	Bebidas sólidas	15,0	
16.07	Otros alimentos (productos para procesamiento de soja)	0,025	Calculado como soja por kg, para uso de antiespumante compuesto
Dióxido de azufre, metabisulfito potásico, metabisulfito sódico, sulfito sódico, hidrógeno sulfito sódico, hiposulfito sódico Número de CNS: 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006 Número de INS: 220, 224, 223, 221, 222 Función: Agente blanqueante, conservante, antioxidante			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0,05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.01.02.02	Fruta seca	0,1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,35	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.02.02.02	Hortalizas desecadas	0,2	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.02.02.02	Hortalizas desecadas (limitado a patata deshidratada)	0,4	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.02.02.04	Hortalizas en conserva (limitado a brotes de bambú y hortalizas ácidas)	0,05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.03.02.02	Hongos comestibles y algas desecados	0,05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.03.02.04	Hongos y algas comestibles envasados (limitados a hongos envasados)	0,05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.04.01.04	Fuzhu (incluye fuzhu, Youpi) (incluidos trozos de tofu y película de leche de soja)	0,2	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0,05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos) y caramelos	0,1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	0,05	Calculado como nivel residual de dióxido de azufre
06.05.01	Almidón comestible en polvo	0,03	Nivel máximo calcula-

			do como nivel residual de dióxido de azufre
06.08	Productos de fideos y arroz congelado (limitados a aromatizados)	0,05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
07.03	Galletas	0,1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
11.01	Azúcar	0,1	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
11.02	Almidón de azúcar (fructosa, glucosa, caramelo, azúcar transformado, incluye melaza)	0,04	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
11.05	Jarabe aromatizado	0,05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	0,05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	0,05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,05	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre, para zumo concentrado de frutas y hortalizas se calcula según su múltiplo de concentración
15.03.01	Vino de uva	0,25 g/l	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre Para vinos dulces y vinos dulces de frutas nivel de uso máximo 0.4 g/l
15.03.03	Vino de frutas	0,25 g/l	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre Para vinos dulces y vinos dulces de frutas nivel de uso máximo 0.4 g/l
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	0,01	Nivel máximo calculado como nivel residual de dióxido de azufre
Dióxido de Titanio Número de CNS: 08.011 Número de INS: 171 Función: Colorante			
04.01.02.05	Mermelada o jalea	5,0	
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	10,0	
04.01.02.08.04	Producto de regaliz (preparado de glycyrrhiza)	10,0	
04.02.02.02	Hortalizas desecadas (limitado a patata deshidratada)	0,5	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas (limitado a productos fritos)	10,0	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	2,0	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	5,0	
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	10,0	
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	Cantidad apropiada requerida por la produc-	

		ción	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar torta), decoración de recubrimiento(no fruta) y líquido dulce	5,0	
11.05	Jarabe aromatizado	5,0	
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	0,5	
14.06	Bebidas sólidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	10,0	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	10,0	
16.07	Otros alimentos (agentes de turbidez para bebidas)	10,0 g/L	
16.07	Otros alimentos (limitados a konjac tipo gelatina)	2,5	
Anhídrido Carbónico Número de CNS: 17.014 Número de INS: 290 Función: Conservante			
05.02.02	Otros caramelos que no sean de gelatina	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.06	Otras bebidas alcohólicas fermentadas(espumosas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Rojo Tomate Número de CNS: 08.150 Número de INS: -- Función: Colorante			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,006	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0,006	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
Licopeno (sintético) Número de CNS: 08.017 Número de INS: 160d(i) Función: Colorante			
01.01.03	Leche preparada	0,015	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,015	
05.02	Caramelos	0,06	Calculado como licopeno puro
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,05	Calculado como licopeno puro
07.0	Productos de panadería	0,05	Calculado como licopeno puro
12.10.01.01	Mezclas sólidas para caldos y sopas	0,39	Calculado como licopeno puro
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	0,04	Calculado como licopeno puro
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	0,015	Calculado como licopeno puro, para bebidas en polvo, el nivel

			de uso se incrementa por las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	0,05	Calculado como licopeno puro, para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de dilución
Cera de abejas Número de CNS: 14.013 Número de INS: 901 Función: Agente de recubrimiento			
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Ácido Fumárico Número de CNS: 01.110 Número de INS: 297 Función: Regulador de acidez			
05.02.01	Caramelos gelatinosos	8,0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	0,6	
07.01	Pan	3,0	
07.02	Pastelería	3,0	
07.03	Galletas	3,0	
07.04	Rellenos de productos de panadería	2,0	
07.05	Otros productos de panadería	2,0	
14.02.03	Bebidas de zumo (pulpa) de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,6	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
14.04.	Bebidas carbonatadas	0,3	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
Fumarato monosódico Número de CNS: 01.311 Número de INS: 365 Función: Regulador de acidez			
05.02.01	Caramelos gelatinosos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.0	Carne y productos cárnicos (excepto 08.01 carne cruda y fresca)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
09.0	Pescados y sus productos (incluidos crustáceos, moluscos, equinodermos, mariscos y organismos acuáticos) (excepto 09.01 producto acuático fresco)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación

Glicirricinato amónico, glicirricinato monopotásico y tripotásico Número de CNS: 19.012,19.010 Número de INS: 958 Función: Edulcorante			
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.03.08	Productos de carne envasada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 Agua potable envasada)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
Antioxidante de Glicirricina Número de CNS: 04.008 Número de INS:-- Función: Antioxidante			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
06.03.02.05	Productos de harina frita	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
07.03	Galletas	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
08.02.02	Carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.03	Productos de carne frita	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.05	Salchichas	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
08.03.06	Productos de carne fermentada	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
09.03.02	Producto acuático en escabeche	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
16.06	Alimentos inflados	0,2	Calculado como ácido glicirricínico
D-manitol Número de CNS: 19.017 Número de INS: 421 Función: Edulcorante, emulsificante, agente de carga, estabilizador, espesante			
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Amarillo Naranja			

Número de CNS: 08.143 Número de INS:-- Función: Colorante			
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Permanganato potásico Número de CNS: 00.001 Número de INS:-- Función: Otra			
06.05.01	Almidón comestible	0,5	
Glutamina transaminasa Número de CNS:-18.013 Número de INS:-- Función: Estabilizador, coagulante			
04.04	Productos de soja	0,25	
Goma guar Número de CNS:20.025 Número de INS:412 Función: Espesante			
01.05.01	Nata	1,0	
13.01.02	Alimentos de fórmula para lactante mayor	1,0 g/L	Calculado por la cantidad usada en alimentos instantáneos
Silicato cálcico Número de CNS: 02.009 Número de INS: 552 Función: Agente antiaglomerante			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos re combinados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
01.06	Queso	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.01.01	Productos de cacao(manteca, polvo, pasta, salsa y relleno con materia prima principal de cacao)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.05	Almidón y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.01	Azúcar	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.04	Edulcorantes de mesa	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.01	Sal y sustitutos de sal	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.06	Bebidas sólidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.04	Levadura y productos de levadura	Cantidad apro-	

		piada requerida por la producción	
Pectinas Número de CNS: 20.006 Número de INS: 440 Función: Emulsificante, estabilizador, espesante			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada requerida por la producción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.09	Especias	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	3,0	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
Funoran (gloiopeltis furcata) Número de CNS: 20.040 Número de INS: -- Función: Espesante			
05.02.01	Caramelos gelatinosos	10,0	
Alginato Propilen Glicol Número de CNS: 20.010 Número de INS: 405 Función: Espesante, emulsificante, estabilizador			
01.0	Leche y productos lácteos (excepto alimentos en 01.01.01, 01.01.02, 01.04.01 y 13.0)	3,0	
01.01.03	Leche aromatizada	4,0	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	4,0	
01.04.01	Leche evaporada (sabor original puro)	5,0	
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	5,0	
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	5,0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada recombinado y/o aromatizado	5,0	
03.01	Helados	1,0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	5,0	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	5,0	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	5,0	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar pasteles), decoración de recubrimiento (no fruta) y líquido dulce	5,0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	5,0	

06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	5,0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	5,0	
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	5,0	
11.05	Jarabe aromatizado	5,0	
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	8,0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 agua potable envasada, 14.03.02 Bebidas con proteína vegetal, 14.02.03 bebidas de zumo de frutas y hortalizas)	0,3	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
14.02.03	Bebidas de zumo (pulpa) de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	3,0	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
14.03.01	Bebidas con leche	4,0	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	5,0	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
14.05.02	Bebidas de café	3,0	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	0,3	
Alginato sódico Número de CNS: 20.004 Número de INS: 401 Función: Espesante			
01.02.01	Leche pura fermentada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	10,0	
12.09	Especias	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
Riboflavina Número de CNS: 08.148 Número de INS: 101 (i) Función: Colorante			
04.02.02.02	Hortalizas desecadas	0,3	
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo)	0,05	
12.10.01	Condimento mezclado sólido	0,05	

Rojo judía negra Número de CNS: 08.114 Número de INS:-- Función: Colorante			
05.02	Caramelos	0,8	
07.02.04	Decoración de pasteles	0,8	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,8	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza tb.
14.04.02.02	Bebidas aromatizadas (incluidas bebidas de fruta aromatizadas, leche aromatizada, té aromatizado y otras bebidas aromatizadas) (limitado a bebidas de fruta aromatizadas)	0,8	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,8	
Rojo grosella negra Número de CNS: 08.122 Número de INS:-- Función: Colorante			
07.02.04	Decoración de pasteles	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0,3	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
15.03.03	Vino de frutas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Amarillo Cartaminas Número de CNS: 08.103 Número de INS:-- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,5	
04.01.02.04	Fruta envasada	0,2	
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,2	
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,2	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,5	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	0,2	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas (limitado a productos fritos)	0,5	
05.02	Caramelos	0,2	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0,2	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,5	
06.10	Rellenos de productos de cereal	0,5	
07.02.04	Decoración de pasteles	0,2	
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0,5	
12.0	Condimentos (excepto 12.01 sal y sustitutos de sal)	0,5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,2	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también
14.04	Bebidas carbonatadas	0,2	
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,2	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel

			de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,2	
16.01	Gelatina de fruta	0,2	En caso de usar jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0,5	
Rojo Arroz Rojo Número de CNS: 08.111 Número de INS:-- Función: Colorante			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.03.01	Bebidas con leche	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Pigmento Monasco Amarillo Número de CNS: 08.152 Número de INS:-- Función: Colorante			
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.03	Productos de carne cocido	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.03	Bebidas de jugo de frutas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.03	Bebidas de proteína	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.04	Bebidas carbonatadas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.06	Bebidas solidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina	Cantidad apropiada requerida	En caso de ser usado en gelatina de fruta en

		por la producción	polvo, se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Rojo Arroz Kojic, Rojo Monasco Número de CNS: 08.119, 08.120 Número de INS:-- Función: Colorante			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,8	
01.04.02	Leche condensada recombina (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombina hecha con otra materia prima pero no leche)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.02.02.05	Puré (salsa) de hortalizas (excepto salsa de tomate)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.04.02.01	Tofu fermentado de soja	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar torta), decoración de recubrimiento(no fruta) y líquido dulce	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.07	Arroz o fideos precocinados instantáneo	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.10	Rellenos de productos de cereal	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.02	Pastelería	0,9	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1,0	
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	Cantidad apropiada requerida por la producción	

11.05	Jarabe aromatizado	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.0	Condimentos (excepto 12.01 sal y sustitutos de sal)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.03	Bebidas de zumos de frutas y hortalizas (pulpa) (producto fermentado incluido)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.03	Bebidas de proteína	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.04	Bebidas carbonatadas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.06	Bebidas sólidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.08	Bebidas aromatizantes(limitados al bebidas de sabor de frutas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para jalea en polvo, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Beta Caroteno Número de CNS: 08.010 Número de INS:-160(a)- Función: Colorante			
01.01.03	Leche preparado	1,0	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	1,0	
01.03.02	Leche y crema recombinada en polvo	1,0	
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	0,02	
01.06.01	Queso sin madurar	0,6	
01.06.02	Queso maduro	1,0	
01.06.04	Queso fundido	1,0	
01.06.05	Análogos a queso	1,0	
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado(no incluye helado ni yogur aromatizada)	1,0	
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido(excepto mantequilla y mantequilla condensada del 02.02.01.01)	1,0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada recombinado y/o aromatizado	1,0	
02.04	Postres grasos	1,0	
02.05	Otras grasas y productos de grasas (limitado a grasas no lácteas)	0,065	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	1,0	

04.01.02.03	Frutas saladas, encurtidas con aceite, vinagre o sal	1,0	
04.01.02.04	Fruta envasada	1,0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1,0	
04.01.02.07	Pasta de fruta distinta a 04.01.02.05 (como salsa agria y picante de India)	0,5	
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	1,0	
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,1	
04.01.02.10	Postre de fruta, incluye postre líquido con sabor a fruta	1,0	
04.01.02.11	Productos de fruta fermentada	0,2	
04.02.02.02	Hortalizas desecadas	0,2	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,132	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	0,2	
04.02.02.05	Puré (salsa) de hortalizas (excepto salsa de tomate)	1,0	
04.02.02.08	Otras hortalizas procesadas	1,0	
04.03.02.03	Hongos comestibles y alga encurtidos	0,132	
04.03.02.04	Hongos y algas comestibles envasados	0,2	
04.03.02.06	Otros hongos y algas comestibles procesados	1,0	
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	1,0	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	0,1	
05.02	Caramelos	0,5	
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	20,0	
05.04	Dulces de decoraciones (nota de traductor: ejemplo modelo de arte, o para decorar pasteles), decoración de recubrimiento(no de fruta) y líquido dulce	20,0	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	1,0	
06.03.02.05	Productos de harina frita	1,0	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	1,0	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,4	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	1,0	
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	1,0	
06.09	Cereales y postres con almidón (pud- ding de arroz y de mandioca)	1,0	
06.10	Rellenos de productos de cereal	1,0	
07.0	Productos de panadería	1,0	
07.04	Rellenos de productos de panadería (solo relleno aromatizada)	0,1	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	0,02	
08.04	Tipos de tripas animales comestibles de los productos carnicos	5,0	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	1,0	
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	1,0	
09.04	Productos acuáticos cocidos (comestible directamente)	1,0	
09.05	Productos acuáticos envasados	0,5	
10.03	Productos de huevo (cambio propiedades físicas)	1,0	
10.04	Otros productos de huevo	0,15	
11.05	Jarabe aromatizado	0,05	
12.10.01	Condimento mezclado sólido(limitados a harina de carne aviar)	2,0	
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	2,0	
12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 12.04)	1,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	2,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las ve-

			ces de dilución
14.03	Bebidas de proteína	2,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.04	Bebidas carbonatadas	2,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.05.01	Bebidas de té	2,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.05.02	Bebidas de café	2,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.05.03	Bebidas vegetales (incluye bebidas de cacao y cereales)	1,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.07	Bebidas de uso específico	2,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.08	Otras bebidas (limitado a bebida de caldo de pollo)	2,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.01	Licor destilado	0,6	
15.03	Bebida alcohólica fermentada	0,6	
16.01	Gelatina de fruta	1,0	Para jalea en polvo, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0,1	
Monoglicéridos Succinilados Número de CNS: 10.038 Número de INS: 472g Función: Espesante			
01.01.03	Leche preparada	5,0	
01.06.05	Análogos a queso	10,0	
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado (no incluye helado ni yogur aromatizada)	5,0	
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos (excepto 02.01 grasa y aceite esencialmente libre de agua)	10,0	
07.0	Productos de panadería	5,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	2,0	
14.03	Bebidas de proteína	2,0	
14.03.01	Bebidas con leche	5,0	
14.05	Bebidas de café, té y vegetales	2,0	
14.06	Bebidas sólidas	20,0	Medido como diluido 10 veces
Succinato Disódico Número de CNS: 12.005 Número de INS: -- Función: Potenciador del sabor			
12.0	Condimentos	20,0	
Rojo Piel Cacahuete Número de CNS: 08.134 Número de INS: -- Función: Colorante			
05.02	Caramelos	0,4	
07.03	Galletas	0,4	
08.03.05	Salchichas	0,4	
14.04.01	Bebidas carbonatadas	0,1	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel

			de uso según las veces de dilución
Talco Número de CNS: 02.007 Número de INS: 553 iii Función: Agente antiapelmazante			
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	20,0	
04.01.02.08.04	Producto de regaliz (preparado de glycyrrhiza)	20,0	
Goma de garrofín Número de CNS: 20.023 Número de INS: 410 Función: Edulcorante			
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	7,0	
Ciclamato Sódico, Ciclamato Cálcico Número de CNS: 19.002 Número de INS: 952 Función: Edulcorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,65	Como ciclamato
04.01.02.04	Fruta envasada	0,65	Como ciclamato
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1,0	Como ciclamato
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	1,0	Como ciclamato
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	8,0	Como ciclamato
04.01.02.08.04	Producto de regaliz (preparado de glycyrrhiza)	8,0	Como ciclamato
04.01.02.08.05	Productos de espino albar	8,0	Como ciclamato
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	1,0	Como ciclamato
04.04.01.06	Productos de soja cocida	1,0	Como ciclamato
04.04.02.01	Tofu fermentado de soja	0,65	
04.05.02.01.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas con cáscara	6,0	Como ciclamato
04.05.02.01.02	Semillas y nueces cocinadas/fritas sin cáscara	1,2	Como ciclamato
07.01	Pan	1,6	Como ciclamato
07.02	Pastelería	1,6	Como ciclamato
07.03	Galletas	0,65	Como ciclamato
12.10	Condimentos mezclados	0,65	Como ciclamato
14.0	Bebidas (excepto 14.01 agua potable envasada)	0,65	Como ciclamato, Según las veces de preparación
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,65	Como ciclamato
16.01	Gelatina de fruta	0,65	Como ciclamato; para jalea en polvo, según las veces de preparación
Beta-cyclodextrin Número de CNS: 20.024 Número de INS: 459 Función: Espesante			
05.02.01	Caramelos gelatinosos	20,0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo)	1,0	
08.02	Productos de carne precocinada	1,0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	1,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	0,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03.03	Bebidas de complejo de proteínas	0,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03.04	Otras bebidas de complejo de proteínas	0,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel

			de uso según las veces de dilución
14.04	Bebidas carbonatadas	0,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.05	Te, café, bebidas vegetales	0,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.07	Bebidas de uso específico	0,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizantes (limitados al bebidas de sabor de frutas)	0,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.06	Alimentos inflados	0,5	
Goma Xantana Número de CNS: 20.009 Número de INS: 415 Función: Estabilizador, espesante			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada requerida por la producción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	5,0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	10,0	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	4,0	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	5,0	
12.09	Especias	Cantidad apropiada requerida por la producción	
13.01.03	Alimentos de fórmula para lactantes con fines médicos especiales	9,0	Se limita a productos en polvo, se calcula productos líquidos según las veces de dilución
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Ácido Adípico Número de CNS: 01.109 Número de INS: 355 Función: Regulador de acidez			
05.02.01	Caramelos gelatinosos	4,0	
14.06	Bebidas sólidas	0,01	
16.01	Gelatina de fruta	0,1	En caso de usar jalea en polvo, el nivel de uso debe incrementarse según las veces de preparación
4-Hexil Resorcinol Número de CNS: 04.013 Número de INS: 586 Función: Antioxidante			
09.01	Producto acuático fresco (limitado a gamba)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Nivel de residuo ≤ 1 mg/kg

Quitina Número de CNS: 20.018 Número de INS:-- Función: Espesante, estabilizador			
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	2,0	
02.05	Otras grasas y productos de grasas (limitado a grasas no lácteas)	2,0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	2,0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	5,0	
04.05.02.04	Puré(salsa) de semillas y nueces incluye mantequilla de cacahuete etc.	2,0	
12.03	Vinagre	1,0	
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	2,0	
14.03.01.03	Bebida con bacterias ácido lácticas	2,5	
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	0,4	
Cúrcuma Número de CNS: 08.102 Número de INS: 100 ii Función: Colorante			
01.03.02	Leche y crema recombinada en polvo(leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	0,4	Calculado como cúrcuma
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,01	Calculado como cúrcuma
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.05.02.04	Tapioca	1,2	Calculado como cúrcuma
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,03	Calculado como cúrcuma
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas (excepto 14.1 agua de bebida envasada)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación

15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usar jalea en polvo , el nivel de uso se incrementará según veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0,2	Calculado como curcumina
Curcumina Número de CNS: 08.132 Número de INS: 100 i Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,15	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	0,01	
05.02	Caramelos gelatinosos	0,7	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar pasteles), decoración de recubrimiento(no fruta) y líquido dulce	0,5	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	0,3	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,5	
06.10	Rellenos de productos de cereal	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.05	Jarabe aromatizado	0,5	
12.10	Condimentos mezclados	0,1	
14.04	Bebidas carbonatadas	0,01	
16.01	Gelatina de fruta	0,01	En caso de usar jalea en polvo , el nivel de uso se incrementará según veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Caramelo, color clase III--proceso amónico Número de CNS: 08.110 Número de INS: 150c Función: Colorante			
01.04.02	Leche condensada recombinada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombinada hecha con otra materia prima pero no leche)	2,0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	2,0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1,5	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	12,0	
06.05.02.04	Tapioca	Cantidad apropiada requerida	

		por la producción	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.05	Jarabe aromatizado	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.03	Vinagre	1,0	
12.04	Salsa de soja	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.05	Pasta de soja y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.03.01	Bebidas con leche	2,0	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizantes(limitados al bebidas de sabor de frutas)	5,0	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.01.03	Brandy	50,0 g/l	
15.01.04	Whisky	6,0 g/l	
15.01.06	Ron	6,0 g/l	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	50,0 g/l	
15.03.01.03	Vino de uva aromatizado	50,0 g/l	
15.03.02	Vino de arroz	30,0 g/l	
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	50,0 g/l	
16.01	Gelatina de fruta	50,0	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
Caramelo color, II- Sulfito cáustico Número de CNS: 08.151 Número de INS: 150b Función: Colorante			
15.01.03	Brandy	6,0	
15.01.04	Whisky	6,0	
15.01.06	Ron	6,0	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	6,0	
Caramelo color, clase I, caramelo vulgar Número de CNS: 08.108 Número de INS: 150a Función: Colorante			
01.04.02	Leche condensada recombinaada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombinaada hecha con otra materia prima pero no leche)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04	Cantidad apro-	

	hielo comestible)	piada requerida por la producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1,5	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería (solo relleno aromatizada)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.02.01	Productos de carne pre-acondicionada (carne cruda con ingredientes acondicionadores)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
11.05	Jarabe aromatizado	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.03	Vinagre	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.04	Salsa de soja	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.05	Pasta de soja y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también
14.03.01	Bebidas con leche	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizantes (limitados al bebidas de sabor de frutas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.01.03	Brandy	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.01.04	Whisky	6,0 g/L	
15.01.06	Ron	6,0 g/L	

15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.01.03	Vino de uva aromatizado	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.02	Vino de arroz	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	2,5	
Caramelo color clase IV, proceso sulfito amónico Número de CNS: 08.109 Número de INS: 150d Función: Colorante			
01.04.02	Leche condensada preparada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombinada hecha con otra materia prima pero no leche)	1,0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.4 hielo comestible)	2,0	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos) , caramelos	2,5 Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	2,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	2,5	
06.10	Rellenos de productos de cereal(limitado a rellenos aromatizados)	7,5	
07.03	Galletas	50,0	
12.04	Salsa de soja	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.05	Pasta de soja y sus productos	10,0	
12.07	Vino para cocinar y sus productos	10,0	
12.10	Condimentos mezclados	50,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.03.01	Bebidas con leche	2,0	
14.04	Bebidas carbonatadas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.08	Bebidas aromatizantes(limitados al bebidas de sabor de frutas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.05.01	Bebidas de te	10,0	
14.05.02	Bebidas de café	0,1	
14.05.03	Bebidas vegetales	0,1	
14.06	Bebidas líquidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
15.01.03	Brandy	50,0 g/L	

15.01.04	Whisky	6,0 g/L	
15.01.06	Ron	6,0 g/L	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	50,0 g/L	
15.03.01.03	Vino de uva aromatizado	50,0 g/L	
15.03.02	Vino de arroz	30,0 g/L	
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta	50,0 g/L	
Marrón Rosa Laevigata Michx Número de CNS: 08.131 Número de INS:-- Función: Colorante			
07.02	Pastelería	0,9	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1,0	
14.04	Bebidas carbonatadas	1,0	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,2	
L+-tartaric acid, dl-tartaric acid Número de CNS: 01.000.01.131 Número de INS:334,--- Función: Regulador de acidez			
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	10,0	Calculado como Tartaric acid,
06.03.02.05	Productos de harina frita	10,0	Calculado como Tartaric acid
12.10.01	Condimento mezclado sólido(limitados a harina de carne aviar)	10,0	Calculado como Tartaric acid
14.02.03	Bebidas de zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	5,0	Calculado como Tartaric acid, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	5,0	Calculado como Tartaric acid, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03.03	Bebidas de complejo de proteínas	5,0	Calculado como Tartaric acid, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.04	Bebidas carbonatadas	5,0	Calculado como Tartaric acid, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.05	Te, cafe, y bebidas vegetales	5,0	Calculado como Tartaric acid, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.07	Bebidas de uso específico	5,0	Calculado como Tartaric acid, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizantes(limitados al bebidas de sabor de frutas)	5,0	Calculado como Tartaric acid, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces

			de dilución
15.03.01	Vinos	4,0g/L	Calculado como Tar-taric acid
Bitartrato Potásico Número de CNS: 06.007 Número de INS: 336 Función: Agente de carga			
06.03	Harina de trigo y sus productos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Amarillo Coreopsis Número de CNS: 08.113 Número de INS:-- Función: Colorante			
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	0,3	
07.02.04	Decoración de pasteles	0,3	
14.02.03	Bebidas de zumo (pulpa) de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,3	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,3	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Dimetil polisiloxano y emulsión Número de CNS: 03.007 Número de INS: 900 a Función: Agente recubrimiento			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0,0009	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0,0009	
Poliglicerol Polirricinoleato (ésteres de poliglicerol interesterificado del Ácido ricinoleico) Número de CNS: 10.029 Número de INS: 476 Función: Emulsificante, estabilizador			
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	10,0	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	5,0	
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	5,0	
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	5,0	
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos Número de CNS: 10.022 Número de INS: 475 Función: Emulsificante, estabilizador, espesante, agente antiaglutinante			
01.01.03	Leche preparada	10,0	
01.03.02	Leche y crema recombinada en polvo(leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	10,0	
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	10,0	
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos (excepto 02.01.01.01 aceites vegetales)	20,0	
02.01.01.01	Aceite vegetales (limitado a aceite para freír)	10,0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.4 hielo comestible)	10,0	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (solo productos fritos)	10,0	

05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	10,0	
05.02	Caramelos	5,0	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	10,0	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	10,0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	10,0	
07.0	Productos de panadería	10,0	
12.0	Condimentos (limitado a condimentos para alimentos inflados)	10,0	
12.10.01	Condimento mezclado sólido(limitados a harina de carne aviar)	10,0	
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	10,0	
14.0	Bebidas (excepto 14.01 agua potable envasada)	10,0	
16.01	Gelatina de fruta	10,0	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	10,0	
ε-polylysine Número de CNS: 17.037 Número de INS: Función: Antiséptico			
07.0	Producto de panadería	0,15	
08.03	Producto de carne cocido	0,25	
14.02	Jugo de fruta y vegetales y sus bebidas	0,2g/l	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
ε-polylysine hydrochloride Número de CNS: 17.037 Número de INS: Función: Antiséptico			
04.0	Frutas, hortalizas (incluidas raíces y tubérculos), judías, setas, algas, nueces y semillas, etc..	0,30	
06.02	Arroz y sus productos	0,25	
06.03	Harina de trigo y sus productos	0,30	
06.04.02	Productos originados de cereales secundarios	0,40	
08.0	Carne y productos de carne	0,30	
12.0	Condimentos	0,50	
14.0	Bebidas	0,20	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Polidextrosa Número de CNS: 20.022 Número de INS: 1.200 Función: Espesante, agente de carga, humectante, estabilizador			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones)	Cantidad apropiada requerida	

	nes y sustitutivos), caramelos	por la producción	
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.03.05	Salchichas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.0	Bebidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
Polioxietilen xilitan Monoestearato Número de CNS: 10.017 Número de INS:-- Función: Emulsificante			
16.07	Otros alimentos (para tecnología de fermentación)	5,0	
Polioxietileno (20) Sorbitan Monolaurato, Polioxietileno (20) Sorbitan Monopalmitato, Polioxietileno (20) Sorbitan Monoestearato, Polioxietileno (20) Sorbitan Monooleato Número de CNS: 10.025, 10.026, 10.015, 10.016 Número de INS: 432, 434, 435, 433 Función: Emulsificante, agente antiespumante, estabilizador			
01.01.03	Leche preparada	1,5	
01.05.01	Nata	1,0	
01.05.03	Nata aromatizada	1,0	
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	5,0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada recombinado y/o aromatizado	5,0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	1,5	
04.04	Productos de soja	0,05	Calculado como cantidad de haba de soja por kg
07.01	Pan	2,5	
07.02	Pastelería	2,0	
12.10.01	Condimento mezclado sólido(limitados a harina de carne aviar)	4,5	
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	5,0	
12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 12.04)	1,0	
14.0	Bebidas	0,5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,75	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03.01	Bebidas con leche	2,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	2,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución

16.07	Otros alimentos (colorante natural emulsionado)	10,0	
Polietileno glicol Número de CNS: 14.012 Número de INS: 1521 Función: Agente de recubrimiento			
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Polivinil alcohol Número de CNS: 14.010 Número de INS:1203 Función: Agente de recubrimiento			
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	18,0	
Goma Cassia Número de CNS: 20.045 Número de INS:427 Función: Espesante			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	2,5	
01.05.01	Nata	2,5	
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado(no incluye helado ni yogur aromatizado)	2,5	
03.01	Helados	2,5	
06.03.02	Productos de harina de trigo	3,0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	2,5	
07.0	Productos de panadería	2,5	
08.03.05	Salchichas	1,5	
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	2,5	
12.10.03	Condimento mezclado líquido	2,5	
14.03.01.03	Bebida con bacterias ácido lácticas	2,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Cafeína Número de CNS: 00.007 Número de INS:-- Función: Otras			
14.04.01	Bebidas carbonatadas tipo cola	0,15	
Carragenano Número de CNS: 20.007 Número de INS: 407 Función: emulsificante, estabilizador, espesante			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada requerida por la producción	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	8,0 g/kg	
11.01.02	Otros azúcares y jarabes(ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	5,0 g/kg	
12.09	Especias	Cantidad apropiada requerida por la producción	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	0,3 g/L	Calculado como cantidad de uso en alimentos instantáneos

14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Ácido Ascórbico (Vitamina C) Número de CNS: 04.014 Número de INS: 300 Función: Antioxidante, agente de tratamiento de harina			
04.01.01.03	Fruta fresca pelada o precortada	5,0	
04.02.01.03	Hortaliza pelada, cortada en trozos o en tiras	5,0	
06.03.01	Harina de trigo	0,2	
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Calcio ascorbate Número de CNS: 04.009 Número de INS: 302 Función: Antioxidante			
04.01.01.03	Fruta fresca pelada o precortada	1,0	Calculado por la cantidad residuo de calcio ascorbate en frutas
04.02.01.03	Hortaliza pelada, cortada en trozos o en tiras	1,0	Calculado por la cantidad residuo de calcio ascorbate en hortalizas
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Ascorbato sódico Número de CNS: 04.015 Número de INS: 301 Función: Antioxidante			
14.02.02	j(pulpa) concentrado de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Palmitato de Ascorbilo Número de CNS: 04.011 Número de INS: 304 Función: Antioxidante			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos recombinados	0,2	Calculado como ácido ascórbico en grasa
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0,2	
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,2	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,2	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,2	
07.01	Pan	0,2	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	0,05	Calculado como ácido ascórbico en grasa
13.02	Alimentos de complemento para bebés	0,05	Calculado como ácido ascórbico en grasa
Curdian Número de CNS: 20.042 Número de INS: 424 Función: estabilizador y coagulante, espesante			
04.04.01.01	Tofu	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada requerida por la producción	

		ción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	Cantidad apropiada requerida por la producción	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.07	Otros productos de marisco artificial (abalón, cohombre, moluscos marinos etc)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Pigmento de cáscara de Cacao Número de CNS: 08.118 Número de INS:-- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	0,04	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	3,0	
07.01	pan	0,5	
07.02	Pastelería	0,9	
07.02.04	Decoración de pasteles	3,0	
07.03	Galletas	0,04	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1,0	
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	0,25	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.04	Bebidas carbonatadas	2,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	1,0	
Polisacárido soluble de soja Número de CNS: 20.044 Número de INS: -- Función: Espesante, emulsionante, agente de recubrimiento, agente antiaglutinante			
02.04	Postres grasos	10,0	
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	10,0	
06.02.02	Productos de arroz	10,0	
06.03.02	Productos de harina de trigo	10,0	
06.05.02	Productos de almidón	10,0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	10,0	
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	10,0	
07.0	Productos de panadería	10,0	
14.0	Bebidas	10,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución

Amarillo Quinoleína Número de CNS: 08.016 Número de INS: 104 Función: Colorante			
15.02	Bebidas alcohólicas integradas (limitado a pre-mezcla de licores)	0,1	
Naranja Paprika Número de CNS: 08.107 Número de INS:-- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.02	Pastelería	0,9	
07.02.04	Decoración de pasteles	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1,0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	Cantidad apropiada requerida por la producción	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Rojo Paprika Número de CNS: 08.106 Número de INS:-- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto frito)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	Cantidad apropiada requerida por la producción	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	Cantidad apropiada requerida	

		por la producción	
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	2,0	
06.10	Rellenos de productos de cereal	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.02	Pastelería	0,9	
07.02.04	Decoración de pasteles	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada requerida por la producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1,0	
08.02.01	Productos de carne pre-acondicionada (carne cruda con ingredientes acondicionadores)	0,1	
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	Cantidad apropiada requerida por la producción	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.0	Condimentos (excepto 12.01 sal y sustitutos de sal)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.03	Bebidas de proteína	Cantidad apropiada requerida por la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada requerida por la producción	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Oleoresina de Paprika Número de CNS: 00.012 Número de INS: 160 c Función: Potenciador del sabor, colorante			
01.06.04	Queso fundido	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas (aceitunas)	Cantidad apropiada requerida por la producción	
04.03.02.03	Hongos comestibles y alga encurtidos	Cantidad apropiada requerida por la producción	
12.10	Condimentos mezclados	10,0	Para bebidas sólidas

			se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.06	Alimentos inflados	1,0	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Rojo Uguisukagura Número de CNS: 08.136 Número de INS:-- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	1,0	
05.02	Caramelos	2,0	
07.02	Pastelería (excepto 07.02.04 decoración de pasteles)	2,0	
07.02.04	Decoración de pasteles	3,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	1,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas	1.0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Caseinato de Sodio Número de CNS: 10.022 Número de INS:-- Función: otras			
13.01.01	Alimentos de fórmula para lactantes	1,0	Calculado como alimento instantáneo, es vector de ARA y DHA
13.01.02	Alimentos de fórmula para lactante mayor e infantil	1,0	Calculado como alimento instantáneo, es vector de ARA y DHA
Difenil Eter (Difenil óxido) Número de CNS: 17.022 Número de INS:-- Función: Conservante			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada (limitado a cítricos)	3,0	Nivel de residuo ≤ 12 mg/kg
Azul Brillante, Azul Brillante Aluminio Lago Número de CNS: 08.007 Número de INS: 133 Función: Colorante			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,025	Calculado como azul brillante
01.04.02	Leche condensada recombinada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombinada hecha con otra materia prima pero no leche)	0,025	Calculado como azul brillante
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	0,025	Calculado como azul brillante
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,5	Calculado como azul brillante
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	0,025	Calculado como azul brillante
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,1	Calculado como azul brillante
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,025	Calculado como azul brillante
04.04.01.06	Productos de soja cocida	0,025	Calculado como azul brillante
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0,025	Calculado como azul brillante
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto frito)	0,05	Calculado como azul brillante
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitacio-	0,3	Calculado como azul brillante

	nes y sustitutivos), caramelos		
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas	0,025	Calculado como azul brillante
06.05.02.04	Tapioca	0,1	Calculado como azul brillante
06.06	Cereales instantáneos, incluido copos de avena (limitado a escamas de maíz aromatizado con cacao)	0,015	Calculado como azul brillante
07.04	Relleno de panaderías (se limita a relleno de galletas)	0,025	
07.04	Relleno de panaderías (se limita a rellenos de sabores diferentes)	0,05	Solo se permite el uso de azul brillante
11.05	Jarabe aromatizado	0,025	Calculado como azul brillante
11.05.01	Jarabe de fruta aromatizada	0,5	Calculado como azul brillante
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	0,01	Calculado como azul brillante
12.09.03	Pasta especiadas (ejemplo salsa de mostaza, salsa de mostaza verde)	0,01	Calculado como azul brillante
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	0,5	Calculado como azul brillante
14.0	Bebidas	0,02	Calculado como azul brillante
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,025	Calculado como azul brillante
14.03.01	Bebidas con leche	0,025	Calculado como azul brillante
14.04	Bebidas carbonatadas	0,025	Calculado como azul brillante
14.06	Bebidas sólidas	0,2	Calculado como azul brillante
14.08	Bebidas aromatizadas (solamente bebidas de frutas)	0,025	Calculado como azul brillante
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,025	Calculado como azul brillante
16.01	Gelatina de fruta	0,025	Calculado como azul brillante, En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0,05	Calculado como azul brillante
Acido Fosfórico, pirofosfato dihidrógeno disódico, pirofosfato tetrasódico, fosfato dihidrógeno cálcico, fosfato dihidrógeno potásico, fosfato hidrógeno diamónico, fosfato hidrógeno dipotásico, fosfato hidrógeno cálcico (ortofosfato dicálcico), ortofosfato tricálcico, ortofosfato tripotásico, otrofosfato trisódico, polifosfato sódico, tripolifosfato sódico, fosfato dihidrógeno sódico, fosfato sódico dibásico N° CNS: 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 N° INS: 338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452(ii), 450(vii) Función: humectante, agente de carga, regulador de acidez, estabilizador, coagulante, agente antiaglomerante			
01.0	Leche y productos lácteos (excepto 01.01.01, 01.01.02 y 13.0)	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
01.03.01	Leche en polvo y crema en polvo	10,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
01.05.01	Nata	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)

01.06.04	Queso fundido	14,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada recombinado y/o aromatizado	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
02.05	Otras grasas y productos de grasas	20,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.01 helados y 03.04 hielo comestible)	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	2,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.02.03	Harina de arroz (incluida la bola de masa en polvo)	1,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.03	Harina de trigo y sus productos	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.03.01	Harina de trigo	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos) , se aumenta la cantidad de uso según el porcentaje de embadurno
06.04.01	Harina de cereales diversos excepto trigo y arroz	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	1,5	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-}

			(fosfatos)
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	1,5	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.05.01	Almidón comestible	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
06.09	Cereales y postres con almidón (pud- ding de arroz y de mandioca)	1,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
07.0	Productos de panadería	15,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
08.02	Productos de carne precocinada	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
08.03	Productos de carne tratada por el calor	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
09.02.01	Productos acuáticos congelados	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	1,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
09.05	Productos acuáticos envasados	1,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
10.03.02	Productos de huevo coagulados por el calor (como queso de yema, salchicha de huevo Songhua)	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
11.05	Jarabe aromatizado	10,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
12.10	Condimentos mezclados	20,0	uso sólo o combinado,

			el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
12.10.01.03	Otro condimento mezclado sólido (limitado a condimentos para fideo húmido instantáneo)	80,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	1,0	Solo se utilizará fosfato dicálcico y fosfato dihidrógeno sódico, uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
13.02	Alimentos de complemento para bebés	1,0	Solo se utilizará fosfato dicálcico y fosfato dihidrógeno sódico, uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
14.0	Bebidas	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos) Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	5,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos) En caso de usarse en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	2,0	uso sólo o combinado, el uso máximo se calcula como PO_4^{3-} (fosfatos)
Fosfato de dialmidón Fosfatado Número de CNS: 20.017 Número de INS: 1413 Función: Espesante			
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1,0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmido (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	0,2	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,2	
14.06	Bebidas sólidas	0,5	
Fosfolípido Número de CNS: 04.010 Número de INS: 322 Función: Antioxidante, emulsificante			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada requerida por la producción	
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	Cantidad apropiada requerida por la producción	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada requerida	

		por la producción	
13.02	Alimentos de complemento para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada requerida por la producción	
Dilauril Tiodipropionato Número de CNS: 04.012 Número de INS: 389 Función: Antioxidante			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0,2	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0,2	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0,2	
06.03.02.05	Productos de harina frita	0,2	
16.06	Alimentos inflados	0,2	
Azufre Número de CNS: 05.007 Número de INS:-- Función: Agente blanqueante, conservante			
04.01.02.02	Fruta seca	0,1	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,35	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
04.02.02.02	Hortalizas desecadas	0,2	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
04.03.01.02	Hongos comestibles y algas frescas con superficie tratada	0,4	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
11.01	Azúcar	0,1	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
16.07	Otros alimentos (productos para procesamiento de soja)	0,9	Calculado como dióxido de azufre (limitado a tratamiento de vapor)
Sulfato Cálcico Número de CNS: 18.001 Número de INS: 516 Función: Estabilizador y coagulador, espesante, regulador de acidez			
04.04	Productos de soja	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
06.03.02	Productos de harina de trigo	1,5	
07.01	Pan	10,0	
07.02	Pastelería	10,0	
07.03	Galletas	10,0	
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	5,0	
08.03.05	Salchichas	3,0	
Sulfato de Aluminio y Potasio, Sulfato de Aluminio y Amonio Número de CNS: 06.004, 06.005 Número de INS: 522, 523 Función: Agente espesante, estabilizador			
04.04	Productos de soja	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual de aluminio ≤ 100 mg/kg (para muestra seca, calculado como aluminio)

06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves), recubrimiento de harina, harina para freír	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual de aluminio ≤ 100 mg/kg (para muestra seca Calculado como aluminio)
06.03.02.05	Productos de harina frita		
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual de aluminio ≤ 100 mg/kg (para muestra seca Calculado como aluminio)
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual de aluminio ≤ 100 mg/kg (para muestra seca, calculado como aluminio)
09.03.02	Producto acuático en escabeche	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual de aluminio ≤ 100 mg/kg (para muestra seca, calculado como aluminio)
Sulfato magnésico Número de CNS: 00.021 Número de INS:518 Función: otras			
14.01.03	Otra agua potable (Agua mineral potable desde fuente natural)	0,05	
Sulfato de Cinc Número de CNS: 00.018 Número de INS:-- Función: otras			
14.01. 03	Otra agua potable (Agua mineral potable desde fuente natural)	0,006	2.4 mg/l, calculado como Zn
Sulfato de hierro Número de CNS: 00.022 Número de INS:-- Función: otras			
04.04.02	Tofu fermentado de soja (limitado a Doufu oloroso)	0,15	calculado como Fe-SO ₄
Cloruro Cálcico Número de CNS: 18.002 Número de INS: 509 Función: Estabilizador y coagulante, espesante			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
01.05.03	Nata aromatizada	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.01.02.04	Fruta envasada	1,0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1,0	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	1,0	
04.04	Productos de soja	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar torta), decoración de recubrimiento (no fruta) y líquido dulce	0,4	
11.05	Jarabe aromatizado	0,4	
14.01.03	Otra agua potable (Agua mineral potable desde fuente natural)	0,1 g/L	36 mg/l, calculado como Ca
16.07	Otras(solamente productos de sangres de ganaderías y aviares)	0,5	

Cloruro Potásico Número de CNS: 00.008 Número de INS: 508 Función: otras			
12.01	Sal y sustitutos de sal	350	
14.01.03	Otra agua potable (Agua mineral potable desde fuente natural)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
Cloruro Magnésico Número de CNS: 18.003 Número de INS: 511 Función: Estabilizador y Coagulador			
04.04	Productos de soja	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
Goma de Tamarindo Polisacárido Número de CNS: 20.011 Número de INS:-- Función: Espesante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	2,0	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	2,0	
16.01	Gelatina de fruta	2,0	En caso de usarse en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
Rojo Rábano Número de CNS: 08.117 Número de INS:-- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.01.02.08.01	Frutas conservadas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
12.03	Vinagre	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	Cantidad apropiada como requerida en la	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso según las ve-

		producción	ces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada como requerida en la producción	En caso de usarse en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
Rojo Basella Rubra Número de CNS: 08.121 Número de INS:-- Función: Colorante			
05.02	Caramelos	0,1	
07.02.04	Decoración de pasteles	0,2	
14.04	Bebidas carbonatadas	0,13	Para bebidas sólidas se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	0,25	En caso de usarse en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
Sal de ácido graso Morfolina (Cera de Fruta) Número de CNS: 14.004 Número de INS:-- Función: Agente de recubrimiento			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
Maltitol y jarabe de maltitol Número de CNS: 19.005 19.002 Número de INS: 965i, 965ii Función: Edulcorante, estabilizador, humectante, emulsificante, espesante, agente de carga			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
01.04	Leche condensada y sus productos preparados	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
01.05.04	Análogos a nata de leche	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.01.02	Frutas procesadas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.04.01.06	Productos de soja cocida	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	Cantidad apro-	

		piada como requerida en la producción	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
06.10	Rellenos de productos celeares	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.01	Pan	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	0,5	
11.04	Edulcorantes de mesa	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
12.10.02	Condimentos mixtos semisolidos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 y 12.04)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
14.0	Bebidas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
16.01	Gelatina de fruta	Cantidad apropiada como requerida en la producción	en caso de ser usada en polvo, el nivel de uso será incrementado según las veces de preparación
16.07	Otros alimentos (productos para procesado de soja)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
16.07	Otros alimentos (productos para refinado de azúcar)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
16.07	Otros alimentos (productos para tecnología de procesado)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	

Propil Galato (PG) Número de CNS: 04.003 Número de INS: 310 Función: Antioxidante			
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0,1	Calculado como contenido en grasa o aceite
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,1	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (solo productos fritos)	0,1	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0,1	Calculado como contenido en grasa o aceite
05.02.01	Caramelos gelatinosos	0,4	
06.03.02.05	Productos de harina frita	0,1	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,1	Calculado como contenido en grasa o aceite
07.03	Galletas	0,1	Calculado como contenido en grasa o aceite
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0,1	Calculado como contenido en grasa o aceite
09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado	0,1	Calculado como contenido en grasa o aceite
12.10.01	Condimento mezclado sólido(limitados a harina de carne aviar)	0,1	Calculado como contenido en grasa o aceite
16.06	Alimentos inflados	0,1	Calculado como contenido en grasa o aceite
Rojo hibisco Número de CNS: 08.125 Número de INS:-- Función: Colorante			
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
Extracto de Romero Número de CNS: 04.017 Número de INS:-- Función: Antioxidante			
02.01.01	Grasa y aceite vegetal	0,7	
02.01.02	Grasa y aceite animal (manteca de cerdo, mantequilla, pescado, y grasa de otros animales)	0,3	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto frito)	0,3	
06.03.02.05	Productos de harina frita	0,3	
08.02	Productos de carne precocinada	0,3	
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0,3	

08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0,3	
08.03.03	Productos de carne frita	0,3	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	0,3	
08.03.05	Salchichas	0,3	
08.03.06	Productos de carne fermentada	0,3	
16.06	Alimentos inflados	0,3	
Rosemary extract Número de CNS: 04.022 Número de INS:-- Función: Antioxidante			
02.01.01	Grasa y aceite vegetal	0,7	
02.01.02	Grasa y aceite animal (aceite de cerdo, vaca, peces y grasa de otros animales)	0,3	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0,3	
06.03.02.05	Productos de harina frita	0,3	
08.02	Productos de carne precocinada	0,3	
08.03.01	Productos de carne tratada por el calor	0,3	
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0,3	
08.03.03	Productos de carne frita	0,3	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	0,3	
08.03.05	Salchichas	0,3	
08.03.06	Productos de carne fermentada	0,3	
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	0,3	
12.10.03.01	Sopa concentrada (enlatada, en botella)	0,3	
16.06	Alimentos inflados	0,3	
Amarillo Buddleia Número de CNS: 08.139 Número de INS:-- Función: Colorante			
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.01	Pan	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada como requerida en la producción	
Xilitan Monoestearato Número de CNS: 10.007 Número de INS:-- Función: Emulsificante			
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	5,0	
05.02	Caramelos	5,0	
07.01	Pan	3,0	
07.02	Pastelería	3,0	
Natamicina Número de CNS: 17.030 Número de INS: 235			

Función: Conservante			
01.06	Queso	0,3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
07.02	Pastelería	0,3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0,3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0,3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
08.03.03	Productos de carne frita	0,3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	0,3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
08.03.05	Salchichas	0,3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
08.03.06	Productos de carne fermentada	0,3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	0,02	Nivel residual = 10 mg/kg
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	0,3	Para ser aplicado en la superficie; rociando su suspensión sobre

			la superficie o macerando el alimento en la suspensión, con nivel residual menor que 10 mg/kg
15.03	Bebida alcohólica fermentada	0,01 g/l	
Tartrazina, Tartrazina Aluminio Lago Número de CNS: 08.005 Número de INS: 102 Función: Colorante			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0.05	Calculado como amarillo limón
01.04.02	Leche condensada re combinada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada re combinada hecha con otra materia prima pero no leche)	0.05	Calculado como amarillo limón
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0.05	Calculado como amarillo limón
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0.5	Calculado como amarillo limón
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,1	Calculado como amarillo limón
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,1	Calculado como amarillo limón
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,1	Calculado como amarillo limón
04.04.01.06	Productos de soja cocida	0,1	Calculado como amarillo limón
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0,1	Calculado como amarillo limón
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos (excepto 05.01.01 productos de cacao)	0,1	Calculado como amarillo limón
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	0,3	Calculado como amarillo limón
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	0,3	Calculado como amarillo limón
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas	0,1	Calculado como amarillo limón
06.05.02.04	Tapioca	0,2	Calculado como amarillo limón
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,08	Calculado como amarillo limón
06.09	Cereales y postres con almidón (pudding de arroz y de mandioca)	0,06	Calculado como tartracina, ejemplo polvo de pudding, se aumenta según las veces de dilución
07.02.04	Decoración de pasteles	0,1	Calculado como amarillo limón
07.03.03	Rollos de huevo	0,04	Calculado como amarillo limón
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a rellenos aromatizados)	0,05	Calculado como amarillo limón
07.04	Rellenos de productos de panadería (solo relleno de galletas, y tortas)	0,05	Calculado como amarillo limón
07.04	Rellenos de pastelería (limitado a relleno de pudding y pasteles)	0,3	Calculado como amarillo limón
11.05.01	Jarabe de fruta aromatizada	0,5	Calculado como amarillo limón
11.05.02	Otros jarabes aromatizados	0,3	Calculado como amarillo limón
12.09.03	Pastas especiadas (ejemplo salsa de mostaza, salsa de mostaza verde)	0,1	Calculado como amarillo limón
12.10.01	Condimento mezclado sólido (limitados a harina de carne aviar)	0,2	Calculado como amarillo limón; reduciendo

			el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	0,5	Calculado como amarillo limón
12.10.03	Condimento mezclado líquido(excepto 12.03 y 12.04)	0,15	Calculado como amarillo limón
14.0	Bebidas	0,1	Calculado como amarillo limón reduciendo el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,1	Calculado como amarillo limón
16.01	Gelatina de fruta	0,05	Calculado como amarillo limón; en caso de ser usada en polvo, el nivel de uso será incrementado según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0,1	Calculado como amarillo limón
Acido cítrico, citrato trisódico, citrato tripotásico Número de CNS: 01.101, 01.303, 01.304 Número de INS: 330, 331iii, 332ii Función: Regulador de acidez			
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
13.02	Alimentos de complemento para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Ferric ammonium citrate Número de CNS: 02.010 Número de INS: 381 Función: Emulsificante			
12.01	Sal y sus productos	0,025	
Citrato Disódico estannoso Número de CNS: 18.006 Número de INS:-- Función: Estabilizador y coagulante			
04.01.02.04	Fruta envasada	0,3	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	0,3	
04.03.02.04	Hongos y algas comestibles envasados	0,3	
Citric and fatty acid esters of glycerol Número de CNS: 10.032 Número de INS:472c Función: Emulsificante			
13.01	Alimentos formula infantil	24,0	
Azodicarbonamida Número de CNS: 13.004 Número de INS: 927a Función: Agente de tratamiento de harina			
06.03.01	Harina de trigo	0,045	
Acido Metatartárico Número de CNS: 01.105 Número de INS: 353 Función: Regulador de acidez			
04.01.02.04	Fruta envasada	Cantidad apropiada al proceso de producción	

Extracto de Piel de Uva Número de CNS: 08.135 Número de INS: 163 (ii) Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	1,0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1,5	
05.02	Caramelos	2,0	
07.0	Pastelería	2,0	
14.0	Bebidas	2,5	Para bebidas en polvo, se aumenta la cantidad según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	1,0	
Gluconato ferroso Número de CNS: 09.005 Número de INS: 579 Función: fijador de color			
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas (aceitunas)	0,15	Calculado como hierro
Pullulan Número de CNS: 14.011 Número de INS: 1204 Función: Agente recubrimiento, espesante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	10,0	
05.02	caramelos	50,0	
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	50,0	
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	30,0	
12.10	Condimentos mezclados	50,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	3,0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)
14.06.02	Bebida sólida de proteína	50,0	
16.07	Otros alimentos (limitado a recubrimientos)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Hydroxypropyl distarch phosphate Número de CNS: 20.016 Número de INS: 1442 Función: Antioxidante			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Oxistearina Número de CNS: 00.017 Número de INS: 387 Función: Antioxidante			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,5	
Esteres Gliceridos de Colofonia Hidrogenada Número de CNS: 10.013 Número de INS: 445 Función: Emulsificante			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0,5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,1	
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de fruta aromatizada)	0,1	
Hidróxido Cálcico Número de CNS: 01.202 Número de INS: 526 Función: Regulador de acidez			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos recombinados	Cantidad apropiada al proceso de producción	

13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Hidróxido Potásico Número de CNS: 01.203 Número de INS: 525 Función: Regulador de acidez			
01.03.02	Leche y crema re combinada en polvo (leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Amarillo Sunset , Amarillo Sunset Aluminio Lago Número de CNS: 08.006 Número de INS: 110 Función: Colorante			
01.01.03	Leche preparada	0,05	Calculado como amarillo sunset
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,05	Calculado como amarillo sunset
01.04.02	Leche condensada re combinada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada re combinada hecha con otra materia prima pero no leche)	0,05	Calculado como amarillo sunset
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,09	Calculado como amarillo sunset
04.01.02.04	Fruta envasada (limitado a salsa de sandía envasada)	0,1	Calculado como amarillo sunset
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,5	Calculado como amarillo sunset
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,1	Calculado como amarillo sunset
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,2	Calculado como amarillo sunset
04.04.01.06	Productos de soja cocida	0,1	Calculado como amarillo sunset
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0,1	Calculado como amarillo sunset
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos (excepto 05.01.01 productos de cacao, 05.04 decoración (ejemplo productos de panadería fina), salsas dulces y recubrimientos	0,1	Calculado como amarillo sunset
05.01.02	Chocolate y sus productos, excepto 05.01.01 productos de cacao	0,3	Calculado como amarillo sunset
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	0,3	Calculado como amarillo sunset
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	0,3	Calculado como amarillo sunset
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	0,3	Calculado como amarillo sunset
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas	0,1	Calculado como amarillo sunset
06.05.02.04	Tapioca	0,2	Calculado como amarillo sunset
06.09	Cereales y postres con almidón (pudín de arroz y de mandioca)	0,02	Calculado como amarillo sunset, para caso de pudín en polvo, se incrementa el nivel de uso según las veces de preparación
07.02.04	Decoración de pasteles	0,1	Calculado como ama-

			rillo sunset
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a galletas)	0,1	Calculado como amarillo sunset
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a pudding y pasteles)	0,3	Calculado como amarillo sunset
11.05.01	Jarabe fruta aromatizada	0,5	Calculado como amarillo sunset
11.05.02	Otros jarabes aromatizados	0,3	Calculado como amarillo sunset
12.10	Condimentos mezclados	0,2	Calculado como amarillo sunset
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	0,5	Calculado como amarillo sunset
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,1	Calculado como amarillo sunset
14.03.01	Bebidas con leche	0,05	Calculado como amarillo sunset,
14.03.01.03	Bebida con bacterias ácido lácticas	0,1	Calculado como amarillo sunset,
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	0,1	Calculado como amarillo sunset,
14.04	Bebidas carbonatadas	0,1	Calculado como amarillo sunset
14.06	Bebidas sólidas	0,6	Calculado como amarillo sunset
14.07	Bebidas de uso específico	0,1	Calculado como amarillo sunset
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,1	Calculado como amarillo sunset
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,1	Calculado como amarillo sunset
16.01	Gelatina de fruta	0,025	Calculado como amarillo sunset; En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0,1	Calculado como amarillo sunset
Lysozyme Número de CNS: 17.035 Número de INS: 1105 Función: Antiséptico			
01.06	Quesos y sus productos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
15.03	Bebida alcohólica fermentada	0,5	
cinnamaldehyde Número de CNS: 17.012 Número de INS: Función: Antiséptico			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	Cantidad apropiada al proceso de producción	residuo ≤ 0.3mg/kg
Acido láctico Número de CNS: 01.102 Número de INS: 270 Función: regulador de acidez			
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	

Lactato Cálcico Número de CNS: 01.310 Número de INS: 327 Función: Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, coagulante y estabilizador, espesante			
04.01.02	Fruta procesada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva (limitado a pepino ácido)	1,5	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
12.10	Condimentos mezclados (limitado a condimento para patatas fritas)	10,0	
14.06	Bebidas sólidas	21,6	
16.01	Gelatina de fruta	6,0	Para bebidas gelatina en polvo, se aumenta la cantidad según las veces de dilución
16.06	Alimentos inflados	1,0	
Nisina Número de CNS: 17.019 Número de INS: 234 Función: Conservante			
01.0	Leche y productos lácteos (excepto productos cubiertos en 01.01.01, 01.01.02 y 13.0)	0,5	
04.03.02.04	Hongos y algas comestibles envasados	0,2	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0,2	
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	0,25	
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo, se limita a fideos húmedos)	0,25	
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo, se limita a productos embutidos de arroz y fideos)	0,25	
08.02	Productos de carne precocinada	0,5	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	0,5	
09.04	Productos acuáticos cocidos (comestible directamente)	0,5	
10.03	Productos de huevo (cambio propiedades físicas)	0,25	
12.03	Vinagre	0,15	
12.04	Salsa de soja	0,2	
12.05	Pasta de soja y sus productos	0,2	
12.10	Condimentos mezclados	0,2	
14.0	Bebidas	0,2	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
Lactato Sódico Número de CNS: 15.012 Número de INS: 325 Función: Humectante, regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, espesante, estabilizador			
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	2,4	
Esteres lácticos de glicéridos de ácidos grasos Número de CNS: 10.031 Número de INS: 472b Función: Emulsificante			
01.05.01	Nata	5,0	

Lactitol Número de CNS: 19.014 Número de INS: 966 Función: Emulsificante, espesante, estabilizador, edulcorante			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada al proceso de producción	
12.09	Espicias	Cantidad apropiada al proceso de producción	
lactase Número de CNS: 00.023 Número de INS:-- Función: otras			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada al proceso de producción	Origen y donante igual como tabla C3
01.03.02	Leche y crema recombinada en polvo(leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	Cantidad apropiada al proceso de producción	Origen y donante igual como tabla C3
01.04.02	Leche condensada preparada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombinada hecha con otra materia prima pero no leche)	Cantidad apropiada al proceso de producción	Origen y donante igual como tabla C3
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	Cantidad apropiada al proceso de producción	Origen y donante igual como tabla C3
Sucralosa Número de CNS: 19.016 Número de INS: 955 Función: Edulcorante			
01.01.03	Leche aromatizada	0,3	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,3	
01.03.02	Leche y crema recombinada en polvo(leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	1,0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,25	
04.01.02.02	Fruta seca	0,15	
04.01.02.04	Fruta envasada	0,25	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,45	
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	1,5	
04.01.02.12	Fruta frita o cocida	0,15	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,25	
04.03.02	Hongos comestibles y algas procesadas	0,3	
04.04.02.01	Tofu fermentado de soja	1,0	
04.05.02	Nueces y semillas procesadas	1,0	
05.02	Caramelos	1,5	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0,25	
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	5,0	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	1,0	
06.07	Productos de arroz y fideo instantáneo	0,6	
07.0	Productos de panadería	0,25	
11.04	Edulcorantes de mesa	0,05 g/ración	
12.03	Vinagre	0,25	
12.04	Salsa de soja	0,25	
12.05	Pasta de soja y sus productos	0,25	
12.09.03	Pasta especiadas (ejemplo salsa de mostaza, salsa de mostaza verde)	0,4	
12.10	Condimentos mezclados	0,25	
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	1,25	
14.0	Bebidas	0,25	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,25	

15.03	Bebida alcohólica fermentada	0,65	
16.01	Gelatina de fruta	0,45	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
Rojo Mora negra Número de CNS: 08.129 Número de INS:-- Función: Colorante			
04.01.02.08.06	Pasteles de fruta	5,0	
05.02	Caramelos	2,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	1,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también
14.08	Bebidas aromatizadas	1,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.03.03	Vino de frutas	1,5	
16.01	Gelatina de fruta	5,0	En caso de usar jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de preparación
Goma Artemisia (goma semilla sa-hao) Número de CNS: 20.037 Número de INS:-- Función: Espesante			
06.03.01.02	Harina de trigo especial (harina con levadura, masa de harina hervida)	0,3	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	0,3	
06.04.02	Productos originados de cereales secundarios	0,3	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo (limitado a fideo instantáneo)	0,3	
08.02	Productos de carne precocinada	0,5	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0,5	
08.03.05	Salchichas	0,5	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	0,5	
Amarillo Hippophae Rhamnoides Número de CNS: 08.124 Número de INS:-- Función: Colorante			
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	1,0	
07.02.04	Decoración de pasteles	1,5	
Sorbitan monolaurato, Sorbitan monopalmitato, Sorbitan monoestearato, Sorbitan triestearato, Sorbitan monooleato Número de CNS: 10.024, 10.008, 10.003, 10.004, 10.005 Número de INS: 493, 495, 491, 492, 494 Función: Emulsificante			
01.01.03	Leche preparada	3,0	
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	10,0	
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos (excepto 02.01.01.01 aceite vegetal)	15,0	
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	10,0	
03.01	Helados	3,0	
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	3,0	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	3,0	

04.04	Productos de soja	1,6	calculado como nivel de uso por 1.000 g de soja
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	10,0	
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	3,0	
07.01	Pan	3,0	
07.02	Pastelería	3,0	
07.03	Galletas	3,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	3,0	
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	6,0	
14.06	Bebidas sólidas (excepto café instantáneo)	3,0	
14.06.03	Café instantáneo	10,0	
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,5	
16.04.01	Levadura seca	10,0	
16.07	Otros alimentos (agente de turbidez para bebidas)	0,05	
Acido Sórbico, Sorbato potásico Número de CNS: 17.003, 17.004 Número de INS: 200, 202 Función: Conservante, antioxidante, estabilizador			
01.06	Queso	1,0	Calculado como ácido sórbico
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	1,0	Calculado como ácido sórbico
02.02.01.02	Margarina y productos análogos (como mezcla de mantequilla y margarina)	1,0	Calculado como ácido sórbico
03.03	Hielo aromatizado, producto de barra de hielo	0,5	Calculado como ácido sórbico
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0,5	Calculado como ácido sórbico
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1,0	Calculado como ácido sórbico
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,5	Calculado como ácido sórbico
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0,5	Calculado como ácido sórbico
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	1,0	Calculado como ácido sórbico
04.03.02	Hongos comestibles y algas procesadas	0,5	Calculado como ácido sórbico
04.04.01.03	Producto reelaborado de tofu seco	1,0	Calculado como ácido sórbico
04.04.01.05	Nuevo tipo de producto de soja (producto de extrusión y proteína y soja, Surou de soja)	1,0	Calculado como ácido sórbico
05.02.01	Caramelos gelatinosos	1,5	Calculado como ácido sórbico
05.02.02	Otros caramelos de gelatina que no sean dulces	1,0	Calculado como ácido sórbico
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	1,5	Calculado como ácido sórbico
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	1,5	Calculado como ácido sórbico
07.01	Pan	1,0	Calculado como ácido sórbico
07.02	Pastelería	1,0	Calculado como ácido sórbico
07.04	Rellenos de productos de panadería	1,0	Calculado como ácido sórbico
08.03	Productos de carne tratada por el calor	0,075	Calculado como ácido sórbico
08.03.05	Salchichas	1,5	Calculado como ácido sórbico

09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	0,075	Calculado como ácido sórbico
09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado	1,0	Calculado como ácido sórbico
09.04	Productos acuáticos cocidos (comestible directamente)	1,0	Calculado como ácido sórbico
09.06	Otros pescados y productos de la pesca (limitado a medusas)	1,0	Calculado como ácido sórbico
10.03	Productos de huevo (con cambio propiedades físicas)	1,5	Calculado como ácido sórbico
11.05	Jarabe aromatizado	1,0	Calculado como ácido sórbico
12.03	Vinagre	1,0	Calculado como ácido sórbico
12.04	Salsa de soja	1,0	Calculado como ácido sórbico
12.05	Pasta de soja y sus productos	0,5	Calculado como ácido sórbico
12.10	Condimentos mezclados	1,0	Calculado como ácido sórbico
14.0	Bebidas	0,5	Calculado como ácido sórbico; para bebidas en polvo, cantidad aumentada según veces de dilución
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas (limitado para alimentos industriales)	2,0	Calculado como ácido sórbico
14.03.01.03	Bebida con bacterias ácido lácticas	1,0	Calculado como ácido sórbico
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,4	Calculado como ácido sórbico
15.02	Bebidas alcohólicas integradas (limitado a licor de centeno)	0,6 g/L	Calculado como ácido sórbico
15.03.01	Vino de uva	0,2	Calculado como ácido sórbico
15.03.03	Vino de frutas	0,6	Calculado como ácido sórbico
16.01	Gelatina de fruta	0,5	Calculado como ácido sórbico, para jalea en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
16.03	Tripas de colágeno (piel de salchicha)	0,5	Calculado como ácido sórbico
Sorbitol y jarabe de sorbitol Número de CNS: 19.006, 19.023 Número de INS: 420i, 420ii Función: Edulcorante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante			
01.04	Leche condensada y sus productos preparados	Cantidad apropiada al proceso de producción	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada (limitado a crema de grasa vegetal)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.01.02.05	Mermeladas o jaleas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
05.01.02	Chocolate y sus productos, excepto	Cantidad apro-	

	05.01.01 productos de cacao	piada al proceso de producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	30.0	
07.01	Pan	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.04	Rellenos de productos de panadería	Cantidad apropiada al proceso de producción	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolitas de pescado etc..)	0.5 g/kg	
12.0	Condimentos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.0	Bebidas	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.06	Alimentos inflados	Cantidad apropiada al proceso de producción	
16.07	Otros alimentos (productos de judía para procesado)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
16.07	Otros alimentos (para procesado de azúcar refinado)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
16.07	Otros alimentos (para tecnología de procesado)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Diacetato de Sodio Número de CNS: 17.013 Número de INS: 262 ii Función: Conservante			
04.04.01.02	Tofu seco	1,0	
04.04.01.03	Producto reelaborado de tofu seco	1,0	
06.01	Cereal crudo	1,0	
06.05.02.04	Tapioca	4,0	
07.02	Pastelería	4,0	
08.02	Productos de carne precocinada	3,0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	3,0	
09.04	Productos acuáticos cocidos (comestible directamente)	1,0	
12.0	Condimentos	2,5	
12.10	Condimentos mezclados	10,0	
16.06	Alimentos inflados	1,0	
Ester diacetil tártrico de mono(di) gliceridos (DATEM) Número de CNS: 10.010 Número de INS: 472 e Función: Emulsificante, espesante			
01.01.03	Leche preparado	5,0	
01.02.02	Leche pura fermentada	10,0	
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y sus productos re combinados (excepto leche pura en polvo)	10,0	
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	6,0	

01.05.01	Nata	5,0	
01.06	Queso	10,0	
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado (no incluye helado ni yogur aromatizada)	10,0	
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	10,0	
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	10,0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada (limitado a crema de grasa vegetal)	10,0	
02.04	Postres grasos	5,0	
02.05	Otras grasas y aceites, y productos de grasas y aceites	5,0	
03.0	Bebidas congeladas	10,0	
04.01.02.02	Fruta seca	10,0	
04.01.02.03	Frutas saladas, encurtidas con aceite, vinagre o sal	1,0	
04.01.02.06	Puré de fruta	2,5	
04.01.02.07	Pasta de fruta distinta a 04.01.02.05 (como salsa agria y picante de India)	5,0	
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	1,0	
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	2,5	
04.01.02.10	Postre de fruta, incluye postre líquido con sabor a fruta	2,5	
04.01.02.11	Productos de fruta fermentada	2,5	
04.02.02.02	Hortalizas desecadas	10,0	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	2,5	
04.02.02.07	Hortaliza hervida o frita	2,5	
04.02.02.08	Otras hortalizas procesadas	2,5	
04.03.02.03	Hongos comestibles y algas encurtidos	2,5	
04.03.02.05	Algas cocidas o fritas	2,5	
04.03.02.06	Otros hongos y algas comestibles procesados	2,5	
04.04.01.06	Productos de soja cocida (habas especiadas, guisante deshidratado)	2,5	
05.02.01	Caramelos con goma base	50,0	
05.02.02	Otros caramelos excepto los que contienen goma base	10,0	
05.04	Dulces de decoraciones (nota de traductor: ejemplo modelo de arte, o para decorar pasteles), decoración de recubrimiento(no de fruta) y líquido dulce	10,0	
06.03.02.01	Pasta fresca (ejemplo fideos, dumplings, wontons, shuo mai)	10,0	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	10,0	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	5,0	
06.03.02.05	Productos de harina frita	10,0	
06.04.01	Harina de cereales diversos excepto trigo y arroz	3,0	
06.05.01	Almidón comestible	3,0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	10,0	
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	10,0	
06.09	Cereales y postres con almidón (pudding de arroz y de mandioca)	5,0	
07.0	Productos de panadería	20,0	
08.02	Productos de carne precocinada	10,0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	10,0	
09.0	Pescados y sus productos (incluidos crustáceos, moluscos, equinodermos, mariscos y organismos acuáticos) (limitado a pescado procesado)	10,0	
10.02.05	Otros huevos de otra forma de reproducción	5,0	
10.04	Otros productos de huevo	5,0	

11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin refinar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce)	5,0	
12.09	Especias	0,001	
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	10,0	
12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 y 12.04)	5,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	5,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03	Bebidas de proteína	5,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.04	Bebidas carbonatadas	5,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.05	Té, café y bebidas vegetales	5,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.07	Bebidas de uso específico	5,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas	5,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.01	Licor destilado	5,0	
15.03	Licor fermentado (excepto el vino de 15.03.01)	10,0	
15.03.03	Licor de frutas	5,0	
16.01	Gelatina de frutas	2,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.06	Alimentos inflados	20,0	
Éster Pentaeritritol de colofonia de madera Número de CNS: 14.005 Número de INS:-- Función: Agente de recubrimiento, goma base para chicle			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0,09	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0,09	
Carmoisina (Azorrubina) Número de CNS: 08.013 Número de INS: 122 Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,05	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	0,05	
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a rellenos para galletas)	0,05	
Pigmento de Jujube (dátil chino) Número de CNS: 08.133 Número de INS:-- Función: Colorante			
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	1,0	
05.02	Caramelos	0,2	
07.02	Pastelería	0,2	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	1,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas	1,0	Para bebidas en polvo

			se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Almidón carboxi metil sódico Número de CNS: 20.012 Número de INS:466 Función: Espesante			
03.01	Helados	0,06	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,1	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	15,0	
07.01	Pan	0,02	
12.05	Pasta de soja y sus productos	0,1	
Sodium carbox methyl cellulose Número de CNS: 20.003 Número de INS:-- Función: estabilizador			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Thaumatococcus Número de CNS:19.020 Número de INS:957 Función: Edulcorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,025	
04.05.02	Nueces y semillas procesadas	0,025	
07.0	Pastelería	0,025	
11.04	Edulcorantes de mesa	0,025	
14.0	Bebidas(excepto agua potable en el 14.01)	0,025	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
Calcium carbonate Número de CNS:13.006 Número de INS:170i			
06.03.01	Harina de trigo	0,03	
Carbonato Potásico Número de CNS: 01.301 Número de INS: 501i Función: Regulador de acidez			
06.03.02	Productos de harina de trigo	Cantidad apropiada al proceso de producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	60,0	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Carbonato Magnésico Número de CNS: 13.005 Número de INS: 504i Función: Agente de tratamiento de harina, agente de carga, estabilizador, agente antiaglomerante			
06.03.01	Harina de trigo	1,5	
14.06	Bebidas sólidas	10,0	Calculado como Carbonato de magnesio
Carbonato Sódico Número de CNS: 01.302 Número de INS: 500i Función: Regulador de acidez			
06.02.02	Productos de arroz(limitados a productos de arroz fermentado)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	Cantidad apropiada al proceso de producción	

Ammonium hydrogen carbonate Número de CNS: 06.002 Número de INS: 503 ii Función: Regulador de acidez			
13.02.01	Alimentos complementarios de cereal para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Carbonato hidrógeno Potásico Número de CNS: 01.307 Número de INS: 501 ii Función: Regulador de acidez			
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Sodium hydrogen carbonate Número de CNS: 06.001 Número de INS: 500 ii Función: agente de carga			
06.02.02	Productos de arroz (limitados a productos de arroz fermentado)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
13.02.01	Alimentos complementarios de cereal para lactante, lactante mayor e infantil	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Sacarina Sódica Número de CNS: 19.001 Número de INS: 954 Función: Edulcorante, potenciador del sabor			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,15	Medido como sacarina
04.01.02.02	Fruta seca (limitado a mango seco, higo seco)	5,0	Medido como sacarina
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,2	Medido como sacarina
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	1,0	Medido como sacarina
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	5,0	Medido como sacarina
04.01.02.08.04	Productos de regaliz (ejemplo ciruela, piel de naranja seca azucarada)	5,0	Medido como sacarina
04.01.02.08.05	Productos de espinos albar	5,0	Medido como sacarina
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,15	Medido como sacarina
04.04.01.05	Nuevo tipo de producto de soja (producto de extrusión y proteína y soja, Surou de soja)	1,0	Medido como sacarina
04.04.01.06	Productos de soja cocida (habas especiadas, guisante deshidratado)	1,0	Medido como sacarina
04.05.02.01.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas con cáscara	1,2	Medido como sacarina
04.05.02.01.02	Semillas y nueces cocinadas/fritas sin cáscara	1,0	Medido como sacarina
12.10	Condimentos mezclados	0,15	Medido como sacarina
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,15	Medido como sacarina
Butilhidroquinona Terciaria (TBHQ) Número de CNS: 04.007 Número de INS: 319 Función: Antioxidante			
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0,2	Calculado como contenido en grasa o

			aceite
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.03.02.05	Productos de harina frita	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
07.02.03	Mooncake	0,2	
07.03	Galletas	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
07.04	Rellenos de productos de panadería	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
16.06	Alimentos inflados	0,2	Calculado como contenido en grasa o aceite
L-a-Aspartil-N-(2,2,4,4-tetrametil-3-tietanil)-D-alaninamida (Alitama) Número de CNS: 19.013 Número de INS: 956 Función: Edulcorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,1	
04.01.02.08.04	Productos de regaliz	0,3	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	0,3	
11.04	Edulcorantes de mesa	0,15 g/bolsa, tableta	
14.0	Bebidas	0,1	Para bebida en polvo, la cantidad se aumentará las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	0,1	Para jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará las veces de preparación
Aspartame Número de CNS: 19.004 Número de INS: 951 Función: Edulcorante			
01.01.03	Leche preparado	0,6	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	1,0	
01.03.02	Leche y crema recombinada en polvo (leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	2,0	
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	1,0	
01.06.01	Queso sin madurar	1,0	
01.06.05	Análogos a quesos	1,0	
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado (no incluye helado ni yogur aromatizado)	1,0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada mezclado y/o aromatizado	1,0	
02.04	Postres grasos	1,0	
03.0	Bebidas congeladas(excepto el hielo comestible en el 03.04)	1,0	
04.01.02.01	Fruta congelada	2,0	
04.01.02.02	Fruta seca	2,0	

04.01.02.03	Frutas saladas, encurtidas con aceite, vinagre o sal	0,3	
04.01.02.04	Fruta envasada	1,0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	1,0	
04.01.02.06	Puré de fruta	1,0	
04.01.02.07	Pasta de fruta distinta a 04.01.02.05 (como salsa agria y picante de India)	1,0	
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	2,0	
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	1,0	
04.01.02.10	Postre de fruta, incluye postre líquido con sabor a fruta	1,0	
04.01.02.11	Productos de fruta fermentada	1,0	
04.01.02.12	Fruta frita o cocida	1,0	
04.02.02.01	Hortalizas congeladas	1,0	
04.02.02.02	Hortalizas desecadas	1,0	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,3	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	1,0	
04.02.02.05	Puré (salsa) de hortalizas (excepto salsa de tomate)	1,0	
04.02.02.06	Producto de hortaliza fermentada	2,5	
04.02.02.07	Hortaliza hervida o frita	1,0	
04.02.02.08	Otras hortalizas procesadas	1,0	
04.03.02.03	Hongos comestibles y algas encurtidos	0,3	
04.03.02.04	Hongos y algas comestibles envasados	1,0	
04.03.02.05	Algas cocidas o fritas	1,0	
04.03.02.06	Otros hongos y algas comestibles procesados	1,0	
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0,5	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate, incluye chocolate de imitaciones de cacao y sus productos	3,0	
05.02.01	Caramelos con goma base	10,0	
05.02.02	Otros caramelos excepto los que contienen goma base	3,0	
05.04	Dulces de decoraciones (nota de traductor: ejemplo modelo de arte, o para decorar pasteles), decoración de recubrimiento(no de fruta) y líquido dulce	1,0	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	1,0	
06.09	Cereales y postres con almidón (pud- ding de arroz y de mandioca)	1,0	
07.01	Pan	4,0	
07.02	Pastelería	1,7	
07.03	Galletas	1,7	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1,0	
07.05	Otros productos de panadería	1,7	
09.02.02	Productos acuáticos recubiertos congelados	0,3	
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pescado etc..)	0,3	
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)	0,3	
09.04	Productos acuáticos cocidos (comestible directamente)	0,3	
09.05	Productos acuáticos envasados	0,3	
10.04	Otros productos de huevo	1,0	
11.04	Edulcorantes de mesa	Cantidad apropiada al proceso de producción	
11.05	Jarabe aromatizado	3,0	
12.03	Vinagre	3,0	
12.10.01	Condimento mezclado sólido(limitados a harina de carne aviar)	2,0	
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	2,0	
12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 y 12.04)	1,2	

14.02.03	Bebidas de zumo (pulpa) de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,6	Para bebida en polvo, la cantidad se aumentará las veces de dilución
14.03	Bebidas de proteína	0,6	Para bebida en polvo, la cantidad se aumentará las veces de dilución
14.04	Bebidas aromatizadas con base de agua	0,6	Para bebida en polvo, la cantidad se aumentará las veces de dilución
14.05	Bebidas de café, té y vegetales	0,6	Para bebida en polvo, la cantidad se aumentará las veces de dilución
14.07	Bebidas de uso específico	0,6	Para bebida en polvo, la cantidad se aumentará las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,6	Para bebida en polvo, la cantidad se aumentará las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	1,0	Para jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0,5	
Aspartame acesulfame salt Número de CNS: 19.021 Número de INS:962 Función: Edulcorante			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,79	
03.0	Bebidas congeladas(excepto el hierro comestible en el 03.04)	0,68	
04.01.02.04	Fruta envasada	0,35	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,68	
04.01.02.08.01	Frutas conservadas	0,35	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,20	
05.02	Caramelos	4,5	
05.02.01	Caramelos con goma base	5,0	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0,35	
11.04	Edulcorantes de mesa	0,09	
12.0	Condimentos	1,13	
12.04	Salsa de soja	2,0	
14.0	Bebidas	0,68	Para bebida en polvo, la cantidad se aumentará las veces de dilución
Rojo Amaranto Natural Número de CNS: 08.130 Número de INS:-- Función: Colorante			
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,25	
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,25	
05.02	Caramelos	0,25	
07.02.04	Decoración de pasteles	0,25	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,25	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04	Bebidas carbonatadas	0,25	
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,25	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,25	
16.01	Gelatina de fruta	0,25	Para jalea en polvo, el

			nivel de uso se incrementará según veces de preparación
Goma Sesbania Número de CNS: 20.021 Número de INS:-- Función: Espesante			
03.01	Helados	5,0	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	2,0	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	2,0	
07.01	Pan	2,0	
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	1,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Steviol glicósidos Número de CNS: 19.008 Número de INS: 960 Función: Edulcorante			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,2	Calculados por steviol glicosidos
03.0	Bebidas congeladas(excepto el hierro comestible en el 03.04)	0,5	Calculados por steviol glicosidos
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	3,3	Calculados por steviol glicosidos
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas	1,0	Calculados por steviol glicosidos
05.02	Caramelos	3,5	Calculados por steviol glicosidos
07.02	Pastelería	0,33	Calculados por steviol glicosidos
11.04	Edulcorantes de mesa	0,05g/porcion	Calculados por steviol glicosidos
12.0	Condimentos	0,35	Calculados por steviol glicosidos
14.0	Bebidas	0,2	Calculados por steviol glicosidos
16.01	Gelatina de fruta	0,5	Calculados por steviol glicosidos
16.06	Alimentos inflados	0,17	Calculados por steviol glicosidos
16.02.02	Productos de te(te condimental y sus suplentes)	10,0	Calculados por steviol glicosidos
Acido Dehidroacético, Dehidroacetato Sódico Número de CNS: 17.009 (i), 17.009 (ii) Número de INS: 265, 266 Función: Conservante			
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada	0,3	Como Acido Dehidroacético
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	1,0	Como Acido Dehidroacético
04.03.02.03	Hongos comestibles y alga encurtidos	0,3	Como Acido Dehidroacético
04.04.02	Producto de soja fermentada	0,3	Como Acido Dehidroacético
06.05.02	Productos de almidón	1,0	Como Acido Dehidroacético
07.01	Pan	0,5	Como Acido Dehidroacético
07.02	Pastelería	0,5	Como Acido Dehidroacético
07.04	Rellenos de productos de panadería	0,5	Como Acido Dehidroacético
08.02	Productos de carne precocinada	0,5	Como Acido Dehidroacético
08.03	Productos de carne tratada por el calor	0,5	Como Acido Dehidroacético
12.10	Condimentos mezclados	0,5	Como Acido Dehidroacético

14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas	0,3	Como Ácido Dehidroacético, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Quitina deacetilada (Quitosan) Número de CNS: 20.026 Número de INS:-- Función: Espesante, agente de recubrimiento			
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	6,0	
08.03.05	Salchichas	6,0	
Microcrystalline cellulose Número de CNS: 20.005 Número de INS:460i Función: Espesante, agente de recubrimiento			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Vitamina E (dl-α-Tocoferol, d-α-tocoferol, concentrado mezcla tocoferol) Número de CNS: 04.016 Número de INS: 307 Función: Antioxidante			
01.01.03	Leche preparada	0,2	
02.01	Aceites y grasas esencialmente libres de agua	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0,2	En la grasa total
06.03.02.05	Productos de harina frita	0,2	Sobre el contenido total de grasa
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,085	
06.07	Producto de arroz y harina instantaneo	0,2	
12.10	Condimentos mezclados	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,2	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03	Bebidas de proteína	0,2	
14.04.02	Bebidas no carbonatadas	0,2	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.05	Bebidas de café, té y vegetales	0,2	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.06.02	Bebida sólida de proteína	0,2	
14.07	Bebidas de uso específico	0,2	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas	0,2	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.06	Alimentos inflados	0,2	Medido en la grasa
Dióxido de cloro estabilizado Número de CNS: 17.028 Número de INS: 926 Función: Conservante			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	0,01	
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada	0,01	
09.0	Pescados y sus productos (incluidos crustáceos, moluscos, equinodermos,	0,05	

	mariscos y organismos acuáticos) (limitado a pescado procesado)		
Amaranto, Amaranto Aluminio Lago Número de CNS: 08.001 Número de INS: 123 Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas, excepto 03.04 hielo comestible	0,025	Calculado como amaranto
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,3	Calculado como amaranto
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,05	Calculado como amaranto
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,1	Calculado como amaranto
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,05	Calculado como amaranto
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	0,05	Calculado como amaranto
07.02.04	Decoración de pasteles	0,05	Calculado como amaranto
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno para galletas)	0,05	Calculado como amaranto
11.05.01	Jarabe de fruta aromatizada	0,3	Calculado como amaranto
12.10.01.01	Mezclas sólidas para caldos y sopas	0,2	Calculado como amaranto
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,05	Calculado como amaranto; bebidas de zumo de fruta y hortaliza (pulpa) con alto contenido en azúcar, el aditivo será añadido de acuerdo a las veces de dilución
14.04.	Bebidas carbonatadas	0,05	Calculado como amaranto
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de fruta aromatizada)	0,05	Calculado como amaranto; bebidas de zumo de fruta y hortaliza (néctar) con alto contenido en azúcar, el aditivo será añadido de acuerdo a las veces de dilución
14.06	Bebidas sólidas	0,05	Cantidad de uso calculada como amaranto en líquido después de ser añadido de acuerdo a las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,05	Calculado como amaranto
16.01	Gelatina de fruta	0,05	Calculado como amaranto; en caso de usar jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará según las veces de dilución
Marrón Corteza de Bellota Número de CNS: 08.126 Número de INS:-- Función: Colorante			
14.04.01	Bebidas carbonatadas tipo cola	1,0	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,3	
Nitrato Sódico, Nitrato potásico Número de CNS: 09.001, 09.003 Número de INS: 251, 252			

Función: Fijador de color, conservante			
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0,5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0,5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0,5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.03	Productos de carne frita	0,5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0,5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.05	Salchichas	0,5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.06	Productos de carne fermentada	0,5	Calculado como nitrito sódico, potásico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
Octil y Decil Glicerato Número de CNS: 10.018 Número de INS:-- Función: Emulsificante			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos recombinados (excepto leche pura en polvo)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	Cantidad apropiada al proceso de producción	
03.01	Helados	Cantidad apropiada al proceso de producción	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutos), caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.0	Bebidas	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
Starch sodium octenyl succinate(sodium starch octenyl succinate) Número de CNS: 10.030 Número de INS:1450 Función: emulsificante y otros			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada al proceso de producción	Como vector de DHA/ARA, calculado como alimento instantáneo
13.01.01	Alimento de fórmula infantil	1,0	Como vector de DHA/ARA, calculado como alimento instantáneo
13.01.02	Alimentos de fórmula para lactante mayor e infantil	50,0	Como vector de DHA/ARA, calculado como alimento instantáneo
13.01.03	Alimentos de fórmula para lactantes con fines médicos especiales	150,0	El cantidad de uso se limita a productos en polvo, para los productos líquidos, el nivel de uso según las veces de dilución

Rojo nuevo, Rojo nuevo Aluminio Lago Número de CNS: 08.004 Número de INS:-- Función: Colorante			
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas	0,05	Como rojo nuevo
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,1	Como rojo nuevo
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	0,05	Como rojo nuevo
07.02.04	Decoración de pasteles	0,05	Como rojo nuevo
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,05	Como rojo nuevo Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04	Bebidas carbonatadas	0,05	Como rojo nuevo
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,05	Como rojo nuevo, Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,05	Como rojo nuevo
Goma de semilla de lino Número de CNS: 20.020 Número de INS:-- Función: Espesante			
03.01	Helados	0,3	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	1,5	
08.03	Productos de carne tratada por el calor	5,0	
14.0	Bebidas (excepto agua potable en el 14.01)	5,0	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
Ferrocianuro Potásico, Ferrocianuro Sódico Número de CNS: 02.001, 02.008 Número de INS: 536, 535 Función: Agente anti espumante			
12.01	Sal y sustitutos de sal	0,01	Medido como radical ferrocianuro
Nitrito Sódico, Nitrito potásico Número de CNS: 09.002, 09.004 Número de INS: 250, 249 Función: Fijador del color, conservante			
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0,15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0,15	Calculado como nitrito sódico, residual ≤ 30 mg/kg
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0,15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.03	Productos de carne frita	0,15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0,15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 70 mg/kg
08.03.05	Salchichas	0,15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.06	Productos de carne fermentada	0,15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 30 mg/kg
08.03.08	Productos de carne envasada	0,15	Calculado como nitrito sódico, nivel residual ≤ 50 mg/kg

Carmín Cochinilla Número de CNS: 08.145 Número de INS: 120 Función: Colorante			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,05	Calculado como
01.03.02	Leche y crema re combinada en polvo (leche y crema aromatizada en polvo incluidas)	0,6	Calculado como ácido carmínico
01.04.02	Leche condensada preparada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada re combinada hecha con otra materia prima pero no leche)	0,15	Calculado como ácido carmínico
01.06	Queso	0,1	Calculado como ácido carmínico
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,15	Calculado como ácido carmínico
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,6	Calculado como ácido carmínico
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a productos fritos)	0,1	Calculado como ácido carmínico
05.01.03	imitaciones y sustitutivos de chocolate y análogos de chocolate usando sustitutivos de cacao	0,3	Calculado como ácido carmínico
05.02	Caramelos	0,3	Calculado como ácido carmínico
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	0,5	Calculado como ácido carmínico
06.05.02.04	Tapioca	1,0	Calculado como ácido carmínico
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,2	Calculado como ácido carmínico
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo)	0,3	Calculado como ácido carmínico
07.0	Productos de panadería	0,6	Calculado como ácido carmínico
08.03	Productos de carne tratada por el calor	0,5	Calculado como ácido carmínico
12.10	Condimentos mezclados (excepto 12.10.02 condimento mezclado semisólido)	1,0	Calculado como ácido carmínico
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos	0,05	Calculado como ácido carmínico
14.0	Bebidas	0,6	Calculado como ácido carmínico Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,25	Calculado como ácido carmínico
16.01	Gelatina de fruta	0,05	Calculado como ácido carmínico. En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0,1	Calculado como ácido carmínico
Ponceau 4 R, Ponceau 4 R Aluminio Lago Número de CNS: 08. 002 Número de INS: 124 Función: Colorante			
01.01.03	Leche preparada	0,05	Calculado como Ponceau 4 R
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,05	Calculado como Ponceau 4 R
01.03.02	Leche y crema re combinada en polvo	0,15	Calculado como Pon-

	(leche y crema aromatizada en polvo incluidas)		ceau 4 R
01.04.02	Leche condensada preparada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada recombinada hecha con otra materia prima pero no leche)	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R
04.01.02.04	Fruta envasada	0,1	Calculado como Pon- ceau 4 R
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,5	Calculado como Pon- ceau 4 R
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,1	Calculado como Pon- ceau 4 R
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos, excepto 05.04 caramelo de decoraciones, recubrimientos (no fruta) y salsas dulces	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	0,1	Calculado como Pon- ceau 4 R
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R
07.02.04	Decoración de pasteles	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R
07.03.03	Rollos de huevo	0,01	Calculado como Pon- ceau 4 R
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno de galletas y tortas)	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R
08.04	Tripas de animal comestibles	0,025	Calculado como Pon- ceau 4 R
11.05	Jarabe aromatizado	0,2	Calculado como Pon- ceau 4 R
11.05.01	Jarabe de fruta aromatizada	0,5	Calculado como Pon- ceau 4 R
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos, excepto 12.10.02.01 mayonesa, aderezo ensalada	0,5	Calculado como Pon- ceau 4 R
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	0,2	Calculado como Pon- ceau 4 R
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R, Para bebi- das en polvo se in- crementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, pa- ra concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza tam- bién
14.03.01	Bebidas con leche	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R, Para bebi- das en polvo se in- crementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal	0,025	Calculado como Pon- ceau 4 R, Para bebi- das en polvo se in- crementa el nivel de uso según las veces de dilución
14.04	Bebidas carbonatadas	0,05	Calculado como Pon-

			ceau 4 R
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de fruta aromatizada)	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R, Para bebi- das en polvo se in- crementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R
16.01	Gelatina de fruta	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R; para jalea en polvo, la cantidad se incrementará se- gún las veces de dilu- ción
16.03	Tripas de colágeno de proteína (piel de salchicha)	0,025	Calculado como Pon- ceau 4 R
16.06	Alimentos inflados	0,05	Calculado como Pon- ceau 4 R
Extracto de Anato Número de CNS: 08.144 Número de INS: 160b Función: Colorante			
01.06.02	Queso maduro	0,6	
01.06.04	Queso fundido	0,6	
02.02.01.02	Margarina y productos análogos (como mezcla de mantequilla y margarina)	0,05	
02.05	Otras grasas y productos de grasas (limitado a polvo de grasas vegetales)	0,02	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,6	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,6	
05.01.02	Chocolate y sus productos, excepto 05.01.01 productos de cacao	0,025	
05.01.03	imitaciones y sustitutivos de chocolate y análogos de chocolate usando sustitutivos de cacao	0,6	
05.02	Caramelos	0,6	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	0,01	
06.05.02.04	Tapioca	0,15	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,07	
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo)	0,012	
07.0	Productos de panadería	0,6	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0,025	
08.03.05	Salchichas	0,025	
12.10	Condimentos mezclados	0,1	
14.0	Bebidas	0,6	Para bebidas en pol- vo, la cantidad se in- crementará por las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	0,6	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incremen- tado, según las veces de preparación
16.06	Alimentos inflados	0,01	
Ácido Clorhídrico Número de CNS: 01.108 Número de INS: 507 Función: Regulador de acidez			
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada	Cantidad apro- piada al proceso de producción	

Rojo Mynica Número de CNS: 08.149 Número de INS: -- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,2	
05.02	Caramelos	0,2	
07.02.04	Decoración de pasteles	0,2	
14.0	Bebidas	0,1	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.03.03	Vino de frutas (limitado a vino de fruta compuesto)	0,2	
16.01	Gelatina de fruta	0,2	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
Oxido de Hierro Rojo, óxido de hierro negro Número de CNS: 08.014, 08.015 Número de INS: 172i, 172ii Función: Colorante			
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos	0,02	
Luteína Número de CNS: 08.146 Número de INS: 161b Función: Colorante			
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado (no incluye helado ni yogur aromatizada)	0,05	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 Hielo comestible)	0,1	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,05	
05.02	caramelos	0,15	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0,05	
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	0,05	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,15	
06.08	Productos de fideos y arroz congelado	0,1	
06.09	Cereales y postres con almidón (limitado a postre de cereales envasados)	0,05	
07.0	Productos de panadería	0,15	
14.0	Bebidas	0,05	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
16.01	Gelatina de fruta	0,05	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
Copper chlorophyll Número de CNS: 08.153 Número de INS: 141i Función: Colorante			
01.05.01	Nata	Cantidad apropiada al proceso de producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.0	Productos de panadería	Cantidad apropiada al proceso de producción	

Complejo de Sales de Clorofilina de cobre, sodio y potasio Número de CNS: 08.009 Número de INS: 141ii Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,5	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	0,5	
04.04.01.06	Productos de soja cocida	0,5	
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0,5	
05.02	Caramelos	0,5	
06.05.02.04	Tapioca	0,5	
07.0	Productos de panadería	0,5	
14.0	Bebidas,	0,5	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación, excepto a bebidas de zumo de fruta y hortaliza
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada al proceso de producción	para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,5	
16.01	Gelatina de fruta	0,5	para jalea en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
Dióxido de carbono Número de CNS: 17.034 Número de INS: -- Función: Conservante			
14.04	Bebidas carbonatadas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
15.03.06	Otras bebidas alcohólicas fermentadas (espumosas)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Etilendiamin tetracetato disódico Número de CNS: 18.005 Número de INS: 386 Función: Estabilizador, coagulante, antioxidante, conservante			
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,07	
04.01.02.08.03	Frutas tipo preservada (limitado a boniatos secos)	0,25	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,25	
04.02.02.04	Hortalizas en conserva	0,25	
04.02.02.05	Puré (salsa) de hortalizas (excepto salsa de tomate)	0,07	
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0,25	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0,25	
12.10	Condimentos mezclados	0,075	
14.0	Bebidas	0,03	Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación,
Etilendiamin Tetraacetato disódico cálcico Número de CNS: 04.020 Número de INS: 385 Función: antioxidante			
12.10	Condimentos mezclados	0,075	
Acetato de Sodio Número de CNS: 00.013 Número de INS: 262 i Función: Regulador de acidez, conservante			
12.10	Condimentos mezclados	10,0	
16.06	Alimentos inflados	1,0	
Acésulfamo potasio			

Número de CNS: 19.011 Número de INS: 950 Función: Edulcorante			
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	0,35	
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado (se limita a conservas de dulces de leche-base)	0,3	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,3	
04.01.02.04	Fruta envasada	0,3	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,3	
04.01.02.08.01	Frutas conservadas	0,3	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,3	
04.03.02	Hongos comestibles y algas procesadas	0,3	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas	3,0	
05.02	Caramelos	2,0	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	4,0	
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	0,3	
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios (se limita a conservas de dulces de cereales secundarios y puré de semilla de sésamo negro)	0,3	
06.09	Cereales y postres con almidón (se limita a conservas de dulces de cereales)	0,3	
07.0	Productos de panadería	0,3	
11.04	Edulcorantes de mesa	0,04 g/servicio	
12.0	Condimentos	0,5	
12.04	Salsa de soja	1,0	
14.0	Bebidas	0,3	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	0,3	para jalea en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
Etoxiquina Número de CNS: 17.010 Número de INS:-- Función: Conservante			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	Cantidad apropiada al proceso de producción	Nivel de residuo ≤ 1 mg/kg
Jarabe Isomerizado de lactosa Número de CNS: 00.003 Número de INS: Función: Otras			
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos recombinados	15,0	
07.03	Galletas	2,0	
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil	15,0	
14.0	Bebidas	1,5	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
Ácido Isoascórbico (ácido eritórbico), isoascorbato sódico Número de CNS: 04.004, 04.018 Número de INS: 315, 316 Función: Antioxidante, fijador de color			
14.02.02	Jugo de fruta y vegetal concentrado	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
15.03.01	Vino de uva	0,15	Calculado como ácido

			ascórbico
Isomaltulosa (palatinosa) Número de CNS: 19.003 Número de INS:-- Función: Edulcorante			
01.01.03	Leche preparada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.01.02.04	Fruta envasada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	Cantidad apropiada al proceso de producción	
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	Cantidad apropiada al proceso de producción	
05.02	Caramelos	Cantidad apropiada al proceso de producción	
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.01	Pan	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.02	Pastelería	Cantidad apropiada al proceso de producción	
07.03	Galletas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.0	Bebidas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	Cantidad apropiada al proceso de producción	
Ácido Esteárico (Acido Octadecanoico) Número de CNS: 14.009 Número de INS: 570 Función: agente de recubrimiento, goma base chicle			
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	1,2	
Estearato de calcio Número de CNS: 10.039 Número de INS: 470 Función: Emulsificante, agente anti apelmazante			
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	20,0	
12.10.01	Condimento mezclado sólido(limitados a harina de carne aviar)	20,0	
Estearato de potasio Número de CNS: 10.028 Número de INS: 470 Función: Emulsificante, agente anti apelmazante			
07.02	Pastelería	0,18	
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	20,0	
Estearato de magnesio Número de CNS: 02.006 Número de INS: 470 Función: Emulsificante, agente anti apelmazante			
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada	0,8 g/kg	
05.0	Productos de cacao, chocolate y pro-	Cantidad apro-	

	ductos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	piada al proceso de producción	
Estearoil Lactilato Sódico, Estearoil Lactilato Cálcico Número de CNS: 10.011, 10.009 Número de INS: 481i, 482i Función: Emulsificante, estabilizador			
01.01.03	Leche preparada	2,0	
01.02.02	Leche fermentada aromatizada	2,0	
01.05.01	Nata	5,0	
01.05.03	Nata aromatizada	5,0	
01.05.04	Análogos a nata de leche	5,0	
02.01.01	Grasa y aceite vegetal	0,3	
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido	5,0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada recombinado y/o aromatizado	5,0	
02.05	Otras grasas y productos de grasas	10,0	
03.01	Helados	2,0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	2,0	
04.02.02.02	Hortalizas desecadas (limitado a harina de patata deshidratada)	2,0	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar torta), decoración de recubrimiento (no fruta) y líquido dulce	2,0	
06.03.01.02	Harina de trigo especial (como harina de fermentación propia, harina de raviolis)	2,0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	2,0	
06.03.02.03	Pasta fermentada	2,0	
07.01	Pan	2,0	
07.02	Pastelería	2,0	
07.03	Galletas	2,0	
08.03.05	Salchichas	2,0	
11.05	Jarabe aromatizado	2,0	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
14.03	Bebidas de proteína	2,0	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
14.05	Bebidas de café, té y vegetales	2,0	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas	2,0	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará por las veces de dilución
Allura Rojo, Allura Aluminio Lago Número de CNS: 08.012 Número de INS: 129 Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,07	Calculado como allura rojo
04.01.02.02	Fruta seca (limitado a manzana seca)	0,07	Calculado como allura rojo, para colorante y aromatizada de copos de avena
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración	0,05	Calculado como allura rojo
04.04.01.06	Productos de soja cocida	0,1	Calculado como allura rojo
04.05.02	Semillas y nueces procesadas	0,1	Calculado como allura

			rojo
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	0,3	Calculado como allura rojo
06.05.02.04	Tapioca	0,2	Calculado como allura rojo
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena (limitado copos de maíz con cacao)	0,07	Calculado como allura rojo
07.02.04	Decoración de pasteles	0,05	Calculado como allura rojo
07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a relleno de galletas)	0,1	Calculado como allura rojo
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0,025	Calculado como allura rojo
08.03.05	Salchichas	0,015	Calculado como allura rojo
08.04	Tripas de animal comestibles	0,05	
11.05	Jarabe aromatizado	0,3	Calculado como allura rojo
12.10.01	Condimento mezclado sólido (limitados a harina de carne aviar)	0,04	Calculado como allura rojo
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos (excepto 12.10.02.01 mayonesa, aderezo ensaladas)	0,5	Calculado como allura rojo
14.0	Bebidas	0,1	Calculado como allura rojo. Para bebidas en polvo, el nivel de uso se incrementa por las veces de preparación
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,05	Limitado el uso de allura rojo
16.01	Gelatina de fruta	0,025	Calculado como allura rojo; en caso de uso como jalea en polvo, el nivel de uso se incrementará por las veces de dilución
16.03	Tripas de colágeno (piel de salchicha)	0,05	Calculado como allura rojo
16.06	Alimentos inflados	0,1	Limitado el uso de allura rojo
Amarillo Maíz Número de CNS: 08.116 Número de INS:-- Función: Colorante			
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado	5,0	
05.02	Caramelos	5,0	
Rojo Arándano rojo Número de CNS: 08.105 Número de INS: Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	Cantidad apropiada al proceso de producción	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	Cantidad apropiada al proceso de producción	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución

Espirulina azul(alga azul, lina azul) Número de CNS: 08.137 Número de INS:-- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (otras que 03.04 hielo comestible)	0,8	
05.02	Caramelos	0,8	
12.09.01	Condimentos y especias en polvo	0,8	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,8	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución, para concentrados de bebidas de zumo de fruta y hortaliza también
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,8	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	0,8	En caso de usarse en jalea en polvo, el nivel de uso será incrementado, según las veces de preparación
Goma Gleditsia Sinenis Lam Número de CNS: 20.029 Número de INS: Función: Espesante			
03.01	Helados	4,0	
06.03.01.02	Harina de trigo especial (como harina de fermentación propia, harina de raviolis)	4,0	
12.0	Condimentos	4,0	
14.0	Bebidas	4,0	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
Sucroésteres de Ácidos grasos Número de CNS: 10.001 Número de INS: 473 Función: Emulsificante			
01.01.03	Leche preparada	3,0	
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares	10,0	
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	10,0	
02.02	Producto de grasa emulsionada en forma de aceite líquido	10,0	
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada	10,0	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	1,5	
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada	1,5	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	5,0	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	10,0	
06.03.01.02	Harina de trigo especial (como harina de fermentación propia, harina de raviolis)	5,0	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	4,0	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	4,0	
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves) recubrimiento de harina, harina para freír	5,0	

06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada	1,5	
06.07	Arroz y fideo precocinado (instantáneo)	4,0	
07.0	Productos de panadería	3,0	
08.0	Carne y productos cárnicos	1,5	
10.01	Huevos frescos	1,5	Para conservación de huevos frescos
11.05	Jarabe aromatizado	5,0	
12.0	Condimentos	5,0	
14.0	Bebidas	1,5	Para bebidas en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
16.01	Gelatina de fruta	4,0	
16.07	Otros alimentos (pigmento natural emulsionante)	10,0	
16.07	Otros alimentos (limitado a platos instantáneos)	5,0	
Amarillo Gardenia Número de CNS: 08.112 Número de INS:-- Función: Colorante			
02.02.01.02	Margarina y productos análogos (como mezcla de mantequilla y margarina)	1,5	
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,3	
04.01.02.08.01	Frutas conservadas	0,3	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	1,5	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto fritos)	1,5	
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas	0,3	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	0,3	
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)	1,0	
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco	0,3	
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	1,5	
06.10	Rellenos de productos de cereal	1,5	
07.02	Pastelería	0,9	
07.03	Galletas	1,5	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1,0	
08.03	Productos de carne tratada por el calor (limitado a carne preparada de aves)	1,5	
12.0	Condimentos (excepto sal y sus sustitutos 12.01)	1,5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,3	
14.06	Bebidas sólidas	1,5	
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,3	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,3	
16.01	Gelatina de fruta	0,3	Cuando se usa jalea en polvo, la cantidad se incrementará según las veces de dilución
16.06	Alimentos inflados	0,3	
Azul Gardenia Número de CNS: 08.123 Número de INS:-- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	1,0	
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,3	
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas	0,5	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto frito)	0,5	
05.02	Caramelos	0,3	

06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo	0,5	
06.10	Rellenos de productos de cereal	0,5	
07.0	Pastelería	1,0	
12.0	Condimentos (salvo 12.01 Sal y sustitutos de sal)	0,5	
14.02	Zumo de fruta y hortaliza	0,5	
14.03	Bebidas de proteína	0,5	
14.06	Bebidas sólidas	0,5	
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de fruta aromatizada)	0,2	
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,2	
16.06	Alimentos inflados	0,5	
Ácido Fítico (Ácido Inositol Hexafosfórico) , Fitato Sódico Número de CNS: 04.006 Número de INS: -- Función: Antioxidante			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,2	
04.01.02	Fruta procesada	0,2	
04.02.02	hortalizas procesadas	0,2	
05.04	Dulces de decoraciones (ejemplo modelo de arte, o para decorar torta), decoración de recubrimiento (no fruta) y líquido dulce	0,2	
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0,2	
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)	0,2	
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0,2	
08.03.03	Productos de carne frita	0,2	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado , ahumado, y cocido)	0,2	
08.03.05	Salchichas	0,2	
08.03.06	Productos de carne fermentada	0,2	
09.01	Producto acuático fresco (limitado a conservación de gambas frescas)	Cantidad apropiada como requerida en la producción	Nivel residual ≤ 20 mg/kg
11.05	Jarabe aromatizado	0,2	
14.02.03	zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,2	
Carbón Vegetal, carbón negro Número de CNS: 08.138 Número de INS: 153 Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	5,0	
05.02	Caramelos	5,0	
06.05.02.04	Tapioca	1,5	
07.02	Pastelería	5,0	
07.03	Galletas	5,0	
Antioxidante de hojas de bambú Número de CNS: 04.019 Número de INS:-- Función: Antioxidante			
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua	0,5	
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas/fritas (limitado a producto frito)	0,5	
06.03.02.05	Producto de harina frita	0,5	
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena	0,5	
07.0	Productos de panadería	0,5	
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)	0,5	
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de	0,5	

	soja dulce (pot-stewed meta)		
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla	0,5	
08.03.03	Productos de carne frita	0,5	
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)	0,5	
08.03.05	Salchichas	0,5	
08.03.06	Productos de carne fermentada	0,5	
09.0	Pescados y sus productos (incluidos crustáceos, moluscos, equinodermos, mariscos y organismos acuáticos)	0,5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,5	
14.05.01	Bebidas de té	0,5	
16.06	Alimentos inflados	0,5	
Rojo Gromwell Número de CNS: 08.140 Número de INS:-- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,1	
07.02	Pastelería	0,9	
07.03	Galletas	0,1	
07.04	Rellenos de productos de panadería	1,0	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,1	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,1	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.03.03	Vino de frutas	0,1	
Purple sweet potato colour Número de CNS: 08.154 Número de INS:-- Función: Colorante			
03.0	Bebidas congeladas (excepto 03.04 hielo comestible)	0,2	
05.02	Caramelos	0,1	
07.02.04	Decoración de pasteles	0,2	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,1	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,2	
Goma laca Número de CNS: 14.001 Número de INS: 904 Función: Agente de recubrimiento, goma base chicle			
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada (limitado a cítricos)	0,5	
04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada (limitado a manzanas)	0,4	
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate incluye imitaciones y sustitutivos	0,2	
05.02.01	Caramelos gelatinosos	3,0	
05.02.02	Otros caramelos excepto los que contienen goma base	3,0	
07.03.02	Goffres	0,2	
Colorante Rojo Cochinilla (Rojo Cochinilla) Número de CNS: 08.104 Número de INS:-- Función: Colorante			
04.01.02.05	Mermelada o jalea	0,5	
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye imitaciones y sustitutivos), caramelos	0,5	

07.04	Rellenos de productos de panadería (limitado a rellenos aromatizados)	0,5	
12.10	Condimentos mezclados	0,5	
14.02.03	Bebidas de zumo de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)	0,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso de acuerdo a las veces de dilución
14.04	Bebidas carbonatadas	0,5	
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)	0,5	Para bebidas en polvo se incrementa el nivel de uso según las veces de dilución
15.02	Bebidas alcohólicas integradas	0,5	

TABLA A.2

LISTADO DE ADITIVOS PERMITIDOS SEGÚN LO NECESARIO PARA LA PRODUCCIÓN DE DISTINTOS ALIMENTOS

	PRODUCTO	CNS	INS	FUNCIÓN
1	5'RIBONUCLEÓTIDO DISÓDICO	12.004	635	Potenciador de sabor
2	5'INOSINATO DISÓDICO	12.003	631	Potenciador de sabor
3	5'GUANILATO DISÓDICO	12.002	627	Potenciador de sabor
4	ACIDO d- ISOASCORBICO (ERITORBICO) ISOASCOBATO SODICO	04.004 04.018	315,316	Antioxidante
5	DL-disodium malate	01.309	---	Regulador de acidez
6	L-malic acid	01.104	---	Regulador de acidez
7	DL-malic acid	01.309	---	
8	Alpha-cyclodextrin	18.011	457	
9	Gamma-cyclodextrin	18.012	458	
10	GOMA ARABIGA	20.008	414	Espesante
11	GALACTOMANANO	00.014	--	Otro
12	Acetic acid	01.107	260	Regulador de acidez
13	ACIDO ACETICO	01.112	--	Regulador de acidez
14	ERITRITOL ^(a)	19.018	968	Edulcorante
15	ALMIDON ACETILADO	20.039	1.420	Espesante
16	MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	10.006	471	Emulsificante
17	FOSFOLIPIDO DE SOJA MODIFICADO	10.019	--	Emulsificante
18	AMARILLO NARANJA	08.143	--	Colorante
19	GLICERINA	15.014	422	Humectante, emulsifi- cante
20	ROJO SORGO	08.115	--	Colorante
21	GLUTAMATO MONOSODICO	12.001	621	Potenciador de sabor
22	GOMA GUAR	20.025	412	Espesante
23	PECTINAS	20.006	440	Espesante
24	ALGINATO POTASICO	20.005	402	Espesante
25	ALGINATO SODICO	20.004	401	Espesante
26	GOMA DE GARROFIN	20.023	410	Espesante
27	GOMA XANTANA	20.009	415	Espesante
28	METIL CELULOSA	20.043	461	Espesante

29	GOMA GELLAN	20.027	418	Espesante
30	POLIACRILATO SODICO	20.036	--	Espesante
31	CARRAGENANO	20.007	407	Espesante
32	ACIDO ASCORBICO	04.014	300	Antioxidante
33	ASCORBATO SODICO	04.015	301	Antioxidante
34	ASCORBATO CALCICO	04.009	302	Antioxidante
35	CASEINATO SODICO	10.002	--	Emulsificante
36	FOSFATO DI ALMIDON	20.034	1.412	Espesante
37	FOSFOLIPIDO	04.010	322	Antioxidante, emulsifi- cante
38	CLORURO POTASICO	00.008	508	Otro
39	EXTRACTO DE LO HAN KUO	19.015	--	Edulcorante
40	FOSFOLIPIDO DE SOJA DESCOMPUESTO ENZIMATICAMENTE	10.040	--	Emulsificante
41	GELATINA	20.002	--	Espesante
42	XILITOL	19.007	967	Edulcorante
43	ACIDO CITRICO	01.101	330	Regulador de acidez
44	CITRATO TRIPOTASICO	01.304	332ii	Regulador de acidez
45	CITRATO TRISODICO	01.303	331iii	Regulador de acidez, estabilizador
46	CITRATO DIHIDROGENO SODICO	01.306	331i	Regulador de acidez
47	ESTERES CITRICOS DE GLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	10.032	472c	Emulsificante
47	ACIDO MALICO	01.104	296	Regulador de acidez
48	GLUCONO DELTA LACTONA	18.007	575	coagulante, estabili- zador
49	Sodium gluconate	01.312	576	Regulador de acidez
50	HIDROXIPROPIL ALMIDON	20.014	1.440	Espesante, agente leudante
51	FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDON	20.016	1.442	Espesante
52	HIDROXIPROPIL METIL CELULOSA (HPMC)	20.028	464	Espesante
53	AGAR AGAR	20.001	406	Espesante
54	ACIDO LACTICO	01.102	270	Regulador de acidez
55	LACTATO POTASICO	15.011	326	humectante
56	LACTATO SODICO	15.012	325	Humectante, regula- dor de acidez, antioxi- dante, agente leudan-

				te, espesante, estabilizador
57	ESTERES LACTICOS DE GLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	10.031	472b	Emulsificante
58	LACTITOL	19.014	966	Edulcorante
59	ALMIDON TRATADO ACIDO	20.032	1.401	Espesante
60	CARBOXI METIL CELULOSA SODICA	20.003	466	Espesante
61	CARBONATO CALCICO (LIGERO Y PESADO)	13.006	170i	Agente leudante, agente de tratamiento de harina
62	CARBONATO POTASICO	01.301	501i	Regulador de acidez
63	CARBONATO SODICO	01.302	500i	Regulador de acidez
64	CARBONATO HIDROGENO AMONICO	06.002	503ii	Agente leudante
65	CARBONATO HIDROGENO POTASICO	01.307	501ii	Regulador de acidez
66	CARBONATO HIDROGENO SODICO	06.001	500ii	Agente leudante, regulador de acidez, estabilizador
67	CAROTENO NATURAL	08.147	--	Colorante
68	ROJO REMOLACHA	08.101	162	Colorante
69	CELULOSA MICROCRISTALINA	02.005	460i	Antiaglutinante
70	OCTENIL SUCCINATO SODICO DE ALMIDON	10.030	1.450	emulsificante
71	ALMIDON OXIDADO	20.030	1.404	espesante
72	ALMIDON HIDROXIPROPIL OXIDADO	20.033	--	espesante
73	ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	10.027	472 ^a	emulsificante
74	FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	20.015	1.414	Espesante
75	ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	20.031	1.422	Espesante
(a) La producción de las cepas <i>Molliniella pollinis</i> , <i>Trichosporonides megachiliensis</i> y solución grasa de <i>Candida lipolytica</i> .				

TABLA A.3**CATEGORÍAS DE ALIMENTOS EXCLUIDOS DE LA TABLA A.2**

01.01.01	Leche pasteurizada
01.01.02	Leche esterilizada
01.02.01	Leche pura fermentada
01.03.01	Leche y nata en polvo
01.05.01	Crema de leche ligera
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada
04.01.01	Fruta fresca
04.02.01	Hortaliza fresca
04.02.02.01	Hortalizas congeladas
04.02.02.06	Producto de hortaliza fermentada
04.03.01	Hongos y algas frescos comestibles
04.03.02.01	Hongos comestibles y alga congelados
06.01	Cereal crudo
06.02	Arroz y sus productos
06.03.01	Harina de trigo
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de dumplings, de wontons, y de shao mai)
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco
06.04.01	Harina de cereales diversos excepto trigo y arroz
08.01	Carne cruda, carne fresca
09.01	Producto acuático fresco
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)
10.01	Huevos frescos
10.03.01	Productos de huevo deshidratado (ejemplo proteína en polvo, yema en polvo, tabla de proteína)
10.03.03	Producto de huevo congelado (ejemplo huevo congelado)
11.01.01	Azúcar refinado y sus productos (azúcar refinado, azúcar refinado blando, azúcar candi, terrón de azúcar)
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar rojo, granulada en color café, y jarabe de arce)
11.03.01	Miel de abeja
12.01	Sal y sustitutos de sal
12.09	Espicias

13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil
13.02	Alimentos adyuvantes para lactante, lactante mayor e infantil
14.01.01	Agua mineral natural potable
14.01.02	Agua purificada potable
14.01.03	Otra agua potable
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas
15.03.01	Vino de uva
16.02.01	té, café

ANEXO B**REGULACION DE USO DE AROMATIZANTES EN ALIMENTOS****B.1 Principios de uso de aromatizantes y esencias en los alimentos**

B.1.1 El uso en los alimentos de los aromatizantes, tiene como propósito producir, cambiar o mejorar el sabor de los alimentos. En general los aromas dan sabor a los alimentos después de ser preparados como esencias, algunos también se pueden usar directamente para aromatizar los alimentos. Los aromatizantes y esencias no incluyen los que producen sabores dulces, agrios, o salados, ni incluye los potenciadores de sabor.

B.1.2 Los aromatizantes y esencias para alimentos se utilizan en todo tipo de alimentos según las necesidades de la producción de alimentos, excepto a los alimentos enumerados en la Tabla B.1, y los que se prohíben añadir o los que dispongan expresamente en las leyes, reglamentos y normas nacionales de seguridad alimentaria. Además fuera de los alimentos que figuran en la Tabla B.1, deben aplicarse a las normas correspondientes en cuanto a si se debe añadir o no para los productos alimentarios.

B.1.3 las variedades de aromatizantes para alimentos con su uso para preparar las esencias deberán cumplir con los requisitos de esta norma. Para preparar las esencias para alimentos, se pueden usar la sustancia con característica de aroma o sustancias compuestas de aroma natural obtenido desde alimentos (que pueden ser los no procesados y también los que han sido procesado con la tecnología de preparación de alimentos tradicionales convenientes al consumo humano) mediante el métodos físicos, enzimáticos o microbiológicos (todas las enzimas deben cumplir con los requisitos de esta norma)

B.1.4 los aromatizantes para alimentos con otras funciones de aditivo, cuando tienen esa función en alimentos, deberán cumplir con los requisitos de esta norma. Por ejemplo: Acido benzoico, cinamaldehído, extracto de guaraná, diacetato de sodio, succinato disódico, fosfato cálcico, aminoácidos.

B.1.5 las esencias para alimentos pueden contener materiales auxiliares para alimentos necesarios para su producción, almacenado y aplicación (incluidos los aditivos alimentarios y los alimentos). Los materiales auxiliares de esencias para alimentos deben cumplir los siguientes requisitos:

a/ el uso permitido de los materiales auxiliares de esencias para alimentos debe cumplir con la norma QB/T 1505 Norma de esencias comestibles, debe reducirse lo máximo posible las variedades permitidas con la premisa de alcanzar el objetivo deseado.

b/ Los aditivos añadidos a las esencias para alimentos como los materiales auxiliares no deben jugar una función en el alimento definitivo, su uso debe reducirse tanto como sea posible en alimentos con la premisa de alcanzar el objetivo.

B.1.6 Las etiquetas de los alimentos deben ajustarse al contenido de la norma QB/T 4003, Requisitos Generales para el etiquetado de esencias en alimentos.

B.1.7 Si al alimento se le añaden aromatizantes y esencias, deben etiquetarse según las normas nacionales correspondientes.

B.2 los aromatizantes para alimentos incluyen aromatizantes naturales y sintéticos

B.3 el listado de aromatizantes naturales permitidos para alimentos se incluye en la Tabla B.2

B.4 el listado de aromatizantes sintéticos permitidos para alimentos se incluyen la Tabla B.3.

TABLA B.1

LISTADO DE ALIMENTOS A LOS QUE NO SE PUEDEN AÑADIR AGENTES AROMATIZANTES

Código del alimento	Nombre del alimento
02.01.01	Grasa y aceite vegetal
02.01.02	Grasa y aceite animal (aceite de cerdo, vaca, peces y grasa de otros animales)
02.01.03	Mantequilla anhidra, grasa láctea anhidra
04.01.01	Fruta fresca
04.02.01	Hortaliza fresca
04.02.02.01	Hortalizas congeladas
04.03.01	Hongos y algas frescos comestibles
04.03.02.01	Hongos comestibles y alga congelados
06.01	Cereal crudo
06.02.01	Arroz
06.03.01	Harina de trigo
06.04.01	Harina de cereales diversos excepto trigo y arroz
06.05.01	Almidón comestible
08.01	Carne cruda, carne fresca
09.01	Producto acuático fresco
10.01	Huevos frescos
11.01	Azúcar
11.03.01	Miel de abeja
12.01	Sal y sustitutos de sal
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil (a)
14.01.01	Agua mineral natural potable
14.01.02	Agua pura potable
14.01.03	Otra agua potable
16.02.01	Té y café
(a) En Alimentos de fórmula para lactante mayor e infantil se puede utilizar vainillina, etil vainillina y extracto de vaina de vainilla, respectivamente, el uso máximo es de 5 mg/100 ml, 5 mg/100 ml y cantidad de uso según las necesidades de producción, por 100 ml de comida instantánea, la empresa productora debe calcular la cantidad de uso según la proporción de dilución: la vainillina se puede utilizar en los alimentos auxiliares tipo cereal para lactante, lactante mayor e infantil, con un límite de uso de 7 mg/100g, por 100g de comida instantánea, la empresa productora debe calcular la cantidad de uso según la proporción de dilución; se prohíbe añadir cualquier aromatizante comestible en los alimentos de fórmula para lactante mayor e infantil en el espectro de uso entre 0-6 meses.	

TABLA B.2

LISTADO DE ESENCIAS NATURALES AUTORIZADAS PARA SER USADAS EN ALIMENTOS

Nº	Código	NOMBRE VULGAR Y CIENTIFICO	FEMA
1	N001	ACEITE DE HOJA DE CLAVO (EUGENIA SPP)	2.325
2	N002	EXTRACTO DE TINTURA DE CAPULLO DE CLAVO (EUGENIA SPP)	2.322
3	N003	ACEITE DE CAPULLO DE CLAVO (EUGENIA SPP)	2.323
4	N004	ACEITE DE ALBAHACA (OCIMUM BASILICUM)	2.119
5	N005	ACEITE DE ANIS ESTRELLADO (ILLICIUM VERUM)	2.096
6	N006	CONCRETO DE NARANJA JAZMIN COMUN (MURRAYA PANICULATA)	--
7	N007	ACEITE DE PATCHULI (POGOSTEMON CABLIN)	2.838
8	N008	ACEITE DE TAGETES (TAGETES SPP)	3.040
9	N009	TRANS ANETOL, ANIS CANFOR	2.086
10	N10	ACEITE DE CARDAMOMO (ACEITE DE SEMILLA DE CARDAMOMO)	2.241
11	N11	TINTURA DE CARDAMOMO (ELLETARIA CARDAMOMUM)	2.240
12	N12	TINTURA DE HINOJO (FOENICULUM VULGARE)	--
13	N13	ACEITE DE BAYA LITSEA CUBEBA	3.846
14	N14	TINTURA DEL FRUTO DE ESPINO ALBAR (CRATAEGUS SPP)	--
15	N15	ACEITE DE AJO (ALLIUM SATIVUM)	2.503
16	16	OLEORRESINA DE AJO (ALLIUM SATIVUM) AJO Y SUS DERIVADOS	--
17	N17	ACEITE COÑAC VERDE	2.331
18	N18	/-MENTOL NATURAL	2.665
19	N19	ACEITE DE RAIZ DE COSTUS (SAUSSUREA LAPPA)	2.336
20	N20	ACEITE DE LAUREL DULCE (LAURUS NOBILIS)	2.125
21	N21	TINTURA DE PRUNUS MUME	--
22	N22	ACEITE DE HOJAS DE BUCHU (BAROSMA SPP)	2.169
23	N23	TINTURA DE CACAO (THEOBROMA CACAO)	--
24	N24	TINTURA DE CASCARILLA DE CACAO (THEOBROMA CACAO)	--
25	N25	ACEITE DE NARDOSTACHYS CHINENSIS	--
26	N26	TINTURA DE REGALIZ (GLYCYRRHIZA SPP)	2.628
27	N27	EXTRACTO DE REGALIZ (GLYCYRRHIZA SPP)	2.628
28	N28	ACEITE DE GAULTERIA (GAULTHERIA PROCUMBENS)	3.113

29	N29	ACEITE DE FLOR DE MICHELIA ALBA	3.950
30	N30	ACEITE DE HOJA DE MICHELIA ALBA	3.950
31	N31	ABSOLUTO DE FLOR DE MICHELIA ALBA	3.950
32	N32	CONCRETO DE FLOR DE MICHELIA ALBA	3.950
33	N33	TINTURA DE ANGELICA DAHURICA	--
34	N34	ACEITE DE LIMA (CITRUS AURANTIFOLIA)	2.631
35	N35	ACEITE TERPENOS DE LIMA	--
36	N36	OLEORRESINA DE JENGIBRE (ZINGIBER OFFICINALE)	2.523
37	N37	ACEITE DE NUEZ MOSCADA (MYRISTICA FRAGANS)	2.793
38	N38	TINTURA DE NUEZ MOSCADA (MYRISTICA FRAGANS)	--
39	N39	ACEITE DE CASSIA (CINNAMOMUM CASSIA)	2.258
40	N40	ACEITE DE CORTEZA DE CASSIA, EXTRACTO	2.257
41	N41	TINTURA DE TE NEGRO (CAMELIA SINENSIS)	--
42	N42	ACEITE DE DAVANA (ARTEMISIA PALLENS)	2.359
43	N43	TINTURA DE BALSAMO TOLU (MYRAXYLON SPP)	3.069
44	N44	BALSAMO GOMA TOLU (MYRAXYLON SPP)	3.070
45	N45	TINTURA DE SOJA FERMENTADA	--
46	N46	ACEITE DE BAYA DE ENEBRO (JUNIPERUS COMMUNIS)	2.604
47	N47	ACEITE DE CORIANDRO (CORIANDRUM SATIVUM)	2.334
48	N48	ACEITE DE FLOR DE APIO (APIUM GRAVEOLENS)	--
49	N49	ACEITE DE SEMILLA DE APIO (APIUM GRAVEOLENS)	2.271
50	N50	ACEITE DE HOJA VITEX CANNABIFOLIA	--
51	N51	ACEITE DE POMELO EXPRESADO (CITRUS PARADISI)	2.530
52	N52	ACEITE DE ATRACTYLIS (ATRACTYLODES LANCEA)	--
53	N53	TINTURA DE DATIL CHINO (ZIZIPHUS JUJUBA)	--
54	N54	ACEITE DE ROSA (ROSA SPP)	2.989
55	N55	ABSOLUTO DE ROSA (ROSA SPP)	2.988
56	N56	CONCRETO DE ROSA ROSA SPP)	--
57	N57	CONCRETO DE RAIZ DE LIRIO BLANCO (IRIS FLORENTINA)	2.829
58	N58	EXTRACTO DE RAIZ DE LIRIO BLANCO (IRIS FLORENTINA)	2.830
59	N59	ACEITE DE FLOR DE CRISANTEMO HANG ZHOU (DENDRANTHEMA MORIFOLIUM)	--
60	N60	EXTRACTO DE FLOR DE CRISANTEMO HANG ZHOU (DENDRANTHEMA MORIFOLIUM)	4689
61	N61	ACEITE DE MAPLE (ACER SPP)	--
62	N62	CONCRETO DE MAPLE (ACER SPP)	--

63	N63	EXTRACTO DE LAUDANO (CISTUS LAUDANIFERUS)	2.610
64	N64	TINTURA DE CAFÉ (COFFEA SPP)	--
65	N65	TINTURA FRUTA LOUHAN (SIRAITIA GROSVENORII)	--
66	N66	CONCRETO DE ESPINILLO BLANCO (ACACIA FARNESIANA)	--
67	N67	ACEITE DE YLANG-YLANG (CANANGA ODORATA)	3.119
68	N68	ABSOLUTO DE JASMINUM GRANDIFLORUM	2.598
69	N69	CONCRETO DE JASMINUM GRANDIFLORUM	2.599
70	N70	ABSOLUTO DE JASMINUM SAMBAC	--
71	N71	CONCRETO DE JASMINUM SAMBAC	--
72	N72	ACEITE DE SARCODACTYLIS (CITRUS MEDICA)	3.899
73	N73	EXTRACTO DE TINTURA DE RAIZ DE ANGELICA (ANGELICA ARCHANGELICA)	2.087
74	N74	ACEITE DE CEBOLLA (ALLIUM CEPA)	2.817
75	N75	ACEITE DE JENGIBRE (ZINGIBER OFFICINALE)	2.522
76	N76	ACEITE DE CURCUMA (CURCUMA LONGA)	3.085
77	N77	OLEORRESINA DE CURCUMA (CURCUMA LONGA)	3.087
78	N78	EXTRACTO DE CURCUMA (CURCUMA LONGA)	3.086
79	N79	EXTRACTO DE TINTURA DE ALHOLVA (TRIGONELLA FOENUMGRAECUM)	2.485
80	N80	ACEITE DE FLOR DE DAIDAI (CITRUS AURANTIUM)	2.771
81	N81	CONCRETO DE FLOR DE DAIDAI	2.771
82	N82	ACEITE DE FRUTO DE DAIDAI	2.771
83	N83	ACEITE DE PIEL DE TORONJA (CITRUS GRANDIS)	--
84	N84	ACEITE DE HOJA DE TUJA (THUJA OCCIDENTALIS)	2.267
85	N85	ACEITE DE SEMILLA DE COMINO (CUMINUM CYMINUM)	2.343
86	N86	ACEITE DE LIMON (CITRUS LIMON)	2.625
87	N87	ACEITE DE LIMON DESTERPENADO (CITRUS LIMON)	2.626
88	N88	ACEITE DE TERPENOS DE LIMON (CITRUS LIMON)	--
89	N89	ACEITE DE LIMON PETITGRAIN (CITRUS LIMON)	2.853
90	N90	ACEITE DE LEMONGRASS (CYMBOPOGON CITRATUS)	2.624
91	N91	CONCRETO DE FLOR DE GARDENIA (GARDENIA JASMINOIDES)	--
92	N92	ACEITE DE FLOR DE AGLAIA ODORATA	--
93	N93	TINTURA DE FLOR DE AGLAIA ODORATA	--
94	N94	CONCRETO DE FLOR DE AGLAIA ODORATA	--
95	N95	ABSOLUTO DE TREEMOSS (EVERNIA FURFURACEAE)	--
96	N96	CONCRETO DE TREEMOSS (EVERNIA FURFURACEAE)	--

97	N97	ACEITE DE GERANIO (ACEITE DE ROSA GERANIIO) (PELARGONIUM GRAVEOLENS L'Her)	2.508
98	N98	ACEITE DE GERANIO DESTERPENADO	2.508
99	N99	ACEITE XIANG FENG CHA (RABSODIA SPP)	--
100	N101	ACITE DE BERGAMOTA (CITRUS AURANTIUM, SUBESPECIE BERGAMIA)	2.153
101	N102	ACEITE DE VETIVER (VETIVERIA ZIZANIOIDES Nash.)	--
102	N103	CONCRETO DE VETIVER (VETIVERIA ZIZANIOIDES Nash.)	--
103	N104	TINTURA DE JUDIA DE VAINILLA (VANILLA SPP)	3.105
104	N105	CONCRETO DE JUDIA DE VAINILLA (VANILLA SPP)	3.105
105	N106	ACEITE DE CIPRES (CUPRESSUS SEMPERVIRENS)	--
106	N107	ACEITE DE CEBOLLINO (ALLIUM SCHOENOPRASUM)	--
107	N108	ACEITE DE SALVIA ROMANA (SALVIA SCLAREA L.)	2.321
108	N109	CONCRETO DE CONCHA DE TORREYA GRANDIS	--
109	N110	ACEITE DE MANDARINA (CITRUS RETICULATA BLANCO)	2.657
110	N111	ACEITE DESTERPENADO DE MANDARINA	--
111	N112	TINTURA DE LUPULO (EXTRACTO) (HUMULUS LUPULUS L.)	2.578
112	N113	EXTRACTO SOLIDO DE LUPULO (HUMULUS LUPULUS L.N)	2.579
113	N114	ACEITE DE NEUCALIPTUS (EUCALYPTUS GLOBULUS Labille)	2.466
114	N115	TINTURA DE CASTOR (EXTRACTO) (CASTOR SPP)	2.261
115	N116	ACEITE DE CORNTEZA DE CANELA (CINNAMOMUM SPP)	2.291
116	N117	ACEITE DE HOJA DE CANELA (CINNAMOMUM SPP)	2.292
117	N118	ABSOLUTO DE FLOR DE OSMANTHUS FRAGANS	3.750
118	N119	TINTURA DE FLOR DE OSMANTHUS FRAGANS	--
119	N120	CONCRETO DE FLOR DE OSMANTHUS FRAGANS	--
120	N121	TINTURA DE LONGAN (EUPHORIA LONGAN)	--
121	N122	ACEITE DE MENTA VERDE (MENTHA SPICATA)	3.032
122	N123	EXTRACTO DE NUEZ COMUN (JUGLANS SPP)	3.111
123	N124	ABSOLUTO DE FLOR DE JAZMIN COMUN BLANCA (JASMINUM JASMINUM OFFICINALE L.)	--
124	N125	ACEITE DE ABEDUL DULCE (BETULA LENTA L.)	2.154
125	N126	TINTURA DE FLOR DE HABA (VICIA FABA Linn.)	--
126	N127	TINTURA DE TE VERDE (THEA SINENSIS)	--
127	N128	CONCRETO DE ROSA SALVAJE (ROSA MULTIFLORA)	--
128	N129	ACEITE DE HINOJO DULCE (FOENICULUM VULGARE DULCE D.C.)	2.483
129	N130	ACEITE DE STEVIA REBAUDIANA	--

130	N131	ACEITE DE NARANJA (CITRUS SINENSIS (L.) Osbeck)	2.821
131	N132	ACEITE DESTERPENADO DE NARANJA (CITRUS SINENSIS (L.) Osbeck)	2.822
132	N133	TERPENOS DE ACEITE DE NARANJA	--
133	N134	CONCRETO DE ACHICORIA (EXTRACTO) (CICHORIUM INTYBUS L.)	2.280
134	N135	CONCRETO TUBEROSO (POLIANTHES TUBEROSA)	--
135	N136	CONCRETO DE HOJA DE VIOLETA (VIOLA ODORATA)	3.110
136	N137	ACEITE DE MENTA (MENTHA PIPERITA L.)	2.848
137	N138	TINTURA DE GROSELLA NEGRA (RIBES NIGRUM L.)	2.346
138	N139	CONCRETO DE GROSELLA NEGRA (RIBES NIGRUM L.)	2.346
139	N140	ABSOLUTO DE FLOR DE SOPHORA JAPONICA	--
140	N141	CONCRETO DE FLOR DE SOPHORA JAPONICA	--
141	N142	TINTURA(EXTRACTO) DE CAPSICUM (CAPSICUM SPP)	2.233
142	N143	OLEORRESINA DE PAPRIKA (CAPSICUM ANNUUM L.)	2.834
143	N144	ACEITE DE MADERA DE GUAIAAC (BULNESIA SARMIENTI Lor.)	2.534
144	N145	ACEITE DE RAIZ DE VALERIANA (VALERIANA OFFICINALIS L.)	3.100
145	N146	ABSOLUTO DE FLOR DE ROSA CRIMSONGLORY	--
146	N147	CONCRETO DE FLOR DE ROSA CRIMSONGLORY	--
147	N149	ACEITE DE PETITGRAIN (CITRUS AURANTIUM L.)	2.855
148	N150	ACEITE DE MENTHA ARVENSIS	4.219
149	N151	ACEITE DE MENTHA ARVENSIS, PARCIALMENTE DEMENTOLIZADO	--
150	N152	ACEITE DE SANDALO (SANTALUM ALBUM L.)	3.005
151	N153	ACEITE DE LAVANDA (LAVANDULA ANGUSTIFOLIA)	2.622
152	N154	ACEITE DE OREGANO (THYMUS CAPITATUS)	2.828
153	N155	EXTRACTO DE NUEZ DE COLA (COLA ACUMINATE Schott et EndL.)	2.607
154	N156	ACEITE DE SCHINUS MOLLE (Schinus molle L.)	3.018
155	N157	ACEITE DE CORTEZA DE CASCARILLA (CROTON SPP)	2.255
156	N158	ACEITE DE TOMILLO (THYMUS VULGARIS O ZIGIS L.)	3.064
157	N159	DESTILADO DE FERMENTO DE MANTEQUILLA	2.173
158	N160	ACEITE DE CANANGA (CANANGA ODORATA Hook. F. and Thoms)	2.232
159	N161	EXTRACTO/OLEORRESINA DE HOJAS DE LAUREL (LAURUS NOBILIS L.)	2.613
160	N162	EXTRACTO DE JENGIBRE (CONCRETO JENGIBRE) (ZINGIBER OFFICINALIS)	2.521

161	N163	EXTRACTO DE CHIPS DE ROBLE (QUERCUS ALBA L.)	2.794
162	N164	ACEITE DE ESTRAGON (ARTEMISIA DRACUNCULUS L.)	2.412
163	N165	ACEITE DE CANFOR BLANCO	2.231
164	N166	ACEITE DE MACIS (MYRISTICA FRAGANS Houtt.)	2.653
165	N167	ACEITE DE HOJA DE PIMIENTO GUINDILLA (PIMENTA OFFICINALIS Lindl.)	2.901
166	N168	ACEITE DE LAVANDA ESPAÑOL (SALVIA LAVANDULAEFOLIA Vahl.)	3.003
167	N169	ACEITE DE TANGERINA (CITRUS RETICULATA BLANCO)	3.041
168	N170	ACEITE DE LAVANDIN (LAVANDULA HYBRIDA)	2.618
169	N171	ACEITE DE SEMILLA DE ALBARICOQUE (PRUNUS ARMENIACA L.)	2.105
170	N172	ACEITE STYRAX (LIQUIDAMBAR SPP)	--
171	N173	EXTRACTO DE STYRAX (LIQUIDAMBAR SPP)	3.037
172	N174	ACEITE DE SEMILLA DE ALGARROBA (CERATONIA SILIQUA)	--
173	N175	EXTRACTO DE ALGARROBA (CERATONIA SILIQUA L.)	2.243
174	N176	QUILLAJA (QUILLAJA SAPONARIA)	2.973
175	N177	ACEITE DE OLIBANUM (BOSWELLIA SPP)	2.816
176	N178	ACEITE DE MIRRA (COMMIPHORA SPP)	2.766
177	N179	EXTRACTO DE RAIZ DE GALANGAL (ALPINIA SPP)	2.499
178	N180	ACEITE DE PINO ESCOCES (PINUS SYLVESTRIS L.)	2.906
179	N181	ACEITE DE HINOJO COMUN (FOENICULUM VULGARE Mill)	2.481
180	N182	ACEITE DE ALMENDRA AMARGA (PRUNUS AMYGDALUS)	2.046
181	N183	ACEITE DE ASAFETIDA (FERULA ASAFOETIDA L.)	2.108
182	N184	ABSOLUTO DE ESPINILLO BLANCO (ACACIA FARNESIANA (L.) Willd.)	2.260
183	N185	ACEITE DE HOJA DE PEREJIL (PETROSELINUM CRISPUM)	2.836
184	N186	ACEITE DE AGUJA PINO (ABIES SPP)	2.905
185	N187	ABSOLUTO DE BORONIA (BORONIA MEGASTIGMA Nees)	2.167
186	N188	ACEITE DE MADERA DE ROSA (ANIBA ROSAEODORA Ducke)	2.156
187	N189	ACEITE DE PALMARROSA (CYMBOPOGON MARTINI (Roxb.) stapf)	2.831
188	N190	ACEITE DE CITRONELLA (CYMBOPOGON NARDUS Rendle)	2.308
189	N191	ACEITE DE ROMERO (ROSMARINUS OFFICINALIS L.)	2.992
190	N192	ACEITE DE BALSAMO (ABIES BALSAMEA (L.) Mill.)	2.114
191	N193	OLEORRESINA DE BALSAMO (ABIES BALSAMEA (L.) Mill.)	2.115
192	N194	ACEITE DE SEMILLA DE ZANAHORIA (DAUCUS CAROTA L.)	2.244

193	N195	ACEITE DE FLOR DE CAMOMILA (ROMAN) (ANTHEMIS NOBILIS L.)	2.275
194	N196	ABSOLUTO DE FLOR DE CAMOMILA (EXTRACTO) (ANTHEMIS NOBILIS L.)	2.274
195	N197	EXTRACTO DE CASCARA SAGRADA (RHAMNUS PURSHIANA DC.)	2.253
196	N198	ACEITE DE CUBEBA (PIPER CUBEBA L.f.)	2.339
197	N199	ACEITE DE POLEO (MENTHA PULEGIUM L.)	2.839
198	N200	ACEITE DE LEVISTICO (LEVISTICUM OFFICINALE Koch.)	2.651
199	N201	EXTRACTO DE MARRUBIO (MARRUBIUM VULGARE L.)	2.581
200	N202	EXTRACTO DE YUCA MOHAVE (YUCCA SPP)	3.121
201	N203	ALGA MARRON (LAMINARIA Y KEREOCYSTIS SPP)	2.606
202	N204	ACEITE DE HISOPO (HYSSOPUS OFFICINALIS L.)	2.591
203	N205	ACEITE DE ENELDO (ANETHUM GRAVEOLENS)	2.383
204	N206	BALSAMO DE PERU (MYROXYLON PEREIRAE)	2.116
205	N207	ACEITE DE GALBANUM (FERULA GALBANIFLUA)	2.501
206	N208	ACEITE AMYRIS (AMYRIS BALSAMIFERA L.)	--
207	N209	ABSOLUTO MIMOSA (ACACIA DECURRENS Will, VAR. DEALBATA)	2.755
208	N210	ABSOLUTO DE FLOR DE SAUCO (SAMBUCUS CANADENSIS L. Y S. NIGRA L.)	--
209	N211	ACEITE DE MEJORANA, DULCE (MAJORANA HORTENSIS L.)	2.663
210	N212	EXTRACTO DE RAIZ DE GENCIANA (GENTIANA LUTEA L.)	2.506
211	N213	ACEITE DE SEMILLA DE HIBISCO (HIBISCUS ABELMOSCHUS L.)	2.051
212	N214	EXTRACTO DE CORTEZA DE CEREZA, SALVAJE (PRUNUS SEROTINA EHRH.)	2.276
213	N215	ACEITE DE PIMIENTA NEGRA (PIPER NIGRUM L.)	2.845
214	N216	ACEITE DE SEMILLA DE ALCARAVEA (CARUM CARVI L.)	2.238
215	N217	RESINOIDE DE ELEMI (CANARIUM SPP)	2.407
216	N218	EXTRACTO DE IMMORTELLE (HELICHRYSUM ANGUSTIFOLIUM DC.)	2.592
217	N219	ACEITE DE MELISA (MELISSA OFFICINALIS L.)	2.113
218	N220	<i>d</i> - ALCANFOR	2.230
219	N221	ABSOLUTO DE FLOR DE NARANJA (CITRUS AURANTIUM L. SUBSP, AMARA)	2.818
220	N222	EXTRACTO DE NARINGINA (CITRUS PARADISI MACF.)	2.769
221	N223	ACEITE DE LAVANDA SPIKE (LAVANDULA LATIFOLIA L.)	3.033
222	N224	ABSOLUTO DE GENET (ESPARTIUM JUNCCEUM L.)	2.504

223	N225	ACEITE DE PIEL DE DAIDAI (CITRUS AURANTIUM L., DAIDAI)	3.823
224	N226	ACEITE DE NARANJA, DULCE PRENSADO FRIO (CITRUS SINENSIS (L.) OSBECK)	2.825
225	N227	OLEORRESINA DE CAPSICUM (CAPSICUM FRUTESCENS L.)	2.234
226	N228	ACEITE DE TALLO DE CLAVO (EUGENIA SPP)	2.328
227	N229	ACEITE DE ANIS (PIMPINELLA ANISUM L.)	2.094
228	N230	/-ESPARAGINA	--
229	N231	ABSOLUTO/EXTRACTO DE MATE (ILEX PARAGUARIENSIS ST.HIL.)	--
230	N232	EXTRACTO DE CORTEZA DE NOGAL AMERICANO (CARYA SPP)	2.577
231	N233	EXTRACTO DE GUARANA (PAULLINIA CUPANA HBK)	2.536
232	N235	ACEITE DE TOMILLO BLANCO (THYMUS ZYGIS L.)	3.065
233	N236	ACEITE DE PIMIENTO, BLANCO (PIPER NIGRUM L.)	2.851
234	N237	OLEORRESINA DE PIMIENTO, BLANCO (PIPER NIGRUM L.)	2.852
235	N238	ACEITE DE COÑAC, BLANCO	2.332
236	N239	ESTERES DE MANTEQUILLA	2.172
237	N240	ACIDOS BUTIRICOS	2.171
238	N241	ACEITE DE PIMIENTA (PIMENTA OFFICINALIS)	2.018
239	N242	RESINOIDE DE BENJUI (STYRAX TONKINENSIS PIERRE)	2.133
240	N243	ACEITE DE SEMILLA DE ANGELICA (ANGELICA ARCHANGELICA L.)	2.090
241	N244	ACEITE DE RAIZ DE ANGELICA (ANGELICA ARCHANGELICA L.)	2.088
242	N245	EXTRACTO/OLEORRESINA DE MACIS (MYRISTICA FRAGANS HOUTT)	2.654
243	N246	EXTRACTO DE HOJAS DE PIMIENTA DE JAMAICA (PIMENTA ACRIS KOSTEL)	2.121
244	N247	ACEITE DE HOJAS DE PIMIENTA DE JAMAICA (PIMENTA ACRIS KOSTEL)	2.122
245	N248	/-ARABINOSA	3.255
246	N249	GOMA ARABIGA	2.001
247	N250	EXTRACTO DE LEVISTICO (LEVISTICUM OFFICINALE KOCH)	2.650
248	N251	OLEORRESINA DE PEREJIL (PETROSELINUM SPP)	2.837
249	N252	ACIDO OLEICO	2.815
250	N253	EXTRACTO DE CUASIA (PICRAMMA EXCELSA(SW.) PLANCH. QUASSIA AMARA L.)	2.971
251	N254	ABSOLUTO DE HOJA DE NARANJA (CITRUS AURANTIUM L.)	2.820
252	N255	ACEITE DE NARANJA AMARGA (CITRUS AURANTIUM L.)	2.823
253	N256	CORTEZA DE CINCHONA AMARILLA (CINCHONA SPP)	2.283

254	N257	OLEORRESINA DE JAMBU (SPILANTHES ACNELIA OLERACEA)	3.783
255	N258	HIDROCLORURO DE QUININA	2.976
256	N259	ACEITE DE COMINO (CUMINUM CYMINUM L.)	2.340
257	N260	OLEORRESINA DE CEBOLLA (ALLIUM CEPA L.)	--
258	N261	ACEITE DE ARBOL DE TE (MELALEUCA ALTERNIFOLIA)	3.902
259	N262	ACEITE DE LIMA, EXPRIMIDO DESTERPENADO (CITRUS AURANTIFOLIA SWINGLE)	2.632
260	N263	ACEITE DE PIEL DE NARANJA, DULCE, DESTERPENADO (CITRUS SINENSIS L.OSBECK)	2.826
261	N265	EXTRACTO/OLEORRESINA DE MOSTAZA, AMARILLO (BRASSICA SPP)	--
262	N266	EXTRACTO DE MOSTAZA MARRON (BRASSICA SPP)	--
263	N267	ACIDO PIROLEÑOSO	2.967
264	N268	ACEITE DE HOJA DE PERILLA, ACEITE SHISO (PERILLA FRUTESCENS)	4.013
265	N269	ACEITE DE POMELO DESTERPENADO (CITRUS PARADISI MACF)	--
266	N270	EXTRACTO DE OLEORRESINA DE PIMIENTA NEGRA (PIPER NIGRUM L.)	2.846
267	N271	EXTRACTO DE ACEITE DE ELEMI RESINOIDE (CANARIUM COMMUNE O IUZONICUM MIQ)	2.408
268	N272	ABSOLUTO DE CERA DE ABEJAS (APIS MELLIFERA L.)	2.126
269	N273	ABSOLUTO DE LAUDANO (CISTUS SPP)	2.608
270	N274	ACEITE DE SALVIA (SALVIA OFFICINALIS L.)	3.001
271	N275	ABSOLUTO DE SIEMPREVIVA (HELICHRYSUM ANGUSTIFOLIUM)	--
272	N276	EXTRACTO DE MELAÇA	--
273	N277	SANTALOL α Y β	3.006
274	N278	EXTRACTO DE HIERBA SANTA (ERIODICTYON CALIFORNICUM (HOOK Y ARN) TORR)	3.118
275	N279	EXTRACTO DE ALFALFA (MEDICAGO SATIVA L.)	2.013
276	N281	OLEORRESINA/EXTRACTO PIMIENTA DE JAMAICA (PIMENTA OFFICINALIS LIND L.)	2.019
277	N282	ABSOLUTO SEMILLA HIBISCO (HIBISCUS ABELMOSCHUS L.)	2.050
278	N283	ACEITE DE BALSAMO DE PERU (MYROXYLON PEREIRAE KLOTZSCH)	2.117
279	N284	EXTRACTO DE ALBAHACA (OCIMUM BASILICUM L.)	2.120
280	N285	EXTRACTO SOLIDO DE SEMILLA DE APIO (APIUM GRAVEOLENS L.)	2.269
281	N286	EXTRACTO DE SEMILLA DE APIO (CO ₂) (APIUM GRAVEOLENS L.)	2.270

282	N287	ACEITE DE FLOR DE CAMOMILA (HUNGARA) (MATRICARIA CAMOMILLA L.)	2.273
283	N288	EXTRACTO DE CORTEZA DE CINCHONA (CINCHONA SPP)	2.284
284	N289	OLEORRESINA DE CAPULLO DE CLAVO (EUGENIA SPP)	2.324
285	N290	EXTRACTO SOLIDO ROJO DE TREBOL (TRIFOLIUM PRATENSE L)	2.326
286	N291	EXTRACTO FLUIDO DE DIENTE DE LEON (TARAXACUM SPP)	2.357
287	N292	EXTRACTO SOLIDO RAIZ DE DIENTE DE LEON (TARAXACUM SPP)	2.358
288	N293	ACEITE DE ERIGERON (ERIGERON CANADENSIS)	2.409
289	N294	EXTRACTO SOLIDO DE ARCE DE MONTAÑA (ACER SPICATUM LAM.)	2.757
290	N295	ACEITE DE RUDA (RUTA GRAVEOLENS L.)	2.995
291	N296	EXTRACTO DE OLEORRESINA DE SALVIA (SALVIA OFFICINALIS L.)	3.002
292	N297	EXTRACTO DE ZARZAPARRILLA (SMILAX SPP)	3.009
293	N298	DESTILADO DE TREMENTINA (PINUS SPP)	3.089
294	N299	EXTRACTO DE RAIZ DE VALERIANA (VALERIANA OFFICINALIS L.)	3.099
295	N300	OLEORRESINA DE VAINILLA (VANILLA FRAGANS)	3.106
296	N301	ABSOLUTO DE HOJAS DE VIOLETA (VIOLA ODORATA L.)	3.110
297	N302	ACEITE DE AJENJO (ARTEMISIA ABSINTHIUM L.)	3.116
298	N303	HIBISCO (HIBISCUS SABDARIFFA)	--
297	N304	ACEITE DE TANGELO	--
300	N305	ABSOLUTO TUBEROSA (POLIANTHES TUBEROSA L.)	--
301	N306	EXTRACTO DE HOJAS CASTAÑA (CASTANEA DENTATA (MARSH.) BORKH)	--
302	N307	ACEITE DE COPAIBA (SUDÁMERICA) (COPAIFERA)	--
303	N308	HOJAS DE DAMIANA (TURNERA DIFFUSA WILLD.)	--
304	N309	ABSOLUTO DE FLOR DE CAMOMILA (HUNGARA) (MATRICARIA CHAMOMILLA L.)	--
305	N310	EXTRACTO DE FLOR DE SAUCO (SAMBUCUS CANADENSIS L. Y S.NIGRA L.)	--
306	N311	ACEITE OPOPONAX (COMMIPHORA SPP)	--
307	N312	EXTRACTO DE AZAFRAN (CROCUS SATIVUS L.)	2.999
308	N313	EXTRACTO DE GERANIO (PELARGONIUM SPP)	--
307	N314	OLEORRESINA DE ALHOLVA (TRIGONELLA FOENUM GRAECUM L.)	2.486
310	N315	EXTRACTO DE LIMON (CITRUS LIMON (L.) BURM.F.)	2.623

311	N316	ORRIS RESINOIDE (IRIS GERMANICA L.)	--
312	N317	EXTRACTO DE TAMARINDO (TAMARINDUS INDICA L.)	--
313	N318	ACEITE DE RABANO PICANTE (ARMORACIA LAPATHIFOLIA GILIB)	--
314	N319	EXTRACTO DE SEMILLA DE ALHOLVA (TRIGONELLA FOENUM- GRAECUM L.)	2.485
315	N320	ACEITE DE HOJAS DE APIO (APIUM GRAVEOLENS L.)	--
316	N321	ACEITE CON TERPENOS DE MADERA DE CEDRO	--
317	N322	OLEORRESINA DE NUEZ MOSCADA (MYRISTICA FRAGANS HOUTT)	--
318	N324	ACEITE/OLEORRESINA DE CORIANDRO (CORIANDRUM SATIVUM L.)	2.334
319	N325	ALHOLVA (TRIGONELLAFOENUM GRAECUM L.)	2.484
320	N326	ACEITE DE PUERRO (ALLIUM PORRUM)	-
321	N327	EXTRACTO DE PIEL DE NARANJA, DULCE (CITRUS SINENSIS (L.) OSBECK)	2.824
322	N329	ACEITE DE PIEL DE CITRUS JUNOS	2.318
323	N330	ABSOLUTO DE ALGAS	--
324	N331	OLEORRESINA DE OREGANO (LIPPIA SPP)	2.827
325	N332	GLICIRRIZINA AMONIACAL (GLYCYRRHIZA SPP)	2.528
326	N333	ACEITE DE AJEDREA (SATUREJA MONTANA L.)	3.016
327	N334	OCOCOTE (LIQUIDAMBAR SPP)	3.036
328	N335	EXTRACTO FLUIDO DE ASAFETIDA (FERULA ASSAFOETIDA L.)	2.106
329	N336	ABSOLUTO DE HOJA DE ARBOL DE MELOCOTON (PRUNUS PERSICA L. BATSCH)	--
330	N337	OREGANO DE CRETA (ORIGANUM DICTAMNUS L.)	2.399
331	N338	ACEITE DE LUPULO (HUMULUS LUPULUS L.)	2.580
332	N339	ACETE DE LAÚDANO (CISTUS LADANIFERUS)	2.609
333	N340	ABSOLUTO DE LAVANDA (LAVANDULA ANGUSTIFOLIA)	2.620
334	N341	EXTRACTO RESINOIDE DE DE OPOPONAX (COMMIPHORA SPP)	--
335	N342	EXTRACTO CORTEZA DE FRESNO, ESPINOSO (XANTHOXYLUM SPP)	2.110 4754
336	N343	ACEITE DE RICINO (RICINUS COMMUNIS)	2.263
337	N344	POLVO DE CATECHU (ACACIA CATECHU WILLD)	2.265
338	N345	AJENJO (ARTEMISIA ABSINTHIUM L.)	3.114
339	N346	ACEITE DE NEROLI (CITRUS AURANTIUM L.)	2.771
340	N347	GOMA GHATTI (ANOGEISSUS LATIFOLIA WALL)	2.519

341	N348	EXTRACTO DE AJENJO (ARTEMISIA ABSINTHIUM L.)	3.115
342	N349	EXTRACTO DE ENEBRO (JUNIPERUS COMMUNIS L.)	2.603
343	N350	POLVO DE EXTRACTO DE REGALIZ (GLYCYRRHIZA GLABRA L.)	2.629
344	N351	BETAINA (EXTRACTO NATURAL)	4.223
345	N352	ACEITE DE ALQUITRAN DE PINO (PINUS SPP)	2.907
346	N353	ABSOLUTO DE MUSGO DE ROBLE (EVERNIA SPP)	2.795
347	N354	ACEITE DE MENTA ESCOCESA (MENTHA CARDIACA L.)	4.221
348	N355	EXTRACTO DE HISOPO (HYSSOPUS OFFICINALIS L.)	2.590
349	N356	EXTRACTO DE ANGOSTURA (GALIEPA OFFICINALIS HANCOCK)	2.092
350	N357	EXTRACTO DE CAMOMILA (ALEMANA) (MATRICARIA CHAMOMILLA L.)	--
351	N358	CONCENTRADO DE GRANADA	--
352	N359	L-TREONINA	-4710
353	N360	L- SERINA	--
354	N361	ABSOLUTO DE CIVETA AFRICANA (VIVERRA CIVETTA SCHREBER V.ZIBETHA SCHREBER)	2.319
355	N362	EXTRACTO DE ANATO (BIXA ORELLANA L.)	2.103
356	N363	EXTRACTO DE CORTEZA DE CASCARILLA (CROTON SPP)	2.254
357	N364	ACEITE/OLEORRESINA DE CORTEZA DE CANELA (CINNAMOMUM SPP)	2.290
358	N365	GOMA KARAYA(STERCULIAURENS)	2.605
359	N366	ACEITE DE MANDARINA PETITGRAIN (CITRUS RETICULATA BLANCO VAR. MANDARINA)	2.854
360	N367	ACEITE DE AGUJA DE PINO, ENANO (PINUS MUGOTURRA, VAR. PUMILIO (HAENKE) ZENARI)	2.904
361	N368	EXTRACTO DE ESCARAMUJO (ROSA SPP)	2.990
362	N369	ACEITE DE AJEDREA (SATUREJA HORTENSIS L.)	3.013
363	N370	ACEITE DE RAIZ DE SERPIENTE, CANADIENSE (ASARUM CANADENSE L.)	3.023
364	N371	DO TANICO	3.042
365	N372	GOMA DE TRAGACANTO (ASTRAGALUS SPP)	3.079
366	N373	OLEORRESINA/EXTRACTO DE MEJORANA (MARJORANA HORTENSIS, ORIGANUM MARJORANA L.)	2.659
367	N374	EXTRACTO DE MELEGUETA (AFRAMOMUM MELEGUETA (ROSC.) K. SCHUM)	2.529
368	N375	HESPERIDINA	4.313
369	N376	FLORETIN	4.390
370	N377	EXTRACTO DE SESAMO CO2	--

371	N378	SESAMO DESTILADO	--
372	N379	EXTRACTO DE KATSUOBUSHI CO2	--
373	N380	ABSOLUTO DE RON	--
374	N381	OLEORRESINA TOUSHI(OLEORRESINA DOUCHI)	--
375	N382	RAIZ DE ALTEA (ALTHEA OFFICINALIS L.)	2.048
376	N383	MELISA (MELISSA OFFICINALIS L.)	2.111
377	N384	ACEITE DE CAJEPUT (MELALEUCA CAJUPUTI POWELL)	2.225
378	N387	MAIZ SEDA (ZEA MAYS L.)	2.335
379	N388	PIMIENTA DE JAVA (PIPER CUBEBA L.F.)	2.338
380	N389	EXTRACTO DE ALOE (ALOE SPP)	2.047
381	N390	TINTURA DE AMBERGRIS	2.049
382	N391	TINTURA DE HIBISCO (HIBISCUS ABELMOSCHUS L.)	2.052
383	N392	EXTRACTO DE SWALLOWROOT (DECALEPIS HAMILTONII)	4.283
384	N393	CONCRETO DE DATIL (ZIZIPHUS JUJUBA)	--
385	N394	ESENCIA DE MANZANA PLEGADA	--
386	N395	B- GUAJENNA; GUAJENNA-1 (5), 7(11)-DIENO	--
387	N396	ALGA (LAMINARIA SPPY OTRAS ALGAS)	2.014
388	N397	ACEITE DE CORTEZADE MASOIA (CRYPTOCARYA MASSOIO)	3.747
389	N398	(-) SAL SODICA DEHOMOERIODICTIOL	4.228
390	N399	ISOQUECITRINA MODIFICADA ENZIMATICAMENTE	4.225
391	N400	EXTRACTO DE SEMILLA DE UVA (VITIS VINIFERA)	4.045
392	N401	EXTRACTO DE MENTA VERDE (MENTHA SPICATA L.)	3.031
393	N402	ACEITE DE FUSEL REFINADO	2.497
a) FEMA: Flavour and Extract Manufacturers Association			

TABLA B.3

LISTADO DE ESENCIAS SINTÉTICAS AUTORIZADAS PARA SER USDAS EN ALIMENTOS

No.	Codigo	PRODUCTO	FEMA
1	S0001	1,2 PROPANODIOL (PROPILEN GLICOL)	2.940
2	S0002	1,2,3 PROPANOTRIOL (GLICERINA)	2.525
3	S0003	ALCOHOL ISOPROPILICO	2.929
4	S0004	1 BUTANOL (BUTIL ALCOHOL)	2.178
5	S0005	ISOBUTIL ALCOHOL	2.179
6	S0006	1- PENTANOL (AMIL ALCOHOL)	2.056
7	S0007	2- PENTANOL	3.316
8	S0008	ISOAMIL ALCOHOL	2.057
9	S0009	1-PENTEN-3-OL	3.584
10	S0010	1- HEXANOL (HEXIL ALCOHOL)	2.567
11	S0011	2 -HEXEN-1-OL	2.562
12	S0012	4 -HEXEN-1-OL	3.430
13	S0013	1 -HEPTANOL (HEPTIL ALCOHOL)	2.548
14	S0014	1 -OCTANOL (OCTIL ALCOHOL)	2.800
15	S0015	2 -OCTANOL	2.801
16	S0016	1-OCTEN-3-OL	2.805
17	S0017	CIS-5-OCTEN-1-OL	3.722
18	S0018	1- NONANOL (NONIL ALCOHOL)	2.789
19	S0019	CIS-6 NONEN-1-OL	3.465
20	S0020	TRANS-2-NONEN-1-OL	3.379
21	S0021	2,6- NONADIEN-1-OL	2.780
22	S0022	1 -DECANOL (DECIL ALCOHOL)	2.365
23	S0023	UNDECIL ALCOHOL	3.097
24	S0024	LAURIL ALCOHOL (DODECIL ALCOHOL)	2.617
25	S0025	1 -HEXADECANOL	2.554
26	S0026	ALCOHOL FENCILICO	2.480
27	S0027	ALCOHOL DE HOJA (CIS-3 HEXEN-1-OL)	2.563
28	S0028	BORNEOL	2.157
29	S0029	LINALOOL	2.635
30	S0030	LINALOOL OXIDO	3.746
31	S0031	ISOPULEGOL	2.962

32	S0032	ALCOHOL ESTIRALILICO (α -METILBENZIL ALCOHOL)	2.685
33	S0033	ALCOHOL BENCILICO	2.137
34	S0034	ALCOHOL FENILETILICO	2.858
35	S0035	FENILPROPIL ALCOHOL	2.885
36	S0036	RODINOL	2.980
37	S0037	α -TERPINEOL	3.045
38	S0038	FARNESOL	2.478
39	S0039	GERANIOL	2.507
40	S0040	<i>d/l</i> -CITRONELOL	2.309
41	S0041	ANISIL ALCOHOL	2.099
42	S0042	ALCOHOL CINAMICO	2.294
43	S0043	α -IONOL	3.624
44	S0044	β -IONOL	3.625
45	S0045	DIHIDRO β IONOL	3.627
46	S0046	NEROL	2.770
47	S0047	NEROLIDOL	2.772
48	S0048	DIMETIL BENZIL CARBINOL	2.393
49	S0049	1- PROPANOL (PROPIL ALCOHOL)	2.928
50	S0050	3 -HEXANOL	3.351
51	S0051	1-HEXEN-3-OL	3.608
52	S0052	2-ETIL-1-HEXANOL	3.151
53	S0053	2 -HEPTANOL	3.288
54	S0054	3 -OCTANOL	3.581
55	S0055	<i>C/S</i> 3-OCTEN-1-OL	3.467
56	S0056	2 -UNDECANOL	3.246
57	S0057	<i>p,a</i> -DIMETILBENZIL ALCOHOL	3.139
58	S0058	<i>p</i> ISOPROPILBENZIL ALCOHOL	2.933
59	S0059	<i>p,a,a</i> - TRIMETILBENZIL ALCHOL	3.242
60	S0060	β -CARIOFILENO ALCOHOL	4410
61	S0061	ESTRAGOL	2.411
62	S0062	TETRAHIDROGERANIOL	2.391
63	S0063	DIHIDROCARVEOL	2.379
64	S0064	1- <i>p</i> -MENTEN-4-OL	2.248
65	S0065	ALCOHOL PERILLA	2.664
66	S0066	<i>d/l</i> -MENTOL	2.665

67	S0067	3-(<i>l</i> MENTOXI) 2 METIL PROPANO 1, 2 DIOL	3.849
68	S0068	3,5,5 TRIMETILCICLOHEXANOL	3.962
69	S0069	<i>Cis</i> 2-NONEN-1-OL	3.720
70	S0070	E,E-2,4 DECADIEN-1-OL (<i>trans,trans</i> 2,4 DECADIEN-1-OL)	3.911
71	S0071	E -2-OCTEN-4-OL	3.888
72	S0072	<i>p</i> -MENT-3-EN-1-OL	3.563
73	S0073	MENTADIENOL (<i>p</i> -MENTA 1,8 (10) -DIEN-9-OL	--
74	S0074	CEDRENOL	--
75	S0075	DEHIDROLINALOOL (E) -3,7DIMETIL 1,5,7 OCTATRIEN-3-OL	3.830
76	S0076	<i>d</i> - XILOSA	3.606
77	S0077	<i>d</i> - RIBOSA	3.793
78	S0078	<i>l</i> - RAMNOSA	3.730
79	S0079	DIFENIL ETER	3.667
80	S0080	<i>p</i> -CRESIL METIL ETER	2.681
81	S0081	<i>Iso</i> -EUGENIL METIL ETER	2.476
82	S0082	METIL FENETILETER	3.198
83	S0083	ETER DE RON (ETIL OXIHIDRATO)	2.996
84	S0084	<i>Sec</i> -BUTIL ETIL ETER	3.131
85	S0085	ETIL BENZIL ETER	2.144
86	S0086	ANISOL	2.097
87	S0087	<i>o</i> - METIL ANISOL	2.680
88	S0088	OXIDO DE NEROL	3.661
89	S0089	2,4- DIMETIL ANISOL	3.828
90	S0090	VANILLIL ETIL ETER	3.815
91	S0091	EUGENOL	2.467
92	S0092	ISOEUGENOL	2.468
93	S0093	METIL EUGENOL	2.475
94	S0094	<i>p</i> - CRESOL	2.337
95	S0095	<i>o</i> - CRESOL	3.480
96	S0096	<i>m</i> - CRESOL	3.530
97	S0097	TIMOL	3.066
98	S0098	MALTOL	2.656
99	S0099	FENOL	3.223
100	S0100	2-METOXI-4-METILFENOL	2.671

101	S0101	<i>p</i> - ETILFENOL	3.156
102	S0102	2-METOXI-4-VINILFENOL	2.675
103	S0103	<i>p</i> DIMETOXIBENCENO	2.386
104	S0104	GUAYACOL	2.532
105	S0105	4-ETILGUAYACOL	2.436
106	S0106	BENZALDEHIDO PROPILÉN GLICOL ACETAL	2.130
107	S0107	2-ISOPROPILFENOL	3.461
108	S0108	2,6 -XILENOL	3.249
109	S0109	2,6 -DIMETOXIFENOL	3.137
110	S0110	RESORCINOL	3.589
111	S0111	CARVACROL	2.245
112	S0112	2-METOXI-4 – PROPILFENOL	3.598
113	S0113	2,5-XILENOL	3.595
114	S0114	<i>p</i> - VINILFENOL	3.739
115	S0115	ACETALDEHIDO	2.003
116	S0116	ACETALDEHIDO DIETIL ACETAL	2.002
117	S0117	PROPIONALDEHIDO	2.923
118	S0118	3(2 FURIL) ACROLEINA	2.494
119	S0119	BUTIRALDEHIDO	2.219
120	S0120	2- METILBUTIRALDEHIDO	2.691
121	S0121	2-METIL-2- BUTENAL	3.407
122	S0122	2-FENIL-2-BUTENAL	3.224
123	S0123	VALERALDEHIDO	3.098
124	S0124	ISOVALERALDEHIDO	2.692
125	S0125	2-METILVALERALDEHIDO	3.413
126	S0126	2-PENTENAL	3.218
127	S0127	2-METIL-2-PENTENAL	3.194
128	S0128	4 METIL-2-FENIL-2-PENTENAL	3.200
129	S0129	2,4-PENTADIENAL	3.217
130	S0130	HEXANAL	2.557
131	S0131	2-HEXENAL	2.560
132	S0132	<i>Cis</i> 3-HEXANAL	2.561
133	S0133	5-METIL-2-FENIL-2-HEXENAL	3.199
134	S0134	2 ISOPROPIL-5-METIL-2-HEXENAL	3.406
135	S0135	<i>Trans, trans</i> 2,4 HEXADIENAL	3.429

136	S0136	HEPTIL ALDEHIDO	2.540
137	S0137	4- HEPTENAL	3.289
138	S0138	<i>Trans</i> -2 -HEPTENAL	3.165
139	S0139	2,6 -DIMETIL -5-HEPTENAL	2.389
140	S0140	2,4 -HEPTADIENAL	3.164
141	S0141	OCTILALDEHIDO	2.797
142	S0142	2-OCTENAL	3.215
143	S0143	<i>Trans, trans</i> 2-4- OCTADIENAL	3.721
144	S0144	<i>Trans, trans</i> 2-6- OCTADIENAL	3.466
145	S0145	NONANAL	2.782
146	S0146	METILNONILACETALDEHIDO(2-METILUNDECANAL)	2.749
147	S0147	2-NONENAL	3.213
148	S0148	<i>Cis</i> -6-NONENAL	3.580
149	S0149	2,4 NONADIENAL (<i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-NONADIENAL)	3.212
150	S0150	NONA-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -DIENAL	3.377
151	S0151	MIRTENIL FORMIATO	3.405
152	S0152	<i>n</i> -DECIL ALDEHIDO (DECANAL)	2.362
153	S0153	2-DECENAL	2.366
154	S0154	2,4-DECADIENAL	3.135
155	S0155	UNDECANAL	3.092
156	S0156	2-UNDECENAL	3.423
157	S0157	2,4 -UNDECADIENAL	3.422
158	S0158	ALDEHIDO LAURICO	2.615
159	S0159	2-DODECENAL	2.402
160	S0160	2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> - DODECADIENAL	3.637
161	S0161	TETRADECIL ALDEHIDO	2.763
162	S0162	ALDEHIDO MELOCOTON (γ UNDECALACTONA)	3.091
163	S0163	<i>p</i> -ANISALDEHIDO	2.670
164	S0164	SALICILALDEHIDO	3.004
165	S0165	BENZALDEHIDO	2.127
166	S0166	TOLUILALDEHIDOS (MEZCLA DE o,m,p)	3.068
167	S0167	3,4 -DIMETOXI BENZENCARBONAL	3.109
168	S0168	FENILACETALDEHIDO	2.874
169	S0169	FENILACETALDEHIDO DIMETIL ACETAL	2.876
170	S0170	FENILPROPILO ALDEHIDO (5-	2.887

		FENILPROPIONALDEHIDO)	
171	S0171	CUMINALDEHIDO	2.341
172	S0172	VAINILLINA	3.107
173	S0173	CITRONELAL	2.307
174	S0174	CITRAL	2.303
175	S0175	HELIOTROPINA (PIPERONAL)	2.911
176	S0176	ALDEHIDO CINAMICO	2.286
177	S0177	CINAMALDEHIDO ETILEN GLICOL ACETAL	2.287
178	S0178	PERILLALDEHIDO	3.557
179	S0179	<i>p</i> - MENT-1-EN-9-AL	3.178
180	S0180	FURFURAL	2.489
181	S0181	5-METILFURFURAL	2.702
182	S0182	1,1- DIMETOXIETANO	3.426
183	S0183	(2,6,6 TRIMETILCICLOHEXA-1,3-DIENIL)METANAL	3.389
184	S0184	ISOBUTIRALDEHIDO	2.220
185	S0185	<i>Cis</i> -4-HEXENAL	3.496
186	S0186	<i>Cis</i> -5-HEXENAL	3.749
187	S0187	4 DECENAL	3.264
188	S0188	<i>Trans, trans</i> 2,4-DODECADIENAL	3.670
189	S0189	2-TRIDECENAL	3.082
190	S0190	4-ETILBENZALDEHIDO	3.756
191	S0191	2-HIDROXI-4-METILBENZALDEHIDO	3.697
192	S0192	O – METOXCINAMALDEHIDO	3.181
193	S0193	ALDEHIDO CANFOLENICO	3.592
194	S0194	α – HEXILCINAMALDEHIDO	2.569
195	S0195	VAINILLA PROPILEN GLICOL ACETAL	3.905
196	S0196	ACETALDEHIDO ETIL <i>cis</i> -3-HEXENIL ACETAL	3.775
197	S0197	<i>2-trans-6-trans</i> NONADIENAL	3.766
198	S0198	2,4,7-DECATRIENAL	4.089
199	S0199	β -SINENSAL	3.141
200	S0200	4-HIDROXI BENZALDEHIDO	3.984
201	S0201	O –METOXIBENZALDEHIDO	4.077
202	S0202	12-METILTRIDECANAL	4.005
203	S0203	METIL ETIL CETONA	2.170
204	S0204	3-HIDROXI-2-BUTANONA (ACETOINA)	2.008

205	S0205	4-(<i>p</i> -METOXIFENIL) 2- BUTANONA	2.672
206	S0206	4-FENIL-3- BUTEN-2-ONA	2.881
207	S0207	DIACETIL (2,3-DICETO BUTANO)	2.370
208	S0208	2-PENTANONA	2.842
209	S0209	1-PENTEN-3-ONA	3.382
210	S0210	2,3-PENTANODIONA	2.841
211	S0211	3-ETIL-2-HIDROXI-2-CICLOPENTEN-1-ONA	3.152
212	S0212	METILCICLOPENTENOLONA	2.700
213	S0213	4-HEXEN-3-ONA	3.352
214	S0214	5-METIL-3-HEXEN-2-ONA	3.409
215	S0215	3,4-HEXANODIONA	3.168
216	S0216	2-HEPTANONA	2.544
217	S0217	3-HEPTEN-2-ONA METIL PENTENIL CETONA	3.400
218	S0218	6-METIL-5-HEPTEN-2-ONA	2.707
219	S0219	1-OCTEN-3-ONA	3.515
220	S0220	2-NONANONA	2.785
221	S0221	2-UNDECANONA	3.093
222	S0222	2-TRIDECANONA	3.388
223	S0223	NOOTKATONA	3.166
224	S0224	1-CARVONA	2.249
225	S0225	ACETOFENONA	2.009
226	S0226	4-METILACETOFENONA (p-METILACETOFENONA)	2.677
227	S0227	p - METOXIACETOFENONA	2.005
228	S0228	<i>Cis</i> -JASMONA	3.196
229	S0229	FRAMBINON (4-(<i>p</i> -HIDROXIFENIL)-2-BUTANONA)	2.588
230	S0230	α -DAMASCONA	3.659
231	S0231	DAMASCENONA	3.420
232	S0232	BENZALDEHIDO GLICERIL ACETAL	2.129
233	S0233	α -IRONA	2.597
234	S0234	α -IONONA	2.594
235	S0235	B-IONONA	2.595
236	S0236	<i>d,l</i> -CANFOR	4513
237	S0237	MENTONA	2.667
238	S0238	<i>d,l</i> ISOMENTONA	3.460

239	S0239	4-(2-FURIL) -3-BUTEN-2-ONA	2.495
240	S0240	2-ETIL-4-HIDROXI-5-METIL-3(2H)-FURANONA	3.623
241	S0241	4,5-DIMETIL-3-HIDROXI-2,5-DIHIDROFURAN-2-ONA	3.634
242	S0242	2-ETIL-3-METIL-4HIDROXIDIHIDRO-2,5-FURAN-5-ONA	3.153
243	S0243	4,5-DIHIDRO-3-(2H) TIOFENONA (TETRAHIDROTIOFEN-3-ONA)	3.266
244	S0244	2-ETILFURANO	3.673
245	S0245	2-ACETILFURANO	3.163
246	S0246	2-ACETIL-5-METILFURANO	3.609
247	S0247	ACETONA	3.326
248	S0248	1-FENIL-1,2-PROPANODIONA	3.226
249	S0249	3,4-DIMETIL-1,2-CICLOPENTADIONA	3.268
250	S0250	3,5-DIMETIL 1,2-CICLOPENTADIONA	3.269
251	S0251	2,3-HEXANODIONA	2.558
252	S0252	1-METIL 2,3CICLOHEXADIONA	3.305
253	S0253	2,2,6 -TRIMETILCICLOHEXANONA	3.473
254	S0254	2,6,6- TRIMETILCICLOHEX-2-EN-1-4-DIONA	3.421
255	S0255	3-HEPTANONA	2.545
256	S0256	5-METIL-2-HEPTEN-4-ONA	3.761
257	S0257	6-METIL-3,5-HEPTADIEN-2-ONA	3.363
258	S0258	2-OCTANONA	2.802
259	S0259	3-OCTANONA	2.803
260	S0260	3-OCTEN-2-ONA	3.416
261	S0261	6,10 -DIMETIL 5,9-UNDECADIEN-2-ONA	3.542
262	S0262	2-PENTADECANONA	3.724
263	S0263	3-METIL-1-CICLOPENTADECANONA	3.434
264	S0264	CICLOHEPTADEC-9-EN-1-ONA	3.425
265	S0265	BENZOFENONA	2.134
266	S0266	2-HIDROXIACETOFENONA	3.548
267	S0267	ISOFORONA	3.553
268	S0268	DIHIDROJASMONA (2-PENTIL-3-METIL-2-CICLOPENTEN-1-ONA)	3.763
269	S0269	NEOHESPERIDINA DIHIDROCHALCONA, NEOHESPERIDINA DHC	3.811
270	S0270	ZINGERONA	3.124

271	S0271	β - DAMASCONA, 4-(2,6,6-TRIMETILCICLOHEX-1-ENIL) BUT-2-EN-4-ONA	3.243
272	S0272	3 -(METILTIO) -BUTANAL	3.374
273	S0273	α -AMILCINAMALDEHIDO	2.061
274	S0274	d - FENCONA	2.479
275	S0275	2- METIL TETRAHIDROFURANO-3-ONA	3.373
276	S0276	4-HIDROXI-2,5-DIMETIL-3(2H) FURANONA	3.174
277	S0277	2,5-DIMETIL-4-METOXI-3(2H) FURANONA	3.664
278	S0278	2-PENTILFURANO	3.317
279	S0279	4,5,6,7-TETRAHIDRO-3,6-DIMETILBENZOFURAN (MENTOFURANO)	3.235
280	S0280	1,5,5,9- TETRAMETIL 13-OXATRICICLO 8,3,0,0 (4,9)TRIDECANO	3.471
281	S0281	Cis -DIHIDROCARVONA	3.565
282	S0282	3-MERCAPTO-2-BUTANONA	3.298
283	S0283	PIPERONIL ACETONA	2.701
284	S0284	DIHIDRO- β - IONONA	3.626
285	S0285	4-METIL-2,3-PENTANODIONA	2.730
286	S0286	(E) -7-METIL-3-OCTEN-2-ONA	3.868
287	S0287	3-(ACETILTIO)-2-METILFURANO	3.973
288	S0288	4-ACETOXI-2,5-DIMETIL-3(2H) FURANONA	3.797
289	S0289	3-ETIL-2-HIDROXI-4-METILCICLOPENT-2-EN-1-ONA	3.453
290	S0290	CICLOHEXANONA	3.909
291	S0291	2,3 -HEPTANODIONA	2.543
292	S0292	2,3 -OCTANODIONA	4.060
293	S0293	ACIDO ACETICO	2.006
294	S0294	ACIDO PROPIONICO	2.924
295	S0295	ACIDO PIRUVICO	2.970
296	S0296	ACIDO BUTIRICO	2.221
297	S0297	ACIDO ISOBUTIRICO	2.222
298	S0298	ACIDO 2-METIL BUTIRICO	2.695
299	S0299	ACIDO 2-ETIL BUTIRICO	2.429
300	S0300	ACIDO VALERICO	3.101
301	S0301	ACIDO 2-METIL VALERICO	2.754
302	S0302	ACIDO 2-METIL-2-PENTENOICO	3.195
303	S0303	ACIDO ISOVALERICO	3.102

304	S0304	ACIDO HEXANOICO	2.559
305	S0305	ACIDO ADIPICO	2.011
306	S0306	<i>ACIDO Trans</i> -2-HEXENOICO	3.169
307	S0307	ACIDO 3-HEXENOICO	3.170
308	S0308	ACIDO HEPTANOICO	3.348
309	S0309	ACIDO OCTANOICO	2.799
310	S0310	ACIDO NONOICO	2.784
311	S0311	ACIDO DECANOICO	2.364
312	S0312	ACIDO DODECANOICO (ACIDO LAURICO)	2.614
313	S0313	ACIDO TETRADECANOICO (ACIDO MIRISTICO)	2.764
314	S0314	ACIDO HEXADECILICO (ACIDO PALMITICO)	2.832
315	S0315	ACIDO BENZOICO	2.131
316	S0316	ACIDO FENILACETICO	2.878
317	S0317	ACIDO CITRICO	2.306
318	S0318	ACIDO CINAMICO	2.288
319	S0319	ACIDO FUMARICO	2.488
320	S0320	ACIDO 3-METILPENTANOICO	3.437
321	S0321	β -ALANINA	3.252
322	S0322	<i>L</i> -FENILALANINA	3.585
323	S0323	<i>L</i> -CISTEINA	3.263
324	S0324	GLICINA	3.287
325	S0325	ACIDO <i>L</i> -GLUTAMICO	3.285
326	S0326	<i>L</i> -LEUCINA	3.297
327	S0327	<i>d/l</i> -METIONINA	3.301
328	S0328	ACIDO LEVULINICO	2.627
329	S0329	ACIDO 2-OXIBUTIRICO	3.723
330	S0330	ACIDO 2-METILHEXANOICO	3.191
331	S0331	ACIDO 2-METILENANTICO	2.706
332	S0332	ACIDO 4-METILOCTANOICO	3.575
333	S0333	ACIDO 3,7 DIMETIL-6-OCTENOICO	3.142
334	S0334	ACIDO 9-DECENOICO	3.660
335	S0335	ACIDO UNDECANOICO	3.245
336	S0336	ACIDO 10- UNDECENOICO	3.247
337	S0337	ACIDO 3-FENILPROPIONICO	2.889
338	S0338	ACIDO LACTICO	2.611

339	S0339	<i>l</i> -PROLINA	3.319
340	S0340	<i>dl</i> -VALINA	3.444
341	S0341	2-(4-METOXI-FENOXI) PROPANOATO SODICO	3.773
342	S0342	<i>l</i> - y <i>d,l</i> - ALANINA	3.818
343	S0343	<i>l</i> - ARGININA	3.819
344	S0344	<i>l</i> - LISINA	3.847
345	S0345	ACIDO 3-METILCROTONICO	3.187
346	S0346	ACIDO FORMICO	2.487
347	S0347	ACIDO 4-METIL NONANOICO	3.574
348	S0348	ACIDO ISOHEXANOICO	3.463
349	S0349	ACIDO 2-HIDROXIBENZOICO (ACIDO SALICILICO)	3.985
350	S0350	ACIDO TIGLICO	3.599
351	S0351	ACIDO SUCCINICO	4719
352	S0352	ACIDO ESTEARICO	3.035
353	S0353	ETIL FORMIATO	2.434
354	S0354	BUTIL FORMIATO	2.196
355	S0355	AMIL FORMIATO	2.068
356	S0356	ISOAMIL FORMIATO	2.069
357	S0357	HEXIL FORMIATO	2.570
358	S0358	BENZIL FORMIATO	2.145
359	S0359	GERANIL FORMIATO	2.514
360	S0360	CITRONELIL FORMIATO	2.314
361	S0361	FENETIL FORMIATO	2.864
362	S0362	LINALIL FORMIATO	2.642
363	S0363	METIL ACETATO	2.676
364	S0364	ETIL ACETATO	2.414
365	S0365	ETIL ACETOACETATO	2.415
366	S0366	PROPIL ACETATO	2.925
367	S0367	ISOPROPIL ACETATO	2.926
368	S0368	ALIL ACETATO	--
369	S0369	ETIL ACETILPROPANOATO	2.442
370	S0370	BUTIL ACETATO	2.174
371	S0371	ISOBUTIL ACETATO	2.175
372	S0372	ISOAMIL ACETATO	2.055
373	S0373	HEXIL ACETATO	2.565

374	S0374	2-HEXEN-1-IL ACETATO	2.564
375	S0375	HEPTIL ACETATO	2.547
376	S0376	OCTIL ACETATO	2.806
377	S0377	3-OCTIL ACETATO	3.583
378	S0378	1-OCTEN-3-IL ACETATO	3.582
379	S0379	NONIL ACETATO	2.788
380	S0380	n-HEXIL-2-BUTENOATO	3.354
381	S0381	DECIL ACETATO	2.367
382	S0382	BENZIL ACETATO	2.135
383	S0383	FENETIL ACETATO	2.857
384	S0384	ANISIL ACETATO	2.098
385	S0385	BORNIL ACETATO	2.159
386	S0386	MENTOL ACETATO	2.668
387	S0387	CINAMIL ACETATO	2.293
388	S0388	CITRONELIL ACETATO	2.311
389	S0389	GERANIL ACETATO	2.509
390	S0390	<i>p</i> - CRESIL ACETATO	3.073
391	S0391	ESTIRALIL ACETATO	2.684
392	S0392	NERIL ACETATO	2.773
393	S0393	TERPINIL ACETATO	3.047
394	S0394	CINAMIL ISOBUTIRATO	2.297
395	S0395	<i>CIS</i> -3-HEXEN-1-IL ACETATO	3.171
396	S0396	FURFURIL ACETATO	2.490
397	S0397	ALIL HEPTANOATO	2.031
398	S0398	LINALIL ACETATO	2.636
399	S0399	CARVIL ACETATO	2.250
400	S0400	DIHIDROXICARVIL ACETATO	2.380
401	S0401	BUTIL FENIL ACETATO	2.209
402	S0402	ETIL PROPIONATO	2.456
403	S0403	DIETIL MALONATO	2.375
404	S0404	ISOBUTIL PROPIONATO	2.212
405	S0405	ISOAMIL PROPIONATO	2.082
406	S0406	<i>Cis</i> -3-HEXENIL PROPIONATO y <i>trans</i> 3-HEXENIL PROPIONATO	3.778
407	S0407	GERANIL PROPIONATO	2.517
408	S0408	CITRONELIL PROPIONATO	2.316

409	S0409	BENZIL PROPIONATO	2.150
410	S0410	FENETIL PROPIONATO	2.867
411	S0411	LINALIL PROPIONATO	2.645
412	S0412	METIL BUTIRATO	2.693
413	S0413	METIL 2- METILBUTIRATO	2.719
414	S0414	ETIL BUTIRATO	2.427
415	S0415	ETIL ISOBUTIRATO	2.428
416	S0416	ETIL 2- METILBUTIRATO	2.443
417	S0417	ETIL 3-HIDROXIBUTIRATO	3.428
418	S0418	DIETILSUCCINATO	2.377
419	S0419	METIL ISOBUTIRATO	2.694
420	S0420	BUTIL BUTIRATO	2.186
421	S0421	ISOBUTIL BUTIRATO	2.187
422	S0422	N -BUTIL 2-METILBUTIRATO	3.393
423	S0423	2-METILBUTIL 2-METILBUTIRATO	3.359
424	S0424	BUTIL ISOBUTIRATO	2.188
425	S0425	AMIL BUTIRATO	2.059
426	S0426	ISOAMIL BUTIRATO	2.060
427	S0427	ISOAMIL 2-METILBUTANOATO	3.505
428	S0428	ISOPENTIL ISOBUTIRATO	3.507
429	S0429	HEXIL BUTIRATO	2.568
430	S0430	HEXIL-2-METILBUTIRATO	3.499
431	S0431	<i>Cis</i> -3-HEXENIL BUTIRATO (BUTIRATO HOJA)	3.402
432	S0432	3-HEXENIL-2 METILBUTANOATO	3.497
433	S0433	HEPTIL ISOBUTIRATO	2.550
434	S0434	OCTIL-2- METIL BUTIRATO	3.604
435	S0435	1-OCTEN-3-IL-BUTIRATO	3.612
436	S0436	BENZIL BUTIRATO	2.140
437	S0437	BENZIL ISOBUTIRATO	2.141
438	S0438	FENETIL BUTIRATO	2.861
439	S0439	FENETIL 2-METILBUTIRATO	3.632
440	S0440	FENETIL ISOBUTIRATO	2.862
441	S0441	GERANIL BUTIRATO	2.512
442	S0442	ISO GERANIL BUTIRATO	2.513
443	S0443	LINALIL BUTIRATO	2.639

444	S0444	LINALIL ISOBUTIRATO	2.640
445	S0445	ISOBUTIL ANGELATO	2.180
446	S0446	NERIL ISOBUTIRATO	2.775
447	S0447	ETIL VALERATO	2.462
448	S0448	BUTIL BUTIRILACTATO	2.190
449	S0449	ETIL ISOVALERATO	2.463
450	S0450	BUTIL SALICILATO	3.650
451	S0451	BUTIL ISOVALERATO	2.218
452	S0452	ISOAMIL ISOVALERATO	2.085
453	S0453	3-HEXENIL ISOVALERATO	3.498
454	S0454	NONIL ISOVALERATO	2.791
455	S0455	FENETIL ISOVALERATO	2.871
456	S0456	GERANIL ISOVALERATO	2.518
457	S0457	METIL HEXANOATO	2.708
458	S0458	METIL 2 HEXENOATO	2.709
459	S0459	ETIL HEXANOATO (ETIL CAPROATO)	2.439
460	S0460	ETIL 3- HEXENOATO	3.342
461	S0461	ETIL 3- HIDROXIHEXANOATO	3.545
462	S0462	ETIL <i>Trans</i> - 2- HEXENOATO	3.675
463	S0463	PROPIL HEXANOATO	2.949
464	S0464	AMIL HEXANOATO	2.074
465	S0465	ISOAMIL HEXANOATO	2.075
466	S0466	HEXIL HEXANOATO	2.572
467	S0467	<i>Cis</i> - 3- HEXENIL HEXANOATO	3.403
468	S0468	ETIL HEPTANOATO	2.437
469	S0469	PROPIL HEPTANOATO	2.948
470	S0470	BUTIL HEPTANOATO	2.199
471	S0471	2-METIL-3-FURANTIOL	3.188
472	S0472	METIL CAPRILATO	2.728
473	S0473	ETIL CAPRILATO	2.449
474	S0474	ETIL <i>CIS</i> -4- OCTENOATO	3.344
475	S0475	ETIL <i>CIS</i> - 4,7- OCTADIENOATO	3.682
476	S0476	ISOAMIL OCTANOATO	2.080
477	S0477	NONIL OCTANOATO	2.790
478	S0478	FENETIL OCTANOATO	3.222

479	S0479	METIL 2- NONENOATO	2.725
480	S0480	ETIL NONANOATO	2.447
481	S0481	ETIL DECANOATO	2.432
482	S0482	ETIL <i>TRANS</i> - 2 - <i>CIS</i> - 4 -DECADIENOATO	3.148
483	S0483	ETIL LAURATO	2.441
484	S0484	METIL TETRADECANOATO (METIL MIRISTATO)	2.722
485	S0485	METIL BENZOATO	2.683
486	S0486	ETIL BENZOATO	2.422
487	S0487	PROPL BENZOATO	2.931
488	S0488	HEXIL BENZOATO	3.691
489	S0489	BENZIL BENZOATO	2.138
490	S0490	(Z) -3-HEXENIL BENZOATO (CIS -3-HEXENIL BENZOATO)	3.688
491	S0491	METIL ANTRANILATO	2.682
492	S0492	METIL FENILACETATO	2.733
493	S0493	ETIL FENILACETATO	2.452
494	S0494	ISOAMIL FENILACETATO	2.081
495	S0495	FENETIL FENILACETATO	2.866
496	S0496	ETILTIGLATO	2.460
497	S0497	BENZIL TIGLATO	3.330
498	S0498	ETIL LACTATO	2.440
499	S0499	BUTIL LACTATO	2.205
500	S0500	METIL CINAMATO	2.698
501	S0501	ETIL CINAMATO	2.430
502	S0502	BENZIL CINAMATO	2.142
503	S0503	FENETIL CINAMATO	2.863
504	S0504	CINAMIL CINAMATO	2.298
505	S0505	METIL SALICILATO	2.745
506	S0506	ETIL SALICILATO	2.458
507	S0507	ISOAMIL SALICILATO	2.084
508	S0508	ETIL MIRISTATO	2.445
509	S0509	ETIL OLEATO	2.450
510	S0510	ETIL PALMITATO	2.451
511	S0511	METIL DIHIDROJASMONATO	3.408
512	S0512	ETIL ESTER DE ACEITE DE COCO MEZCLADO CON ACIDO	--

513	S0513	TRIETIL CITRATO	3.083
514	S0514	ANISIL FORMIATO	2.101
515	S0515	C/S -3- HEXENIL FORMIATO	3.353
516	S0516	2-METIL BUTIL ACETATO	3.644
517	S0517	3-FENIL PROPIL ACETATO	2.890
518	S0518	EUGENIL ACETATO	2.469
519	S0519	4,5 DIMETIL-2-ISOBUTIL-3-TIAZOLIN	3.621
520	S0520	ISOPULEGIL ACETATO	2.965
521	S0521	1,3,3-TRIMETIL-2-NORBORNANIL ACETATO	3.390
522	S0522	METIL PROPIONATO	2.742
523	S0523	ETIL ACRILATO	2.418
524	S0524	CIS-3- HEXENIL LACTATO	3.690
525	S0525	DECIL PROPIONATO	2.369
526	S0526	ETIL TRANS-2-BUTENOATO	3.486
527	S0527	PROPIL BUTIRATO	2.934
528	S0528	ISOPROPIL ISOBUTIRATO	2.937
529	S0529	ISOPROPIL 2-METILBUTIRATO	3.699
530	S0530	HEXIL ISOBUTIRATO	3.172
531	S0531	HEPTIL BUTIRATO	2.549
532	S0532	OCTIL ISOBUTIRATO	2.808
533	S0533	3-FENIL PROPIL ISOBUTIRATO	2.893
534	S0534	CITRONELIL BUTIRATO	2.312
535	S0535	CINAMIL BUTIRATO	2.296
536	S0536	METIL ISOVALERATO	2.753
537	S0537	ISOBUTIL ISOVALERATO	3.369
538	S0538	2-METIL BUTIL ISOVALERATO	3.506
539	S0539	BENZIL ISOVALERATO	2.152
540	S0540	2-PENTIL PIRIDINA	3.383
541	S0541	CINAMIL ISOVALERATO	2.302
542	S0542	MENTIL ISOVALERATO	2.669
543	S0543	METIL-3-HEXENOATO	3.364
544	S0544	ISOBUTIL CAPROATO	2.202
545	S0545	ALIL HEXANOATO	2.032
546	S0546	LINALIL HEXANOATO	2.643
547	S0547	METIL 3,7 -DIMETIL -6 -OCTENOATO	3.361

548	S0548	METIL- 3- NONENOATO	3.710
549	S0549	METIL 9- UNDECENOATO	2.750
550	S0550	ETIL UNDECANOATO	3.492
551	S0551	ISOPROPIL MIRISTATO	3.556
552	S0552	METIL- N- METILANTRANILATO (DIMETILANTRANILATO)	2.718
553	S0553	ETIL ANTRANILATO	2.421
554	S0554	ISOAMIL BENZOATO	2.058
555	S0555	FENETIL BENZOATO	2.860
556	S0556	ISOBUTIL FENILACETATO	2.210
557	S0557	HEXIL FENILACETATO	3.457
558	S0558	ETIL-3-FENILPROPIONATO (ETIL HIDROCINAMATO)	2.455
559	S0559	METIL CICLOHEXANOCARBOXILATO	3.568
560	S0560	METIL <i>p</i> -ANISATO	2.679
561	S0561	ETIL <i>p</i> -ANISATO	2.420
562	S0562	FENETIL SALICILATO	2.868
563	S0563	ISOAMIL LAURATO	2.077
564	S0564	Mezclas de linoleato de metilo (48%) y linolenato de metilo (52%).	3.411
565	S0565	METIL JASMONATO	3.410
566	S0566	BENZIL SALICILATO	2.151
567	S0567	ISOBUTIL CINAMATO	2.193
568	S0568	3-FENIL PROPIL CINAMATO	2.894
569	S0569	DIETIL TARTRATO	2.378
570	S0570	METIL NICOTINATO	3.709
571	S0571	FENETIL TIGLATO	2.870
572	S0572	3-Acetil-2,5-dimetiltiofeno	3.527
573	S0573	3,5,5 TRIMETIL-1-HEXANOL	3.324
574	S0574	ANISIL BUTIRATO	2.100
575	S0575	BORNIL ISOVALERATO	2.165
576	S0576	2,6 -DIMETIL- 4 -HEPTANOL	3.140
577	S0577	ISOBUTIL BENZOATO	2.185
578	S0578	NERIL FORMIATO	2.776
579	S0579	METILBENZIL ACETATO (MEZCLA o,m,p)	3.702
580	S0580	<i>CIS</i> Y <i>TRANS</i> - <i>p</i> - 1,7,8- MENTADIEN-2-IL ACETATO	3.848

581	S0581	CANFOLEN ACETATO	3.657
582	S0582	PROPIL PROPIONATO	2.958
583	S0583	BUTIL PROPIONATO	2.211
584	S0584	HEXIL PROPIONATO	2.576
585	S0585	ETIL PIRUVATO	2.457
586	S0586	OCTIL BUTIRATO	2.807
587	S0587	n- PROPIL ISOBUTIRATO	2.936
588	S0588	ISOBUTIL ISOBUTIRATO	2.189
589	S0589	CITRONELIL ISOBUTIRATO	2.313
590	S0590	(Z)-3-HEXENIL (E)-2-BUTENOATO	3.982
591	S0591	MONO MENTIL SUCCINATO	3.810
592	S0592	PENTIL VALERATO	--
593	S0593	OCTIL ISOVALERATO	2.814
594	S0594	BUTIL HEXANOATO	2.201
595	S0595	FENETIL HEXANOATO	3.221
596	S0596	ISOBUTIRATO HOJA (Z) 3-HEXENIL ISOBUTIRATO	3.929
597	S0597	HEXIL OCTANOATO	2.575
598	S0598	ETIL 2 -OCTENOATO	3.643
599	S0599	ETIL 2,4,7 DECATRIENOATO	3.832
600	S0600	LINALIL BENZOATO	2.638
601	S0601	(Z) -3-HEXENIL (E) -2-METIL-2-BUTENOATO	3.931
602	S0602	ISOBUTIL-2-BUTENOATO	3.432
603	S0603	HEXIL-3-METIL BUTANOATO	3.500
604	S0604	C/S-3-HEXENIL C/S-3-HEXENOATO	3.689
605	S0605	METIL 3 -HIDROXIHEXANOATO	3.508
606	S0606	GERANIL BENZOATO	2.511
607	S0607	DIMETIL SUCCINATO	2.396
608	S0608	ETIL ESTEARATO	3.490
609	S0609	PRENIL ACETATO	4.202
610	S0610	TRANS-2-HEXENIL HEXANOATO	3.983
611	S0611	BORNIL FORMIATO	2.161
612	S0612	ETIL (Z) HEPT-4-ENOATO	3.975
613	S0613	AMIL OCTANOATO	2.079
614	S0614	METIL-4-METILVALERATO	2.721

615	S0615	HELIOTROPIN ACETATO	2.912
616	S0616	CINAMIL PROPIONATO	2.301
617	S0617	ESTIRARIL ISOBUTIRATO	2.687
618	S0618	DODECIL ISOBUTIRATO	3.452
619	S0619	TERPINIL ISOBUTIRATO	3.050
620	S0620	ISOBUTIL SALICILATO	2.213
621	S0621	ISOAMIL CINAMATO	2.063
622	S0622	ISOBORNIL ACETATO	2.160
623	S0623	γ -VALEROLACTONA	3.103
624	S0624	γ -HEXALACTONA	2.556
625	S0625	γ -HEPTALACTONA	2.539
626	S0626	γ -OCTALACTONA	2.796
627	S0627	γ -NONALACTONA	2.781
628	S0628	γ -DECALACTONA	2.360
629	S0629	γ -DODECALACTONA	2.400
630	S0630	γ -BUTIROLACTONA	3.291
631	S0631	δ -HEXALACTONA	3.167
632	S0632	δ -OCTALACTONA	3.214
633	S0633	δ -NONALACTONA	3.356
634	S0634	δ -DECALACTONA	2.361
635	S0635	δ -UNDECALACTONA	3.294
636	S0636	δ -DODECALACTONA	2.401
637	S0637	PENTADECANOLIDA	2.840
638	S0638	ACIDO 5-HIDROXI-2-DECENOICO δ LACTONA COCOLACTONA	3.744
639	S0639	3-PROPILIDENFTALIDA	2.952
640	S0640	3-BUTILIDENFTALIDA	3.333
641	S0641	MENTALACTONA	3.764
642	S0642	δ -TRIDECALACTONA	--
643	S0643	δ -TETRADECALACTONA	3.590
644	S0644	ACIDO 5-HIDROXI-2,4 DECADIENOICO LACTONA 6-PENTIL- α -PIRONA	3.696
645	S0645	ACIDO 5-HIDROXI 7 DECENOICO LACTONA (JASMINA LACTONA)	3.745
646	S0646	WHISKY LACTONA	3.803
647	S0647	DIHIDROACTINIDIOLIDA	4.020

		(+/-) ACIDO ACETICO(2,6,6- TRIMETIL-2-HIDROXI CICLOHEXILIDEN) γ -LACTONA	
648	S0648	AMBRETTOLIDA	2.555
649	S0649	α -ANGELICA LACTONA	3.293
650	S0650	γ -METILDECALACTONA	3.786
651	S0651	β -CARIOFILENO	2.252
652	S0652	VALENCENO	3.443
653	S0653	MIRCENO	2.762
654	S0654	<i>d</i> -LIMONENO	2.633
655	S0655	TERPINOLENO	3.046
656	S0656	OCIMENO	3.539
657	S0657	CANFENO	2.229
658	S0658	α -PINENO	2.902
659	S0659	β -PINENO	2.903
660	S0660	1,8 -CINEOL	2.465
661	S0661	1,4 -CINEOL	3.658
662	S0662	DIHIDROCUMARINA	2.381
663	S0663	1,4 -DIMETIL -4- ACETIL 1- CICLOHEXENO	3.449
664	S0664	2-FORMIL -6,6 -DIMETIL BICICLO (3,1,1) HEPT-2-EN (MIRTENAL)	3.395
665	S0665	TEASPIRANO (2,6,10,10- TETRAMETIL-1-OXASPIRO (4,5)-DEC-6-EN)	3.774
666	S0666	1,3,5 -UNDECATRIENO	3.795
667	S0667	P, α -DIMETILESTIRENO	3.144
668	S0668	A- FELANDRENO	2.856
669	S0669	BISABOLENO	3.331
670	S0670	γ -TERPINENO	3.559
671	S0671	6-Hidroxidihidro teaspirano.	3.549
672	S0672	1-Metil-3-metoxi-4-isopropilbenceno.	3.436
673	S0673	<i>m</i> -DIMETOXIBENCENO	2.385
674	S0674	<i>p</i> -CIMENO	2.356
675	S0675	3,4-DIMETILFENOL	3.596
676	S0676	1-METILNAFTALENO	3.193
677	S0677	1,2 -DIMETOXIBENCENO	3.799
678	S0678	α - FARNESENO	3.839

679	S0679	ESTIRENO	3.233
680	S0680	α -TERPINENO	3.558
681	S0681	3 -CARENO	3.821
682	S0682	POLILIMONENO	--
683	S0683	LENTIONINA	--
684	S0684	CARIOFILENO OXIDO	4.085
685	S0685	PARALDEHIDO	4.010
686	S0686	METIL MERCAPTAN	2.716
687	S0687	3- (METILTIO) PROPANOL	3.415
688	S0688	1-BUTANOTIOL	3.478
689	S0689	2-METIL-1-BUTANODIOL	3.303
690	S0690	3-METILTIO-1-HEXANOL	3.438
691	S0691	1,6 -HEXANODITIOL	3.495
692	S0692	FURFURIL MERCAPTANO	2.493
693	S0693	DIMETIL SULFURO	2.746
694	S0694	DIMETIL DISULFURO	3.536
695	S0695	DIMETIL TRISULFURO	3.275
696	S0696	DIBUTIL SULFURO	2.215
697	S0697	2,2'-(TIODIMETILEN)-DIFURANO 2-FURFURIL MONOSULFURO BIS (2-FURFURIL) SULFURO DIFURFURIL SULFURO	3.238
698	S0698	DIFURFURIL DISULFURO	3.146
699	S0699	O -(METILTIO)- FENOL	3.210
700	S0700	3-METILTIO PROPIONALDEHIDO	2.747
701	S0701	<i>p</i> -MENT -8-TIOL-3-ONA	3.177
702	S0702	FURFURIL TIOACETATO	3.162
703	S0703	3-METILTIOROPIONATO DE METILO	2.720
704	S0704	3-METILTIOPROPIONATO DE ETILO.	3.343
705	S0705	INDOL	2.593
706	S0706	TRIMETILAMINA	3.241
707	S0707	OXIDO ROSA	3.236
708	S0708	HIDROXICITRONELOL	2.586
709	S0709	3,5 -DIMETIL 1,2,4- TRITOLANO	3.541
710	S0710	2-METILPIRAZINA	3.309
711	S0711	2,3- DIMETILPIRAZINA	3.271

712	S0712	2,5 -DIMETILPIRAZINA	3.272
713	S0713	2,3,5 -TRIMETILPIRAZINA	3.244
714	S0714	<i>p</i> -TOLILACETALDEHIDO	3.071
715	S0715	2,6,6 -TRIMETIL 1 ó 2-CICLOHEXEN -1-CARBOXALDEHIDO	3.639
716	S0716	2-ISOBUTIL 3- METILPIRAZINA	3.133
717	S0717	2-METOXI-3-SEC BUTILPIRAZINA	3.433
718	S0718	2,3 -DIETILPIRAZINA	3.136
719	S0719	3-ETIL-2,6-DIMETILPIRAZINA	3.150
720	S0720	ACETILPIRAZINA	3.126
721	S0721	2-ACETIL-3-ETILPIRAZINA	3.250
722	S0722	2,3 -DIETIL-5-METILPIRAZINA	3.336
723	S0723	5-ISOPROPIL-2-METILPIRAZINA	3.554
724	S0724	2,6-DIMETILPIRIDINA	3.540
725	S0725	4-METILTIAZOL	3.716
726	S0726	α -METILCINAMALDEHIDO	2.697
727	S0727	5-HIDROXIETIL-4-METILTIAZOL	3.204
728	S0728	2,4,5 -TRIMETILTIAZOL	3.325
729	S0729	2 ETIL-4-METILTIAZOL	3.680
730	S0730	4-METIL-5-VINILTIAZOL	3.313
731	S0731	2 -ACTILTIAZOL	3.328
732	S0732	2-ISOPROPIL-4-METILTIAZOL	3.555
733	S0733	2-ISOBUTILTIAZOL	3.134
734	S0734	BENZOTIAZOL	3.256
735	S0735	N- FURFURIL PIRROL	3.284
736	S0736	2 -ACETILPIRROL	3.202
737	S0737	5,6,7,8 -TETRAHIDROQUINOXALINA	3.321
738	S0738	2,4,5 -TRIMETIL - δ -3 OXAZOLINA	3.525
739	S0739	2 -METIL-4-PROPIL-1,3 OXATIANO	3.578
740	S0740	PIRIDINA	2.966
741	S0741	PROPIL DISULFURO	3.228
742	S0742	2 -PENTANOTIOL	3.792
743	S0743	<i>o</i> -TOLUENTIOL	3.240
744	S0744	BENZIL MERCAPTANO	2.147
745	S0745	1- <i>p</i> -MENTEN-8-TIOL	3.700
746	S0746	METIL PROPIL DISULFURO	3.201

747	S0747	METIL BENZIL DISULFURO	3.504
748	S0748	METIL FURFURIL DISULFURO	3.362
749	S0749	ALIL DISULFURO	2.028
750	S0750	Bis (2-METIL-3-FURIL) DISULFURO	3.259
751	S0751	FURFURIL METIL SULFURO	3.160
752	S0752	2,6-DIMETILTIOFENOL	3.366
753	S0753	2-METIL-3(2 FURIL) ACROLEINA	2.704
754	S0754	2-METILTETRAHIDROTIOFEN-3-ONA	3.512
755	S0755	2-METIL-5-(METILTIO) FURANO	3.366
756	S0756	2-HIDROXI-3,5,5-TRIMETIL-2-CICLOHEXENONA	3.459
757	S0757	METIL-2-FUROATO	2.703
758	S0758	ETIL TIOACETATO	3.282
759	S0759	PROPIL TIOACETATO	3.385
760	S0760	ETIL-3- MERCAPTOPROPIONATO	3.677
761	S0761	METIL TIOBUTIRATO	3.310
762	S0762	ALIL ISOTIOCIANATO	2.034
763	S0763	METIL 2- TIOFUROATO	3.311
764	S0764	3-METIL-1,2,4 TRITIANO	3.718
765	S0765	2,3,5,6-TETRAMETILPIRAZINA	3.237
766	S0766	2-ETILPIRAZINA	3.281
767	S0767	2-ETIL-3(5 ó 6) DIMETILPIRAZINA	3.149
768	S0768	2-METOXI-3-ISOBUTIL PIRAZINA	3.132
769	S0769	1-METIL-2-ACETILPIRROL	3.184
770	S0770	1-ETIL-2-ACETILPIRROL	3.147
771	S0771	QUINOLEINA	3.470
772	S0772	6-METILQUINOLEINA	2.744
773	S0773	5-METILQUINOXALINA	3.203
774	S0774	PIPERIDINA	2.908
775	S0775	β -METILINDOL	3.019
776	S0776	5-ETIL-2-METILPIRIDINA	3.546
777	S0777	3-ETILPIRIDINA	3.394
778	S0778	2-ACETILPIRIDINA	3.251
779	S0779	3-ACETILPIRIDINA	3.424
780	S0780	CINAMIL FORMIATO	2.299
781	S0781	ISOPENTILAMINA	3.219

782	S0782	FENETILAMINA	3.220
783	S0783	2-METIL 1,3 DITIOLANO	3.705
784	S0784	6-ACETOXIDIHIDROTEASPIRANO	3.651
785	S0785	4,5 DIMETIL TIAZOL	3.274
786	S0786	3-MERCAPTOHEXANOL	3.850
787	S0787	TRITIOACETONA	3.475
788	S0788	2,6-DIMETILPIRAZINA	3.273
789	S0789	ETIL- 2 -(METILTIO) ACETATO	3.835
790	S0790	3-MERCAPTOHEXIL ACETATO	3.851
791	S0791	ETIL -2 -(METILDITIO) PROPIONATO	3.834
792	S0792	ETIL-3-(METILTIO) BUTIRATO	3.836
793	S0793	3-MERCAPTO HEXIL BUTIRATO	3.852
794	S0794	3-MERCAPTOHEXIL HEXANOATO	3.853
795	S0795	FURFURIL ALCOHOL	2.491
796	S0796	TETRAHIDRO FURFURIL ALCOHOL	3.056
797	S0797	TAURINA (ACIDO 2- AMINOETILSULFONICO)	3.813
798	S0798	2-ETIL -1 -METILPIRAZINA	3.155
799	S0799	3-Metil-2-butanotiol.	3.304
800	S0800	2-Metil-3-tetrahidrofurantiol	3.787
801	S0801	PROPANOTIOL	3.521
802	S0802	1,3-Propanoditiol	3.588
803	S0803	ALIL MERCAPTANO	2.035
804	S0804	4-Metoxi-2-metil-2-butanetiol	3.785
805	S0805	2 -FENILETIL MERCAPTANO	3.894
806	S0806	3 -MERCAPTO-3 METIL-1-BUTANOL	3.854
807	S0807	2-Metil-3-furil disulfuro de metilo.	3.573
808	S0808	Sulfuro de metil etilo.	3.860
809	S0809	METIL FENIL DISULFURO	3.872
810	S0810	DIETIL SULFURO	3.825
811	S0811	DIPROPIL TRISULFURO	3.276
812	S0812	PROPENIL PROPIL DISULFURO	3.227
813	S0813	ALIL SULFURO	2.042
814	S0814	DIALIL TRISULFURO	3.265
815	S0815	DIALIL TETRASULFURO (DIALIL POLISULFURO)	3.533
816	S0816	2-(METILTIO) METIL-2-BUTENAL	3.601

817	S0817	3-METILTIO HEXANAL	3.877
818	S0818	CICLOHEXIL ACETATO	2.349
819	S0819	2 ó o-Aminoacetofenona.	3.906
820	S0820	2 METIL-3- (METILTIO) FURANO	3.949
821	S0821	3-MERCAPTO-3-METIL BUTIL FORMIATO	3.855
822	S0822	3-(METILTIO) PROPIL ACETATO	3.883
823	S0823	S-METIL -3-METILBUTANETIOATO	3.864
824	S0824	S-METIL METANOTIOSULFONATO	--
825	S0825	METIL-2-METILTIO BUTIRATO	3.708
826	S0826	3-(METILTIO) 1 HEXIL ACETATO	3.789
827	S0827	S -METIL TIOACETATO	3.876
828	S0828	(5 H) -5-METIL -6,7- DIHIDRO CICLOPENTA (b) PIRAZINA	3.306
829	S0829	2 – METOXIPIRAZINA	3.302
830	S0830	2- 5 ó 6-METOXI-3-METILPIRAZINA	3.183
831	S0831	2-ACETIL-3,5 ó 6 -DIMETILPIRAZINA	3.327
832	S0832	2-ACETIL-5-METIL PIRAZINA	3.964
833	S0833	PIRROLIDINA	3.523
834	S0834	2-ISOBUTIL PIRIDINA	3.370
835	S0835	2-ETIL-4,5-DIMETIL OXAZOL	3.672
836	S0836	AMONIO SULFURO	2.053
837	S0837	ETIL-2-MERCAPTOPROPIONATO	3.279
838	S0838	N-(4-HIDROXI-3-METOXIBENZIL) NONANAMIDA	2.787
839	S0839	1,4 -DITIANO	3.831
840	S0840	MIRTENOL	3.439
841	S0841	PIPERINA	2.909
842	S0842	2,3- DIMETILBENZOFURANO	3.535
843	S0843	4- HIDROXI-5- METIL- 3 -(2H) FURANONA	3.635
844	S0844	γ- IONONA	3.175
845	S0845	DIHIDRO ALFA IONONA	3.628
846	S0846	d-PIPERITONA (p- MENT-1-EN-3-ONA)	2.910
847	S0847	PIPERITENONA (p –MENT- 1,4 (8) DIEN-3-ONA)	3.560
848	S0848	l -ACIDO ASPARTICO	3.656
849	S0849	d,l -ISOLEUCINA	3.295
850	S0850	EXTRACTO DE ACIDO PIROLEÑOSO	2.968
851	S0851	ACETATO DE SODIO	3.024

852	S0852	DIACETATO DE SODIO	3.900
853	S0853	SUCCINATO DISODICO	3.277
854	S0854	5-GUANILATO DISODICO	3.668
855	S0855	5-IOSINATO DISODICO	3.669
856	S0856	FOSFATO TRICALCICO	3.081
857	S0857	δ- HEXADECALACTONA	--
858	S0858	+/- DIHIDROMENTALACTONA	4.032
859	S0859	(Z) -4- DODECENAL	4.036
860	S0860	4,5 -EPOXI TRANS-2-DECENAL	4.037
861	S0861	2 -ETIL-5- METILPIRAZINA	3.154
862	S0862	Cis-3-cis-6-NONADIEN-1-OL	3.885
863	S0863	2-METIL- 1- BUTANOL	3.998
864	S0864	ISOBORNEOL	2.158
865	S0865	2-NONANOL	3.315
866	S0866	(E) 2-OCTEN 1 OL (trans-2-OCTEN-1-OL)	3.887
867	S0867	CARVEOL	2.247
868	S0868	P -MENTAN-2-ONA	3.176
869	S0869	4 -METIL-3-PENTEN-2-ONA	3.368
870	S0870	Trans, trans -3,5- OCTADIEN-2-ONA	4.008
871	S0871	2 -METIL FURANO	4.179
872	S0872	3 -DECEN-2-ONA	3.532
873	S0873	2-OCTEN-4-ONA	3.603
874	S0874	(2 -FURIL) 2- PROPANONA	2.496
875	S0875	5- METIL -2,3 -HEXANODIONA	3.190
876	S0876	ACIDO 2 METIL - 3 -PENTENOICO	3.464
877	S0877	L-TIROSINA	3.736
878	S0878	ACIDO 2-OXOPENTANODIOICO	3.891
879	S0879	ACIDO 4-ANISICO	3.945
880	S0880	ACIDO LINOLEICO	3.380
881	S0881	ACIDO GLIZIRRINICO	--
882	S0882	L -CISTEINA	--
883	S0883	L -METIONINA	--
884	S0884	L -GLUTAMINA	3.684
885	S0885	2 -PROPANOTIOL	3.897

886	S0886	4 -MERCAPTO-4-METIL-2-PENTANONA	3.997
887	S0887	1,2 -ETANODITIOL	3.484
888	S0888	FENIL MERCAPTANO	3.896
889	S0889	d,l -(3 AMINO 3 CARBOXIPROPIL)- DIMETIL SULFONIO CLORURO	3.445
890	S0890	2 -METIL- 3 -TIOACETOXI -4,5 -DIIDROFURANO	3.636
891	S0891	ISOBUTIL MERCAPTANO	3.874
892	S0892	BENCENOTIOL	3.616
893	S0893	BENZIL ISOTIOCIANATO	4.428
894	S0894	ALIL METIL TRISULFURO	3.253
895	S0895	2 -PENTIL TIOFENO	4.387
896	S0896	3,5 -DIETIL - 1,2,4 -TRITOLANO	4.030
897	S0897	TIOFENO	--
898	S0898	2,4,6 -TRIMETILDIIDRO -4H-1,3,5 -DITIAZINA	4.018
899	S0899	ISOTIOCIANATO de 3-METILTIOPROILO	3.312
900	S0900	3-METILBUTANOTIOL	3.858
901	S0901	2 -ACETIL- 2 -TIAZOLINA	3.817
902	S0902	TRISULFURO METIL PROILO	3.308
903	S0903	TIAZOL	3.615
904	S0904	PIRAZINA	4.015
905	S0905	METIL -1 -PROPENIL SULFURO	3.576
906	S0906	PROPIL FORMIATO	2.943
907	S0907	VANLILLINA ACETATO (p-MENT-1,8-DIEN-7-IL-ACETATO)	3904
908	S0908	DIETIL MALATO	3417
909	S0909	Methyl dodecanoate(methyl laurate)	2715
910	S0910	Perillyl acetate(p-Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
911	S0911	Diethyl malate	2374
912	S0912	ACETATO METIL (METILTIO)	4.003
913	S0913	2-ACETIL-PIRROLINA	4.249
914	S0914	ISOPROPIL FORMIATO	2.944
915	S0915	4-METIL-2-PENTENAL	3.510
916	S0916	ETIL LINOLEATO	--
917	S0917	2,4,6-TRIISOBUTIL-5,6-DIIDRO-4H-1,3,5- DITIAZINA	4.017
918	S0918	DODECIL ACETATO	2.616

919	S0919	2-ETIL BUTIRALDEHIDO	2.426
920	S0920	OCTIL CAPRILATO	2.811
921	S0921	HEXANAL DIETIL ACETAL	--
922	S0922	ISOPROPIL PROPIONATO	2.959
923	S0923	Trans-2-HEXENIL BUTIRATO	3.926
924	S0924	BUTIL ISOTIOCIANATO	4.082
925	S0925	N-GLUCONIL ETANOLAMINA	4.254
926	S0926	N-LACTOIL ETANOLAMINA	4.256
927	S0927	1-HEPTEN-3-OL	4.129
928	S0928	ETANOTIOL	4.258
929	S0929	HEXAMETA FOSFATO DE SODIO	3.027
930	S0930	L- BORNIL ACETATO	4.080
931	S0931	Trans- α - DAMASCONA	4.088
932	S0932	DIETIL DISULFURO	4.093
933	S0933	2,5-DIMETIL-3-(2H) FURANONA	4.101
934	S0934	ACIDO GERANICO	4.121
935	S0935	1-(3-HDROXI-5-METIL-2TIENIL) ETANONA	4.142
936	S0936	ISOAMBRETOLIDA	4.145
937	S0937	ISOBORNIL ISOBUTIRATO	4.146
938	S0938	ISOBUTIL N-METILANTRANILATO	4.149
939	S0939	METIONIL BUTIRATO	4.160
940	S0940	(S1)-METOXI-3-HEPTANOTIOL	4.162
941	S0941	METIL 5-Z-OCTENOATO	4.165
942	S0942	METIL N-ACETILANTRANILATO	4.170
943	S0943	3-METIL-2-(3-METILBUT-2-ENIL)FURANO	4.174
944	S0944	FITIL ACETATO	4.197
945	S0945	3,7,11-TRIMETILDODECA-2,6,10-TRIENIL ACETATO	4.213
946	S0946	TRIETILAMINA	4.246
947	S0947	ANISIL PROPIONATO	2.102
948	S0948	BUTAN-3-ONA-2-ILBUTANOATO	3.332
949	S0949	ISOQUINOLEINA	2.978
950	S0950	2-PROPIONILTIAZOL	3.611
951	S0951	2(4)-ISOPROPIL-4(2), 6-DIMETILDIHIDRO(4H)-1,3,5-DITIAZINA	3.782
952	S0952	TERPINIL BUTIRATO	3.049

953	S0953	3-n-BUTILFTALIDA	3.334
954	S0954	2,2-DIMETIL-5-(1-METILPROPEN-1-IL) TETRAHIDROFURANO	3.665
955	S0955	2-CICLOHEXEN-1-ONA, 3-METIL-6-(1-METILETIL)- , (6R)-	4.200
956	S0956	3-METIL-2-BUTEN-1-OL	3.647
957	S0957	1-p-MENTEN-9-IL ACETATO	3.566
958	S0958	2-OCTEN-1-IL ACETATO	3.516
959	S0959	1-(p-METOXIFENIL)-2-PROPANONA	2.674
960	S0960	ESTEARATO BUTILO	2.214
961	S0961	(+/-)-1-FENILETILMERCAPTANO	4.061
962	S0962	4-ISOPROPIL-2-CICLOHEXENONA	3.939
963	S0963	METIL o-METOXIBENZOATO	2.717
964	S0964	PIRUVALDEHIDO	2.969
965	S0965	METIL ETIL TRISULFURO	3.861
966	S0966	2-METIL-2-(METILDITIO) PROPANAL	3.866
967	S0967	BIS- (METILTIO) METANO	3.878
968	S0968	2,3,5- TRITIAHEXANO	4.021
969	S0969	ACIDO 4-ETIL OCTANOICO	3.800
970	S0970	DIHIDRONOOTCATONA	3.776
971	S0971	1-ETOXI-3-METIL-2-BUTENO	3.777
972	S0972	2-ETENIL-2-METIL-5-(1-METILETENIL)- TETRAHIDROFURANO	3.759
973	S0973	FURFURIL ISOVALERATO	3.283
974	S0974	LINALIL ISOVALERATO	2.646
975	S0975	3-METIL-2-BUTANOL	3.703
976	S0976	3-METIL-1-PENTANOL	3.762
977	S0977	4-METIL-2-PENTANONA	2.731
978	S0978	Trans-3-cis-6-NONADIENOL	3.884
979	S0979	METIL HEPTANOATO	2.705
980	S0980	(Z)-3-HEXENIL PROPIONATO	3.933
981	S0981	ETIL trans-2-DECENOATO	3.641
982	S0982	2-ETIL FENOL	--
983	S0983	TIAMINA HIDROCLORURO	3.322
984	S0984	N-METIL PIRROL-2-CARBOXALDEHIDO	4.332
985	S0985	ACETATO DE VAINILLINA	3.108

986	S0986	I- HISTIDINA	3.694
987	S0987	δ- DAMASCONA	3.622
988	S0988	ETIL 2-METILPENTANOATO	3.488
989	S0989	4-METILTIO-2-BUTANONA	3.375
990	S0990	I- MENTIL LACTATO	3.748
991	S0991	METIL 3-METIL-1-BUTENIL DISULFURO	3.865
992	S0992	1-MERCAPTO-2-PROPANOONA	3.856
993	S0993	PENTIL ACETATO	--
994	S0994	PULEGONA	2.963
995	S0995	1-FENILPROPANO-1-OL	2.884
996	S0996	4-FENIL-2-BUTANOL	2.879
997	S0997	HEPTAN-3-OL	3.547
998	S0998	METIL 3-ACETOXI HEXANOATO	--
999	S0999	p- MENT-1-EN-3-OL	3.179
1000	S1000	4-TUJANOL	3.239
1001	S1001	Cis-3-HEXENIL PIRUVATO	3.934
1002	S1002	BIFENILO	3.129
1003	S1003	ACIDO (Z)-4-HIDROXI-6-DODECENOICO LACTONA	3.780
1004	S1004	METILSULFINILMETANO	3.875
1005	S1005	METIL 3,7-DIMETIL-2,6-OCTADIENOATO (METIL GERANIATO)	--
1006	S1006	(E) Y (Z)-4,8-DIMETIL-3,7-NONADIEN-2-ONA	3.969
1007	S1007	ISOPENTILIDEN ISOPENTILAMINA	3.990
1008	S1008	ISOAMIL VALERATO	--
1009	S1009	Trans-2-HEXENIL PROPIONATO 2-HEXEN-1-OL, PROPANOATO, (E)	3.932
1010	S1010	SULFURO DE HIDROGENO	3.779
1011	S1011	METIL VALERATO	2.752
1012	S1012	ISOPROPIL BUTIRATO	2.935
1013	S1013	ALIL METIL DISULFURO	3.127
1014	S1014	3-NONANONA	3.440
1015	S1015	BENZIL DISULFURO	3.617
1016	S1016	Cis-3-HEXENIL FENIL ACETATO	3.633
1017	S1017	3-ACETILMERCAPTOHEXIL ACETATO (PASIFLORA)	3.816

1018	S1018	S-METIL HEXANOTIOATO (METIL TIOHEXANOATO)	3.862
1019	S1019	ACIDO (E) - BUTENOICO	3.908
1020	S1020	ACIDO (Z)-3-HEXENIL VALERATO	3.936
1021	S1021	BENZIL HEXANOATO	4.026
1022	S1022	ALIL PROPILDISULFURO	4.073
1023	S1023	2,8-EPITIO-cis-p-MENTAN 4,7,7-TRIMETIL-6-TIABICICLO(3.2.1) OCTANO TIOCINEOL	4.108
1024	S1024	METIL DECANOATO	--
1025	S1025	ISOBUTIL FORMIATO	2.197
1026	S1026	4-HEPTANONA	2.546
1027	S1027	BUTIL VALERATO	2.217
1028	S1028	CICLOHEXIL BUTIRATO	2.351
1029	S1029	ETILSORBATO (ETIL 2,4 HEXADIENCATO)	2.459
1030	S1030	GLICERIL MONOOLEATO	2.526
1031	S1031	5-HIDROXI-4-OCTANONA	2.587
1032	S1032	METIL NONANOATO	2.724
1033	S1033	NERIL PROPANOATO	2.777
1034	S1034	PROPIL CINAMATO	2.938
1035	S1035	RODINIL BUTIRATO	2.982
1036	S1036	RODINIL ISOBUTIRATO	2.983
1037	S1037	TERPINIL PROPIONATO	3.053
1038	S1038	FURFURIL PROPIONATO	3.346
1039	S1039	FURFURILPENTANOATO	3.397
1040	S1040	ISOJASMONA	3.552
1041	S1041	BENZIL METIL SULFURO	3.597
1042	S1042	3-METIL-2-BUTENAL	3.646
1043	S1043	PROPIL 2,4-DECADIENOATO	3.648
1044	S1044	HEXIL trans-2-HEXENOATO	3.692
1045	S1045	4-ALIL-2,6-DIMETOXIFENOL	3.655
1046	S1046	METIL 2-HIDROXI-4-METILPENTANOATO	3.706
1047	S1047	METIL trans-2-OCTENOATO	3.712
1048	S1048	2,2,6-TRIMETIL-6-VINILTETRAHIDROPIRANO	3.735
1049	S1049	ESCLAREOLIDA (DECAHIDRO-3a,6,6,9a-TETRAMETILNAFTO (2,1b)furan-2 (1H)-ONA)	3.794

1050	S1050	S-METIL BENZOTIOATO	3.857
1051	S1051	(Z)-3-HEXENIL €-2-HEXENOATO	3.928
1052	S1052	2-MERCAPTOANISOL	4.159
1053	S1053	VAINILLIN ERITRO Y TREO-BUTAN-2,3-DIOL ACETAL	4.023
1054	S1054	(E) -6-METIL-3-HEPTEN-2-ONA	4.001
1055	S1055	(+/-)-ETIL 3-MERCAPTOBUTIRATO	3.977
1056	S1056	3-MERCAPTO-2-METILPENTAN-1-OL	3.996
1057	S1057	ACETALDEHIDO DIISOAMIL ACETAL	4.024
1058	S1058	(+/-)-2-FENIL-4-METIL-2-HEXENAL	4.194
1059	S1059	2-HEPTANOTIOL	4.128
1060	S1060	2-(2-HIDROXI-4-METIL-3-CICLOHEXENIL)-PROPIONICO ACIDO y LACTONA (LACTONA VINO)	4.140
1061	S1061	1-MENTIL METIL ETER (2-ISOPROPIL-5-METILCICLOHEXIL METIL ETER)	4.054
1062	S1062	ISOPROPIL HEXANOATO	2.950
1063	S1063	2,4-HEXADIEN-1-OL	3.922
1064	S1064	METIL HEXADECANOATO	--
1065	S1065	5-METIL-2-TIOFENCARBOXALDEHIDO	3.209
1066	S1066	4-METIL-2,6-DIMETOXIFENOL	3.704
1067	S1067	p-METOXICINAMALDEHIDO	3.567
1068	S1068	2,4,5-TRIMETILOXAZOL	4.394
1069	S1069	BENZALDEHIDO DIETIL ACETAL	--
1070	S1070	d-NEO-MENTOL	2.666
1071	S1071	ACIDO 2-NONENOICO GAMMA-LACTONA	4.188
1072	S1072	ETIL-trans-4-DECENOATO	3.642
1073	S1073	TUBEROSO LACTONA (DIHIDRO-5-(Z,Z)-OCTA-2,5-DIENIL)-2(3H)- FURANONA)	4.067
1074	S1074	4-METIL-2-PENTIL-1,3-DIOXOLANO	3.630
1075	S1075	3-MERCAPTOHEPTIL ACETATO	4.289
1076	S1076	METIL CELULOSA	2.696
1077	S1077	FITOL (3,7,11,15-TETRAMETIL-2-HEXADECEN-1-OL)	4.196
1078	S1078	ISOVALERALDEHIDO DIETIL ACETAL	4.371
1079	S1079	3-BUTENIL ISOTIOCIANATO	4.418
1080	S1080	4-PENTENIL ISOTIOCIANATO	4.427

1081	S1081	5-HEXENIL ISOTIOCIANATO	4.421
1082	S1082	Cis-9-OCTADECENIL ACETATO OLEIL ACETATO	4.359
1083	S1083	FURFURIL METIL ETER	3.159
1084	S1084	3-HEXANONA	3.290
1085	S1085	2-BUTIL ISOTIOCIANATO	4.419
1086	S1086	ISOBUTIL ISOTIOCIANATO	4.424
1087	S1087	6-(METILTIO) HEXIL ISOTIOCIANATO	4.415
1088	S1088	5-(METILTIO) PENTIL ISOTIOCIANATO	4.416
1089	S1089	AMIL ISOTIOCIANATO	4.417
1090	S1090	ISOPROPIL ISOTIOCIANATO	4.425
1091	S1091	ISOAMIL ISOTIOCIANATO	4.423
1092	S1092	2,5-DIMETILFURANO	4.106
1093	S1093	CICLOIONONA	3.822
1094	S1094	2-ISOBUTIL-4-METIL-1,3-DIOXOLANO	4.286 4.378
1095	S1095	Cis-y-trans-2-ISOPROPIL-4-METIL-1,3-DIOXOLANO	4.287
1096	S1096	ACIDO 4-AMINOBUTIRICO (GAMMA-ACIDO AMINOBUTIRICO)	4.288
1097	S1097	AMIDA DEL ACIDO N-(2-(3,4-DIMETOXIFENIL) ETIL)-3,4-DIMETOXICINAMICO	4.310
1098	S1098	Di-(1-PROPENIL)-SOLFURO (MEZCLA DE ISOMEROS)	4.386
1099	S1099	2-PENTIL ACETATO	4.012
1100	S1100	ETILAMINA	4.236
1101	S1101	2,8-DITIANONA-4-EN-4-CARBOXALDEHIDO 5-(METILTIO)-2-(METILTIOMETIL)-2-PENTENAL METIALDOL	3.483
1102	S1102	1-BUTEN-1-IL METIL SOLFURO	3.820
1103	S1103	DIISOPROPIL DISOLFURO	3.827
1104	S1104	ACIDO (E)-2-DECENOICO	3.913
1105	S1105	L- LIMONENO	--
1106	S1106	1-HEXANOTIOL	3.842
1107	S1107	2-DECANONA	4.271
1108	S1108	DIFURFURIL ETER	3.337
1109	S1109	ETIL VAINILLINA ISOBUTIRATO	3.837

1110	S1110	8-OCIMENIL ACETATO	3.886
1111	S1111	BUTILAMINA	3.130
1112	S1112	1-AMINO-2-PROPANOL	3.965
1113	S1113	(E)-1,5-OCTADIEN-3-ONA	4.405
1114	S1114	2,5-DIMETIL-4-ETOXI-3(2H) FURANONA	4.104
1115	S1115	2-trans-4-cis-7-cis TRIDECATRIENAL	3.638
1116	S1116	METIL (E)-2-(Z)-4-DECADIENOATO	3.859
1117	S1117	ACIDO 2-(4-METIL-2-HIDROXIFENIL) PROPIONICO y LACTONA	3.863
1118	S1118	(Z)-5-OCTENIL PROPIONATO	3.890
1119	S1119	3-METIL-2-BUTENIL TIOACETATO PRENIL TIOACETATO	3.895
1120	S1120	1-PIRROLINA	3.898
1121	S1121	2,3,4-TRIMETIL-3-PENTANOL	3.903
1122	S1122	DIISOPROPIL TRISULFURO	3.968
1123	S1123	2-PROPIONIL-1-PIRROLINA	4.063
1124	S1124	MEZCLA DE 3,6-DIETIL-1,2,4,5-TETRATIANO Y 3,5-DIETIL-1,2,4-TRITOLANO	4.094
1125	S1125	2,5-DIHIDROXI-1,4-DITIANO	3.826
1126	S1126	3-HEXENAL (MEZCLA cis y trans)	3.923
1127	S1127	4-HIDROXI-3,5-DIMETOXIBENZALDEHIDO	4.049
1128	S1128	2-UNDECEN-1-OL	4.068
1129	S1129	2-(4-HIDROXIFENIL) ETILAMINA TIRAMINA	4.215
1130	S1130	4-((2-FURANMETIL)TIO)-2-PENTANONA 4-FURFURILTIO-2-PENTANONA	3.840
1131	S1131	METILTIO METIL HEXANOATO	3.880
1132	S1132	2,6-DIMETIL-4-HEPTANONA DIISOBUTIL CETONA	3.537
1133	S1133	d-carvone	2249
1134	S1134	Trans-3-HEXENOL	4.356
1135	S1135	TERPINIL FORMIATO	3.052
1136	S1136	DEHIDRONOOTKATONA	4.091
1137	S1137	GERANIL HEXANOATO	2.515
1138	S1138	3-METIL HEXANAL	4.261
1139	S1139	(E,E)-2,4-NONADIENO	4.292

1140	S1140	1-OCTENO	4.293
1141	S1141	2-METIL ACETOFENONA	4.316
1142	S1142	1-ETIL-2-FORMILPIRROL (TE PIRROL)	4.317
1143	S1143	2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL OCTANOATO	4.280
1144	S1144	2-ETIL-6-METILPIRAZINA	3.919
1145	S1145	p-PROPILFENOL	3.649
1146	S1146	3,5-DIETIL-2-METILPIRAZINA	3.916
1147	S1147	VERBENONA	4.216
1148	S1148	4-PENTENAL	4.262
1149	S1149	ETIL ACETOACETATO PROPILLEN GLICOL CETAL	4.294
1150	S1150	METIL SORBATO	3.714
1151	S1151	2,5-DIETIL TETRAHIDROFURANO	3.743
1152	S1152	DEHIDROMENTOFUROLACTONA	3.755
1153	S1153	MIRTENIL ACETATO	3.765
1154	S1154	2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL HEXANOATO	4.279
1155	S1155	2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL BUTIRATO	4.277
1156	S1156	PIRROL	3.386
1157	S1157	S-ALIL-L-CISTEINA	4.322
1158	S1158	2-MERCAPTO 3-BUTANOL	3.502
1159	S1159	TIOGERANIOL	3.472
1160	S1160	PINANIL MERCAPTANO	3.503
1161	S1161	α -METIL- β - HIDROXIPROPIL α -METIL- β -MERCAPTOPROPIL SULFURO	3.509
1162	S1162	ETIL MATOL	3.487
1163	S1163	CITRAL DIETIL ACETAL	2.304
1164	S1164	PROPENILGUAETOL	2.922
1165	S1165	METIL – β - IONONA	2.712
1166	S1166	METIL – δ - IONONA	2.713
1167	S1167	2,6 NONADIENAL DIETILACETAL	3.378
1168	S1168	9-UNDECENAL	3.094
1169	S1169	10-UNDECENAL	3.095
1170	S1170	ALDEHIDO C-16 PURO (ALDEHIDO FRESA)	2.444
1171	S1171	ETIL VAINILLINA	2.464
1172	S1172	CICLAMEN ALDEHIDO	2.743
1173	S1173	HIDROXICITRONELAL	2.583

1174	S1174	β -HOMOCICLOCITRAL	3.474
1175	S1175	<i>l</i> -MENTONA 1,2 GLICEROL CETAL	3.807
1176	S1176	4 -(METILTIO)-4-METIL-2-PENTANONA	3.376
1177	S1177	3 -MERCAPTO-2-PENTANONA	3.300
1178	S1178	<i>d,l</i> -MENTONA 1,2 GLICEROL CETAL	3.808
1179	S1179	METIL- α -IONONA	2.711
1180	S1180	α - iso- METIL IONONA	--
1181	S1181	ALIL α - IONONA	2.033
1182	S1182	6- METILCUMARINA	2.699
1183	S1183	ACIDO 2- MERCAPTOPROPIONICO	3.180
1184	S1184	ACIDO 2 -METIL 4-PENTENOICO	3.511
1185	S1185	BENZIL DIMETIL CARBINIL ACETATO	2.392
1186	S1186	ALIL CICLOHEXANO ACETATO	2.023
1187	S1187	RODINIL ACETATO	2.981
1188	S1188	ETIL 3 (2- FURIL) PROPANOATO	2.435
1189	S1189	ALIL PROPIONATO	2.040
1190	S1190	ALIL 3 -CICLOHEXIL PROPIONATO	2.026
1191	S1191	ISOBUTIL 3- (2- FURANO) PROPIONATO	2.198
1192	S1192	FURFURIL TIOPROPIONATO	3.347
1193	S1193	DIMETIL BENZIL CARBINIL BUTIRATO	2.394
1194	S1194	ALIL CICLOHEXANO BUTIRATO	2.024
1195	S1195	1,3- NONANODIOL ACETATO (MEZCLA DE ESTERES)	2.783
1196	S1196	ESTIRARIL BUTIRATO	2.686
1197	S1197	CEDRIL ACETATO	--
1198	S1198	MALTOL ISOBUTIRATO	3.462
1199	S1199	ETIL 2 -METIL -4 -PENTENOATO	3.489
1200	S1200	TETRAHIDROFURFURIL ACETATO	3.055
1201	S1201	METIL HEPTINO CARBONATO	2.729
1202	S1202	METIL OCTINO CARBONATO	2.726
1203	S1203	DIETIL SEBACATO	2.376
1204	S1204	ETIL 10-UNDECENOATO	2.461
1205	S1205	ALIL FENIL ACETATO	2.039
1206	S1206	TRIACETINA	2.007
1207	S1207	GERANIL FENIL ACETATO	2.516
1208	S1208	<i>p</i> -CRESIL FENIL ACETATO	3.077

1209	S1209	METIL 4- FENILBUTIRATO	2.739
1210	S1210	ETIL 4 -FENIL BUTIRATO	2.453
1211	S1211	ETIL 2 -METIL -3-PENTENOATO	3.456
1212	S1212	ALIL CINAMATO	2.022
1213	S1213	ETIL NITRITO	2.446
1214	S1214	AMIL HEPTANOATO	2.073
1215	S1215	3 -ACETIL 2,5 -DIMETILFURANO	3.391
1216	S1216	2,5 -DIMETIL 3 –OXO- (2H) FUR -4 -IL BUTIRATO	3.970
1217	S1217	2- METOXI -3 (5 Y 6) ISOPROPIL PIRAZINA	3.358
1218	S1218	2 -METIL 3,5 ó 6 (FURFURILTIO) PIRAZINA (MEZCLA DE ISOMEROS)	3.189
1219	S1219	2 -METIL (o ETIL) (3,5, ó 6) METOXI PIRAZINA	3.280
1220	S1220	2,5 -DIMETIL -2,5 -DIHIDROXI -1,4- DITIANO	3.450
1221	S1221	5,7- DIHIDRO- 2 -METIL TIENO (3,4 -d) PIRIMIDINA	3.338
1222	S1222	2 -ETOXITIAZOL	3.340
1223	S1223	2,4 –DIMETIL- 5- ACETILTIAZOL	3.267
1224	S1224	ISOEUGENIL ACETATO	2.470
1225	S1225	<i>p</i> -METILFENIL 3- METILBUTIRATO	3.387
1226	S1226	<i>l</i> -MENTOL ETILEN GLICOL CARBONATO	3.805
1227	S1227	3 -(2- METILPROPI) PIRIDINA	3.371
1228	S1228	ETIL VAINILLINA PROPILLEN GLICOL ACETAL	3.838
1229	S1229	ACEITE DE COÑAC ARTIFICIAL	--
1230	S1230	SMOKING No I HECHO DE SEMILLAS DE ESPINO ALBAR	--
1231	S1231	SMOKING No II HECHO DE SEMILLAS DE ESPINO ALBAR	--
1232	S1232	ISOBUTILBENZIL CARBINOL (α - BUTIL ISO FENETIL ALCOHOL)	2.208
1233	S1233	4-FENIL-3-BUTEN-2-OL	2.880
1234	S1234	2 -METIL -4 -FENIL -2- BUTANOL	3.629
1235	S1235	<i>l</i> -mentol 1 (ó 2) PROPILENGLICOL CARBONATO	3.806
1236	S1236	ALIL OCTANOATO	2.037
1237	S1237	α -PROPILFENETIL ALCOHOL	2.953
1238	S1238	HIDRATROPIL ALCOHOL (β -METILFENETIL ALCOHOL)	2.732
1239	S1239	TETRAHIDROLINALOOL	3.060
1240	S1240	2,3 -DIMERCAPTOBUTANO	3.477

1241	S1241	β -NAFTIL ETIL ETER	2.768
1242	S1242	β -NAFTILISOBUTIL ETER	3.719
1243	S1243	o -PROPILFENOL	3.522
1244	S1244	ISOEUGENIL BENZIL ETER	3.698
1245	S1245	2-METIL-3,5 ó 6—(METILTIO) PIRAZINA	3.208
1246	S1246	CITRONELIL OXIACETALDEHIDO	2.310
1247	S1247	ACETALDEHIDO FENILETIL PROPIL ACETAL	2.004
1248	S1248	2-Metil-3-(p-metilfenil) propanal. SATINALDEHIDO	2.748
1249	S1249	2-Fenil-3-(2-furil)prop-2-enal.	3.586
1250	S1250	3,5,5 -TRIMETIL HEXANAL	3.524
1251	S1251	2- METIL- 3 (5 ó 6) ETOXI PIRAZINA	3.569
1252	S1252	HEPTANAL GLICERIL ACETAL	2.542
1253	S1253	FENILACETALDEHIDO GICERIL ACETAL	2.877
1254	S1254	p - ISOPROPIL FENILACETALDEHIDO	2.954
1255	S1255	2-METIL- 4- FENILBUTIRALDEHIDO	2.737
1256	S1256	ALDEHIDO HIDRATROPICO	2.886
1257	S1257	ALDEHIDO HIDRATROPICO DIMETIL ACETAL	2.888
1258	S1258	HIDROXICITRONELAL DIETIL ACETAL	2.584
1259	S1259	CITRAL DIMETIL ACETAL	2.305
1260	S1260	4 -METIL- 5- (2 -ACETOXIETIL) TIAZOL	3.205
1261	S1261	α -BUTILCINAMALDEHIDO	2.191
1262	S1262	4-HEPTEN-3-ONA	--
1263	S1263	4-METIL- 1-FENIL -2-PENTANONA	2.740
1264	S1264	1-(p -METOXIFENIL) 1- PENTEN-3-ONA	2.673
1265	S1265	α HEXILIDENCICLOPENTANONA	2.573
1266	S1266	TETRAMETIL ETILCICLOHEXENONA	3.061
1267	S1267	FURFURIL TIOL FORMIATO	3.158
1268	S1268	METIL β -NAFTIL CETONA	2.723
1269	S1269	2-(3-FENILPROPIL) TETRAHIDROFURANO	2.898
1270	S1270	ACIDO ALIL ACETICO	2.843
1271	S1271	DIMETIL BENZIL CARBINIL FORMIATO	2.395
1272	S1272	4-Acetil-6-t-butil-1,1-dimetilindano.	3.653
1273	S1273	Dimetil acetal del decanal 1,1- DIMETOXIDECANO	2.363
1274	S1274	Acetato de ciclohexanoetilo	2.348

1275	S1275	ETIL (<i>p</i> -TOLIOXI) ACETATO	3.157
1276	S1276	Acetato de dimetil fenetil carbinil	2.735
1277	S1277	METIL FENIL CARBINIL PROPIONATO	2.689
1278	S1278	2-FURANACRILATO DE PROPILO	2.945
1279	S1279	Isobutirato de dimetil fenetil carbinilo.	2.736
1280	S1280	2-FENOXIETIL ISOBUTIRATO	2.873
1281	S1281	BRASILATO DE ETILENO	3.543
1282	S1282	ISOBUTIL ANTRANILATO	2.182
1283	S1283	<i>p</i> -ter-Butilfenilacetato de metilo.	2.690
1284	S1284	ALIL FENOXIACETATO	2.038
1285	S1285	OCTIL FENILACETATO	2.812
1286	S1286	BENZIL FENILACETATO	2.149
1287	S1287	LINALIL FENIL ACETATO	3.501
1288	S1288	CITRONELIL FENILACETATO	2.315
1289	S1289	GUAYACIL FENILACETATO	2.535
1290	S1290	FENETIL SENECONATO	2.869
1291	S1291	ETIL 3-FENILGLICIDATO	2.454
1292	S1292	LINALIL CINAMATO	2.641
1293	S1293	1,2-Di ((1'-etoxi) etoxi) propano.	3.534
1294	S1294	2-ISOPROPIL-N ,2,3 TRIMETILBUTIRAMIDA	3.804
1295	S1295	N -ETIL -2 -ISOPROPIL -5- METILCICLOHEXANO CARBOXAMIDA	3.455
1296	S1296	3- /- MENTOXIPROPANO -1,2 -DIOL	3.784
1297	S1297	VANILLIN BUTIL ETER	3.796
1298	S1298	9-DECENAL	3.912
1299	S1299	2-sec -BUTILCICLOHEXANONA	3.261
1300	S1300	2,3 -UNDECADIONA	3.090
1301	S1301	ACIDO CICLOHEXANOCARBOXILICO	3.531
1302	S1302	ACIDO 5 Y 6 -DECENOICO (LACTONA DE LECHE)	3.742
1303	S1303	SACAROSA OCTAACETATO	3.038
1304	S1304	ALIL BUTIRATO	2.021
1305	S1305	VAINILLIN ISOBUTIRATO	3.754
1306	S1306	/ -MONOMENTIL GLUTARATO	4.006
1307	S1307	ETIL BENZOIL ACETATO	2.423
1308	S1308	ε-DODECALACTONA	3.610
1309	S1309	OCTAHIDROCUMARINA	3.791

1310	S1310	2,5 -DIMETIL-3-FURATIOL	3.451
1311	S1311	1,2- BUTANODITIOL	3.528
1312	S1312	BIS (2, 5 -DIMETIL-3-FURIL) DISULFURO	3.476
1313	S1313	PROPIL 2- METIL 3- FURIL DISULFURO	3.607
1314	S1314	DICICLOHEXIL DISULFURO	3.448
1315	S1315	FURFURIL ISOPROPIL SULFURO	3.161
1316	S1316	2-ETIL TIOFENOL	3.345
1317	S1317	METILTIO 2-(ACETILOXI) PROPIONATO	3.788
1318	S1318	METILTIO 2-(PROPIONILOXI) PROPIONATO	3.790
1319	S1319	ETIL 3- (FURFURILTIO)PROPIONATO	3.674
1320	S1320	2-METILTIOPIRAZINA	3.231
1321	S1321	FENETL ISOTIOCIANATO	4.014
1322	S1322	2- (3 -FENILPROPIL) PIRIDINA	3.751
1323	S1323	4,5 -DIMETIL- 2- ETIL -3 -TIAZOLINA	3.620
1324	S1324	2-(2 -BUTIL)-4,5 DIMETIL-3 -TIAZOLINA	3.619
1325	S1325	PIRAZINA ETANOTIOL	3.230
1326	S1326	FENIL SALICILATO	3.960
1327	S1327	HEPTANAL DIMETIL ACETAL	2.541
1328	S1328	HIDROXI CITRONELAL DIMETIL ACETAL	2.585
1329	S1329	<i>p</i> -PROPIL ANISOL	2.930
1330	S1330	<i>p</i> -TOLIL ISOBUTIRATO	3.075
1331	S1331	<i>o</i> -TOLIL ISOBUTIRATO	3.753
1332	S1332	CITRAL PROPILLEN GLICOL ACETAL	--
1333	S1333	<i>Trans</i> -2 -HEXENAL DIETIL ACETAL	4.047
1334	S1334	2 -MERCAPTOTIOFENO	3.062
1335	S1335	<i>p</i> - MENT-3-8 DIOL	4.053
1336	S1336	1,8 OCTANODITIOL	3.514
1337	S1337	Espiro (2,4-ditia-1-metil-8-oxabicyclo (3.3.0) octano-3,3'-(1'-oxa-2'-metil)-ciclopentano).	3.270
1338	S1338	3-NONEN-2-ONA	3.955
1339	S1339	3 -METIL- 2,4 -NONADIONA	4.057
1340	S1340	2,5-DIMETIL-3-TIOACETOXIFURANO	4.034
1341	S1341	<i>Trans</i> -4-HEXENAL	4.046
1342	S1342	(+/-)-3- ((2 -METIL-3-FURIL) TIO)-2 BUTANONA	4.056
1343	S1343	3-MERCAPTO-2-METILPENTANAL	3.994

1344	S1344	2-(L-MENTOXI) ETANOL	4.154
1345	S1345	TETRAHIDROFURFURIL PROPIONATO	3.058
1346	S1346	ALLIL ISOVALERATO	2.045
1347	S1347	3-OCTANON-1-OL	2.804
1348	S1348	GLICERIL TRIPROPANOATO	3.286
1349	S1349	α - FURFURIL OCTANOATO	3.396
1350	S1350	Trans-2-OCTEN-1-IL BUTANOATO	3.517
1351	S1351	FENILACETALDEHIDO DIISOBUTIL ACETAL	3.384
1352	S1352	1,3-DIFENIL-2-PROPANONA	2.397
1353	S1353	BUTIL 10-UNDECILENATO	2.216
1354	S1354	SANTALIL ACETATO	3.007
1355	S1355	GERANIL 2-ETILBUTIRATO	3.339
1356	S1356	3-HIDROXIMETIL-2-OCTANONA	3.292
1357	S1357	1,2-CICLOHEXADIONA	3.458
1358	S1358	ESTER GLICEROL DE COLOFONIA	4.226
1359	S1359	ERITRO Y TREO-3-MERCAPTO-2-METILBUTAN-1-OL (3-MERCAPTO-2-METILBUTIL ALCOHOL)	3.993
1360	S1360	4-METIL BIFENIL	3.186
1361	S1361	α - AMILCINAMIL ALCOHOL	2.065
1362	S1362	1-FENIL-3-METIL-3-PENTANOL	2.883
1363	S1363	5-FENILPENTANOL	3.618
1364	S1364	p- MENTAN-2-OL	3.562
1365	S1365	DEHIDRODIHIDROIONOL	3.446
1366	S1366	ETIL FENCHOL	3.491
1367	S1367	GOMA ARABIGA, HIDROGENO OCTENILBUTANODIOATO	4.227
1368	S1368	N1-(2-METOXI-4-METILBENZIL)-N2-(2-(5-METILPIRIDIN-2-IL) ETIL) OXALAMIDA	4.234
1369	S1369	N1-(2,4-DIMETOXIBENZIL)-N2-(2-(PIRIDIN-2-IL)ETIL) OXALAMIDA	4.233
1370	S1370	N-(HEPTAN-4-IL)BENZO (d) (1,3) DIOXOL-5-CARBOXAMIDA	4.232
1371	S1371	DIBENZIL ETER	2.371
1372	S1372	GLICERIL 5-HIDROXIDODECANOATO	3.686
1373	S1373	TRIBUTIRINA	2.223
1374	S1374	ALIL NONANOATO	2.036

1375	S1375	GLICERIL 5-HIDROXIDECANOATO	3.685
1376	S1376	3-FENILPROPIL PROPIONATO	2.897
1377	S1377	ISOPROPIL CINAMATO	2.939
1378	S1378	2-CETO-4-BUTANOTIOL	3.357
1379	S1379	ETIL METIL-p-TOLIL GLICIDATO	3.757
1380	S1380	ACIDO 5-HIDROXI-8-UNDECENOICO DELTA LACTONA	3.758
1381	S1381	N-CICLOPROPIL-(E)-2,(Z) 6-NONADIENAMIDA	4.087
1382	S1382	N-ETIL- (E) 2, (Z) 6-NONADIENAMIDA	4.113
1383	S1383	2,4-DIMETIL-1,3-DIOXOLANO	4.099
1384	S1384	β - NAFTIL METIL ETER	--
1385	S1385	DIHIDROXIACETONA	4.033
1386	S1386	FENIL DISULFURO	3.255
1387	S1387	ETIL CARVACROL	2.246
1388	S1388	TOLUALDEHIDO GLICERIL ACETAL (MEZCLA DE ISOMEROS o,m,p)	3.067
1389	S1389	(+/-) -trans y cis-4,8-DIMETIL-3,7-NONA-DIEN-2-OL	4.102
1390	S1390	(+/-) -trans y cis-4,8-DIMETIL-3,7-NONA-DIEN-2-IL ACETATO	4.103
1391	S1391	Trans y cis-1-METOXI-1-DECENO	4.161
1392	S1392	2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL DECANOATO	4.281
1393	S1393	2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL ISOBUTIRATO	4.278
1394	S1394	2-(4-METIL-5-TIAZOLIL) ETIL FORMIATO	4.275
1395	S1395	3-FENILPROPIL ISOVALERATO	2.899
1396	S1396	D,L- METO (+/-) - PROPILEN GLICOL CARBONATO	3.992
1397	S1397	1-ETOXIETIL ACETATO	4.069
1398	S1398	N-ISOBUTILDECA-trans-2-trans-4-DIENAMIDA	4.148
1399	S1399	BENZOIN (2-HIDROXI-2-FENILLACETOFENONA)	2.132
1400	S1400	METIL ISOPENTIL DISULFURO	4.168
1401	S1401	ALIL ANTRANILATO	2.020
1402	S1402	ALIL CICLOHEXANOHEXANOATO	2.025
1403	S1403	ALIL CICLOHEXANOVALERATO	2.027
1404	S1404	ALIL 2-ETILBUTIRATO	2.029
1405	S1405	ALIL TIGLATO ALIL trans-2-METIL-2-BUTENOATO	2.043
1406	S1406	ALIL 10-UNDECENOATO	2.044

1407	S1407	α -AMILCINAMALDEHIDO DIMETIL ACETAL	2.062
1408	S1408	α -AMILCINAMIL ACETATO	2.064
1409	S1409	α -AMILCINAMIL FORMIATO	2.066
1410	S1410	α -AMILCINAMIL ISOVALERATO	2.067
1411	S1411	ISOAMIL 4(2-FURAN) BUTIRATO	2.070
1412	S1412	ISOAMIL 3(2-FURAN) PROPIONATO	2.071
1413	S1413	2-AMIL-5 ó 6-CETO-1,4-DIOXANO	2.076
1414	S1414	ISOAMIL PIRUVATO	2.083
1415	S1415	BENZIL BUTIL ETER	2.139
1416	S1416	N-3,7-DIMETIL-2,6-OCTADIENILCICLOPROPIL CARBOXAMIDA	4.267
1417	S1417	(N- (ETOXICARBONIL) METIL)-p-MENTAN-3- CARBOXAMIDA	4.309
1418	S1418	SmokEz C-10	--
1419	S1419	Scanmoke SEF 7525	--
1420	S1420	(E,Z)-2,6-NONADIEN-1-OL ACETATO	3.952
1421	S1421	FENILETIL ANTRANILATO	2.859
1422	S1422	2-PROPIONIL-2-TIAZOLINA	4.064
1423	S1423	(Z)-8-TETRADECENAL	4.066
1424	S1424	ALIL TIOHEXANOATO	4.076
1425	S1425	DIVAINILLINA	4.107
1426	S1426	ACIDO Cis y trans-2-HEPTILCICLOPROPANO CARBOXILICO	4.130
1427	S1427	5-HIDROXI-4-METILHEXANOICO ACIDO δ LACTONA	4.141
1428	S1428	4-MERCAPTO-2-PENTANONA	4.157
1429	S1429	2,4,6-TRITIAHEPTANO	4.214
1430	S1430	1-(4- METOXIFENIL)-4-METIL-1-PENTEN-3-ONA	3.760
1431	S1431	3(2)-HIDROXI-5-METIL-2(3)-HEXANONA	3.989
1432	S1432	DIMERCAPTOMETANO	4.097
1433	S1433	ACIDO 4-HIDROXI-2-BUTENOICO y LACTONA; 2 (5H)-FURANONA	4.138
1434	S1434	(+/-)- ISOBUTIL 3-METILTIOBUTIRATO	4.150
1435	S1435	3-(METILTIO)-2-BUTANONA	4.181
1436	S1436	Cis y trans-5-ETIL-4-METIL-2-(2-METILPROPIL)- TIAZOLINA	4.319

1437	S1437	1-PENTANOTIOL	4.333
1438	S1438	(+/-)-4-MERCAPTO-4-METIL-2-PENTANOL	4.158
1439	S1439	CICLOHEXIL ISOVALERATO	2.355
1440	S1440	2-TIENIL DISULFURO	3.323
1441	S1441	BIS(2-METIL-3-FURIL) TETRASULFURO	3.620
1442	S1442	p-TOLIL OCTANOATO	3.733
1443	S1443	MALTOL PROPIONATO	3.941
1444	S1444	(Z)-2-HEXEN-1-OL	3.924
1445	S1445	(+/-) trans y cis-2-HEXENAL PROPILEN GLICOL ACETAL	4.272
1446	S1446	2-ETILBUTIL ACETATO	2.425
1447	S1447	2,5-DIETIL-3-METILPIRAZINA	3.915
1448	S1448	4-(METILTIO)-2-PENTANONA	4.182
1449	S1449	METILTOMETILMERCAPTANO	4.185
1450	S1450	Cis y trans-5-ETIL-4-METIL-2-(1-METILPROPI)-TIAZOLINA	4.318
1451	S1451	OCTANAL DIMETIL ACETAL	2.798
1452	S1452	3-MERCAPTO-3-METIL-1-BUTIL ACETATO	4.324
1453	S1453	I-MENTIL (R,S)-3-HIDROXIBUTIRATO	4.308
1454	S1454	Isopropyl isovalerate	2961
1455	S1455	Cis-4-Decenyl acetate	3967
1456	S1456	Geranyl tiglate	4044
1457	S1457	N-Benzoylanthranilic acid	4078
1458	S1458	2,6,10-Trimethyl-2,6,10-pentadecatrien-14-one	3442
1459	S1459	2,5-Dimethylthiazole	4035
1460	S1460	Methylthiomethyl butyrate	3879
1461	S1461	2-(Methylthio)ethanol	4004
1462	S1462	Diethyl trisulfide	4029
1463	S1463	Cis-and trans-1-Mercapto-p-menthan-3-one	4300
1464	S1464	4-Hydroxy-4-methyl-7-cis-decenoic acid gamma lactone	3937
1465	S1465	2-Methyloctanal	2727
1466	S1466	3-Methyl-5-propyl-2-cyclohexen-1-one	3577
1467	S1467	2,4-Nonadien-1-ol	3951
1468	S1468	Cyclopentanethiol	3262
1469	S1469	N-p-Benzeneacetonitrile Menthancarboxamide	4496

1470	S1470	N-[2-(Pyridin-2-yl)ethyl]-3-p-menthanecar-boxamide	4549
1471	S1471	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1h)-one hydrochloride	4669
1472	S1472	3-[(4-Amino-2,2-dioxido-1 H-2,1,3-benzothiadi-azin-5-yl)oxy]-2,2-dimethyl-N-propylpropana-mide	4701
1473	S1473	L-Methionylglycine,HC1	4692
1474	S1474	5-Penty1-3-H-furan-2-one	4323
1475	S1475	2,5-Dithiahexane	4298
1476	S1476	(2S,5R)-N-[4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl]-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexanecarboxamide	4684
1477	S1477	5-Methyl-2-furanmethanethiol(5-Methylfur-furylmercaptan)	4697

Nota 1: todas las esencias incluidas en la lista de esencias sintéticas y sus materias naturales correspondientes (las de la misma estructura) serán consideradas como esencias que han sido autorizadas a ser usadas.

Nota 2: todas las esencias incluidas en la lista de esencias sintéticas, si llevan amonio, sodio, potasio, carbonato de calcio, sulfato, clorhidrato, y cuenta con sintéticos con características de esencias, sserán consideradas como esencias que han sido autorizadas a ser usadas.

Nota 3: si la esencia incluida en la lista de esencias sintéticas es racémica, sus estructuras L y D serán consideradas como esencias que han sido autorizadas a ser usadas. Si la esencia incluida en la lista de esencias sintéticas es de estructura L, su estructura D no será considerada como esencia autorizada y viceversa.

ANEXO C

REGULACIÓN DE USO DE ADYUVANTES DE PROCESAMIENTO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

C.1 Principio de uso de adyuvantes de procesamiento para la industria alimentaria (abajo como adyuvante de procesamiento)

C.1.1 Los adyuvantes de procesamiento se deben utilizar en el proceso de producción y procesamiento de alimentos, se deben utilizar cuando se necesite tecnológicamente, y se deben reducir la cantidad lo máximo posible con la premisa de lograr los objetivos deseados.

C.1.2 Los adyuvantes de procesamiento deben ser eliminados normalmente antes de que el producto esté acabado, los que son imposibles de ser eliminados por completo, deben reducir al mínimo el volumen de residuo, este volumen de residuo no debe perjudicar la salud tampoco debe jugar un papel funcional en el alimento final.

C.1.3 Se debe demostrar que los adyuvantes de procesamiento cumplen con los requisitos de las especificaciones y la calidad correspondiente.

C.2. Reglamentos para el uso de adyuvantes de procesamiento para la industria alimentaria

C.2.1. La Tabla C.1 indica por orden alfabético en pinyin¹ los nombres de adyuvantes de procesamiento cuyo uso está permitido para el procesamiento de alimentos sin limitación de volumen de residuo (enzimas no incluidas).

C.2.2. La Tabla C.2 indica por orden alfabético en pinyin¹ los nombres de adyuvantes cuyo función y espectro de uso deben estar definidos (enzimas no incluidas).

C.2.3. La Tabla C.3 indica por orden alfabético en pinyin¹ las enzimas permitidas para el procesamiento de alimentos. Las fuentes de las enzimas (tanto la propia fuente como el donante) deben ajustarse a lo requerido en dicha tabla.

TABLA C.1

ADYUVANTES DE PROCESAMIENTO PERMITIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIN LIMITACIÓN DE VOLUMEN DE RESIDUO (EXCLUIDAS LAS ENZIMAS)

Nº	PRODUCTO
1	AMONIACO
2	GLICERINA
3	ACETONA
4	PROPANO
5	MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS
6	NITROGENO
7	DIOXIDO DE SILICIO
8	ANHIDRIDO CARBONICO
9	TIERRA DE DIATOMEAS
10	Hydrogen peroxide
11	CARBON ACTIVADO
12	FOSFOLIPIDO
13	SULFATO CALCICO
14	SULFATO MAGNESICO
15	SULFATO SODICO
16	CLORURO AMONICO
17	CLORURO CALCICO
18	CLORURO POTASICO
19	ACIDO CITRICO
20	HIDROGENO
21	HIDROXIDO CALCICO
22	HIDROXIDO POTASICO
23	HIDROXIDO SODICO
24	ACIDO LACTICO
25	SILICATO MAGNESICO

26	CARBONATO CALCICO (LIGERO, PESADO)
27	CARBONATO POTASICO
28	CARBONATO MAGNESICO (LIGERO, PESADO)
29	CARBONATO SODICO
30	CARBONATO HDROGENO POTASICO
31	CARBONATO HIDROGENO SODICO
32	CELULOSA
33	ACIDO CLORHIDRICO
34	OXIDO DE CALCIO
35	OXIDO MAGNESICO (LIGERO, PESADO)
36	ETANOL
37	ACIDO ACETICO
38	CARBON VEGETAL (ACTIVADO)

1 El orden alfabético en pinyin se refiere al orden que los adyuvantes tendrían en el sistema de transcripción fonética de los caracteres chinos al alfabeto latino.

TABLA C.2

ADYUVANTES DE PROCESAMIENTO CUYA FUNCIÓN Y ESPECTRO DE USO DEBEN ESTAR DEFINIDOS (EXCLUIDAS LAS ENZIMAS)

Nº	Nombre	Funciones	Espectro de uso
1	1,2-diclorometano	disolvente de extracción	Procesamiento de café y té
2	1-butanol	Disolvente de extracción	Procesos de fermentación
3	Disolvente N° 6	Disolvente de inmersión de aceite, Disolvente de extracción	Procesos de fermentación y extracción
4	D-manitol	Antiadherente	Procesamiento de caramelos
5	DL-DISODIUM MALATE	nutrientes para fermentación	Procesamiento de fermentación
6	L-MALIC ACID	nutrientes para fermentación	Procesamiento de fermentación
7	B-cyclodextrin	nutrientes para fermentación	Procesamiento de fermentación
8	Goma arábica	Clarificante	Procesamiento de vino
9	Arcilla atapulgita	decolorante	Refinado de aceite y grasa
10	1,2-propanediol	Disolvente de extracción, enfriamiento	Procesamiento y extracción de cerveza
11	Carnauba wax		
11	Cera carnauba	Agente desmoldeante	Procesamiento de panadería
12	Aceite mineral blanco	Antiespumante, agente desmoldeante	Procesamiento de patatas fritas, aceites y grasa, dulces, y cereales (para prevención de polvo)
13	Polivinilpirrolidona insoluble (PVPP)	Adsorbente	procesamiento y fermentación de cerveza, vino de uvas, vino de frutas, vino de arroz, y alcohol compuesto
14	Butano	Disolvente de extracción	Extracción
15	Cera de abejas	Agente desmoldeante	Procesamiento de panadería
16	Caolín	Agente clarificante, adyuvante de filtración	reprocesamiento y fermentación de vino, vino de frutas, vino de arroz y alcohol compuesto
17	Complejo de ésteres de alcoholes altos de ácidos grasos	Antiespumante	Fermentación, procesamiento de proteína de soja
18	Tanino inmovilizado	Clarificante	Procesamiento y fermentación del vino compuesto
19	Silica gel	Clarificante	Procesamiento de cerveza, vino, vino de frutas, vino compuesto y vino de arroz

20	Talco	Agente antiadherente	Procesamiento de caramelos, fermentación y extracción
21	Arcilla activada	Agente clarificante, agente decolorante para aceite comestible, absorbente	Procesamiento y fermentación del vino compuesto, procesamiento de aceite y grasa y tratamiento de aguas
22	Sodium methylate	Catalizador para el intercambio de grasas	Procesamiento de grasa y aceite
23	Bitartrato potásico	Agente de cristalización	Procesamiento de vino de uvas
24	Poliestireno	Adyuvante de filtración	Procesamiento de cerveza
25	Poliacrilamida	Floculante, Adyuvante de filtración	Procesamiento de bebidas (tratamiento de aguas), elaboración del azúcar y fermentación
26	Polidimetilsiloxano	Antiespumante	Tecnología de productos de soja (Cantidad máxima de uso 0.3 g/kg, se calcula como uso de soja/kg) Procesamiento de Productos cárnicos y cerveza (Cantidad máxima de uso 0.2 g/kg), panadería (cantidad máxima en molde 30 mg/dm ²), procesamiento de grasas y aceite (Cantidad máxima de uso 0.01 g/kg), procesamiento de jalea, zumos de frutas, zumo de fruta concentrado en polvo, bebidas, alimentos instantáneos, helados, salsa de frutas, condimentos y hortalizas (cantidad máxima de uso 0,05 g/kg), fermentación (cantidad máxima de uso 0,1 g/kg)
27	Éster poliglicerol de ácido graso	agente desmoldeante, agente dispersante	Procesamiento de grasa y aceite, panadería y soja
28	Polioxipropilen glicerol éter (GP)	Antiespumante	Procesos de fermentación
29	Polioxipropilen oxietilen glicol éter (GPE)	Antiespumante	Procesos de fermentación
30	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polioxietilen (40) sorbitan monopalmitato, polioxietilen (60) sorbitan monoestearato, polioxietilen (80) sorbitan monooleato	Agente dispersante, disolvente de extracción, antiespumante	procesamiento del azúcar, fermentación, extracción, jugo (pulpa) de frutas y hortalizas (cantidad máxima de uso 0,75 g/kg), bebidas de proteínas vegetales (cantidad máxima de uso 2,0 g/kg)
31	Polioxietilen polioxipropilen amina éter (BAPE)	Antiespumante	Procesos de fermentación
32	Polioxietilen polioxipropilen pentaeritritol éter (PPE)	Antiespumante	Procesos de fermentación
33	Carragenano	Clarificante	Procesamiento de cerveza
34	Ascorbate acid	Prevencion de oscurecimiento	Procesamiento de cerveza
35	Sodium ascorbate	Prevencion de oscurecimiento	Procesamiento de cerveza
36	Aceite mineral	Antiespumante, agente desmoldeante, antiadherente, lubricante	fermentación, Procesamiento de dulces, patatas fritas y soja
37	Resinas de intercambio iónico	decolorante, absorbente	Procesamiento de cerveza, vino, vino de frutas, vino compuesto, vino de arroz, alimentos enlatados, tratamiento de aguas, elaboración del azúcar y fermentación
38	Ácido fosfórico	Clarificante , desgomado de re-	Procesamiento de aceite y

		finación, nutrientes para fermentación	grasa, elaboración de azúcar y de la fermentación
39	Fosfato dihydrogen amónico	nutrientes para fermentación	fermentación
40	Diammonium hydrogen phosphate	nutrientes para fermentación	fermentación
41	Ammonium phosphate	nutrientes para fermentación	fermentación
42	Fosfato potásico monobásico	nutrientes para fermentación	fermentación
43	Fosfato dihidrogeno sódico	nutrientes para fermentación	fermentación
44	Tricalcium orthophosphate(caldiu phosphate)	Dispersante	Procesamiento de productos lácteos
45	Fosfato hidrogeno disódico	Floculante, nutrientes para fermentación	Tratamiento de bebidas (aguas), fermentación
46	Fosfato trisódico	Floculante, nutrientes para fermentación	Tratamiento de bebidas (aguas), fermentación
47	Azufre	Clarificante	Elaboración de azúcar
48	Ácido sulfúrico	Floculante, nutrientes para fermentación	Procesamiento de cerveza, fermentación, Procesamiento del almidón
49	Sulfato amónico	nutrientes para fermentación	fermentación
50	Sulfato de cobre	Agente de clarificación, agente quelante	Procesamiento de vinos de uvas, y de huevos conservados
51	Sulfato de cinc	Agente quelante, agente floculante	Procesamiento de cerveza y de huevos conservados
52	Sulfato ferroso	Agente floculante	Procesamiento de cerveza, bebidas (tratamiento de aguas)
53	Cloruro magnésico	Nutrientes para fermentación	fermentación
54	Gelatina	Clarificante	Procesamiento de vino
55	Niquel	Catalizador	fermentación, procesamiento de aceite y grasa y alcohol de azúcar
56	Bentonita	Adsorbente, adyuvante de filtración, clarificante, decolorante	Procesamiento de vino, vino de frutas, vino de arroz y vino compuesto, aceites y grasa, condimentos, zumo de frutas y hortalizas, fermentación
57	Parafina	Agente desmoldeante	Procesamiento de dulces y panadería
58	Éter de petróleo	Disolvente de extracción	Procesamiento de vino compuesto, extracción
59	Tanino comestible	Adyuvante de filtración, clarificante, decolorante	Procesamiento de vino de arroz, cerveza, vino de uvas y vino compuesto, decoloración de aceites y grasas
60	Glicerol éster de colofonia	Depilante	Tratamiento de eliminación de pelo de animales
61	Deacetylated chitin(chitosan)	Disolvente de extracción	Procesamiento de vino compuesto, extracción
62	Familia de la vitamina B	Nutrientes para Fermentación	fermentación
63	Glutaraldehyde	Agente reticulante	Procesamiento de tripa Colágeno
64	Octil y decil glicerato	Antiadherente	Procesamiento de caramelos
65	Octenilsuccinato almidón sódico	Antiadherente	Procesamiento de caramelos de goma
66	Nitrous oxide	Propulante,vejigatorio	Producto emulsion en forma de agua y aceite(limitado a la grasa vegetal), y los productos de emulsion con excepcion de 02.02, incluyendo procesamiento de mezcla o aromatizantes
67	Alcohol isopropílico	Disolvente de extracción	Extracción
68	EDTA disódica	Adsorbente, agente quelante	Procesamiento de semillas y nueces cocidas, cerveza, vino compuesto y bebidas,

			fermentación
69	Éter	Disolvente de extracción	Procesamiento de vino compuesto
70	Acetato sódico	Agente quelante	Fermentación, procesamiento de almidón
71	Acetato de etilo	Disolvente de extracción	Procesamiento de vino compuesto
72	Ácido láurico	Agente de pelado	Pelado de frutas y hortalizas
73	Éster polioxipropilén sacarosa	Antiespumante	Fermentación, elaboración del azúcar
74	Ésteres de ácidos grasos sacarosa	Antiespumante	elaboración del azúcar y Procesamiento de la soja
75	Perla de roca	Adyuvante de filtración	Procesamiento de cerveza, vino, vino de fruta, vino compuesto, fermentación, procesamiento de aceite y grasa
76	n-hexano	Disolvente de extracción	Extracción, procesamiento de proteína de soja
77	Vegetable activated carbon(rice husk activated carbon)	Adyuvante de filtración	Procesamiento de grasas y aceites

TABLA C.3

LISTADO DE ENZIMAS PARA USO EN ALIMENTOS Y SUS FUENTES

No	ENZIMA	FUENTE (a)	DONANTE (b)
1	α GALACTOSIDASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
2	α AMILASA	<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>	<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>
			<i>BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS</i>
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS</i>
		<i>RHIZOPUS ORYZAE</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
		<i>BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS</i>	
		<i>PANCREAS DE PORCINO O BOVINO</i>	
3	α ACETOLACTATO DECARBOXILASA	<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS BREVIS</i>
4	β AMILASA	CEBADA, TARO, SOJA, TRIGO Y CEBADA DE MALTA	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	
5	β GLUCANASA	<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>	
		<i>HUMICOLA INSOLENS</i>	
		<i>TRICHODERMA HARZIANUM</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER (c)</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	
		<i>TRICHODERMA REESEI</i>	
		<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>	<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>
		<i>DISPOROTRICHUM DIMORPHOSPORUM</i>	
		<i>TALAROMYCES EMERSONII</i>	
		<i>TRICHODERMA VIRIDE</i>	
6	ARABINOFURANOSIDASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
7	AMINOPEPTIDASA	<i>ASPERGILLUS ORIZAE</i>	
8	HEMICELULASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
9	BROMELAÍNA	<i>ANANAS SPP</i>	
		<i>CRYPHONECTRIA PARASITICA</i>	<i>CRYPHONECTRIA PARASITICA</i>

10	PROTEASA (INCLUIDO ENZIMAS COAGULANTES DE LECHE)	(<i>ENDOTHIA PARASITICA</i>)	(<i>ENDOTHIA PARASITICA</i>)
		<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
		<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>	
		<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>	<i>BACILLUS AMYLOLIQUE FACIENS</i>
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	
		<i>CRYPHONECTRIA PARASITICA</i> (<i>ENDOTHIA PARASITICA</i>)	
		<i>RHIZOMUCOR MIEHEI</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
		<i>KLUYVEROMYCES LACTIS</i>	<i>ESTOMAGO DE TERNERA</i>
		<i>MUCOR PUSILLUS</i>	
		<i>ASPERGILLUS MELLEUS</i>	
11	TANASA	<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
12	POLIGALACTURONASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i> (c)	
		<i>RHIZOPUS ORYZAE</i>	
13	Glycerophospholipid Cholesterol Acyltransferase	<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Aeromonas salmonicida</i> subsp. <i>salmonicida</i>
14	GLUTAMINASA	<i>BACILLUS AMYLOLIQUEFACIENS</i>	
15	GLUTAMINA TRANSAMINASA	<i>STREPTOVERTICILLIUM MOBARAENSE</i>	
16	PECTINLIASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
17	PECTINASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>RHIZOPUS ORYZAE</i>	
18	PECTINESTERASA (PECTINA METIL ESTERASA)	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>ASPERGILLUS ACULEATUS</i>
19	CATALASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		HIGADO BOVINO, PORCINO O EQUINO	
		<i>MICROCOCCUS LYSODEICTICUS</i>	
20	NULEASA	<i>PENICILLIUM CITRINUM</i>	
21	CICLOMALTODEXTRINA GLUCANOTRANSFERASA	<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>	<i>THERMOANAEROBACTER SP</i>
22	HEXOSA OXIDASA	<i>HANSENULA POLYMORPHA</i>	<i>CHONDRUS CRISPUS</i>

23	INULINASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
24	FOSFOLIPASA	<i>PANCREAS</i>	
25	FOSFOLIPASA A2	<i>PANCREAS PORCINO</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>PANCREAS PORCINO</i>
26	FOSFOLIPASA C	<i>PICHIA PASTORIS</i>	<i>Microorganismos de gen fosfolipasa C separado desde el barro</i>
27	MALTA CARBOHIDRASAS (ALFA Y BETA AMILASAS)	<i>CEBADA Y MALTA DE CEBADA</i>	
28	AMILASA MALTOGÉNICA	<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS</i>
29	PAPAINA	<i>CARICA PAPAYA</i>	
30	XILANASA	<i>FUSARIUM VENENATUM</i>	<i>THERMOMYCES LANUGINOSUS</i>
		<i>PICHIA PASEORIS</i>	
		<i>HUMICOLA INSOLENS</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
		<i>TRICHODERMA REESEI</i>	
		<i>TRICHODERMA VIRIDE</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS SUBTILIS</i>
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>THERMOMYCES LANUGINOSUS</i>
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER (c)</i>
31	QUIMOSINA A	<i>ESCHERICHIA COLI K-12</i>	<i>GEN PROQUIMOSINA A DE TERNERA</i>
32	QUIMOSINA B	<i>ASPERGILLUS NIGER VAR. AWAMORI</i>	<i>GEN PROQUIMOSINA B DE TERNERA</i>
		<i>KLUYVEROMYCES LACTIS</i>	<i>GEN PROQUIMOSINA B DE TERNERA</i>
33	QUIMOSINA O CUAJO	<i>TERNERA, CABRA O CORDERO ABOMASUM</i>	
34	GLUCOAMILASA (AMILOGLUCOSIDASA)	<i>RHIZOPUS DELEMAR</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
		<i>RHIZOPUS ORYZAE</i>	<i>TALAROMYCES EMERSONII</i>
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	

		<i>RHIZOPUS NIVEUS</i>	
35	GLUCOSA OXIDASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
36	GLUCOSA ISOMERASA (XILOSA ISOMERASA)	<i>STREPTOMYCES OLIVENCHROMOGENES</i>	
		<i>STREPTOMYCES OLIVACEUS</i>	
		<i>ACTINOPLANES MISSOURIENSIS</i>	
		<i>BACILLUS COAGLANS</i>	
		<i>STREPTOMYCES RUBIGINOSUS</i>	
		<i>STREPTOMYCES VIOLACEONIGER</i>	
		<i>STREPTOMYCES MURINUS</i>	
37	PULULANASA	<i>KLEBSIELLA AEROGENES</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS ACIDOPULLULYTICUS</i>
		<i>BACILLUS ACIDOPULLULYTICUS</i>	
		<i>BACILLUS SUBTILIS</i>	<i>BACILLUS DERAMIFICANS</i>
		<i>BACILLUS LICHENIFORMIS</i>	<i>BACILLUS DERAMIFICANS</i>
38	laccase	<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>MYCELIOPHTHORA THERMOPHILA</i>
39	LISOFOFOLIPASA (LECITINASA B)	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
40	LACTASA(β GALACTOSIDASA)	<i>KLUYVEROMYCES FRAGILIS</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
		<i>KLUYVEROMYCES LACTIS</i>	
		<i>KLUYVEROMYCES LACTIS</i>	<i>KLUYVEROMYCES LACTIS</i>
41	ASPARAGINASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>
42	DEAMINASA	<i>ASPERGILLUS MELLEUS</i>	
43	PEPSINA	<i>ESTOMAGO DE CERDO, TERNERA, CABRITO O AVES</i>	
44	FICINA	<i>FICUS SPP.</i>	
45	CELOBIASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
46	CELULASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>TRICHODERMA REESEI</i>	
		<i>TRICHODERMA VIRIDE</i>	

47	dEXTRANASE	<i>CHAETOMIUM ERRATICUM</i> (<i>CHAETOMIUM GRACILE</i>)	
48	TIPSINA	<i>PANCREAS PORCINO O BOVINO</i>	
49	QUIMOTRIPSINA	<i>PANCREAS PORCINO O BOVINO</i>	
50	LIPASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	<i>CANDIDA ANTARCTICA</i>
		<i>RHIZOPUS ORYZAE</i>	
		<i>RHIZOMUCOR MIEHEI</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>FUSARIUM OXYSPORUM</i>
			<i>THERMOMYCES LANUGINOSUS</i>
		<i>GLANDULAS SALIVARES O ESTOMAGO DE TERNERA, CABRA O CORDERO</i>	
		<i>RHIZOPUS NIVEUS</i>	
		<i>ESOFAGO DE CABRA</i>	
		<i>PANCREAS DE CERDO O BOVINO</i>	
		<i>ASPERGILLUS ORYZAE</i>	<i>RHIZOMUCOR MIEHEI</i>
51	ESTERASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
		<i>TRICHODERMA REESEI</i>	
		<i>RHIZOMUCOR MIEHEI</i>	
52	FITASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	
53	INVERTASA (SACARASA)	<i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i>	
54	TRANSGLUCOSIDASA	<i>ASPERGILLUS NIGER</i>	

- (a) Animales, vegetales y microorganismos de donde se obtienen las enzimas
- (b) Animales, vegetales y microorganismos que proveen parte de sus genes, para fuente de tecnología de la biología de las enzimas.
- (c) Incluye *Aspergillus aculeatus* y *A. awamori*.

ANEXO D**CATEGORÍAS FUNCIONALES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nota: en general cada aditivo tiene una o varias funciones en un alimento. En las definiciones específicas de cada aditivo alimentario en la presente norma, están listadas las funciones comunes pero no detalladas ni completas.

- D1. Regulador de la acidez: materia para mantener o alterar el pH de un alimento.
- D2. Antiaglomerante: materia que previene la aglomeración de alimentos en gránula o en polvo manteniendo su estado suelto o de flujo libre.
- D3. Antiespumante: materia que se usa en el procesamiento de alimentos para reducir la tensión superficial y eliminar burbujas.
- D4. Antioxidante: materia que se usa para prevenir y dilatar la descomposición oxidativa y metamorfismo de grasas o ingredientes de alimentos, mejorando la estabilidad de alimentos.
- D5. Decolorante: materia que destruye o inhibe los factores de generación de color para que se descolore o que se evite el amarronamiento de los alimentos.
- D6. Agente leudante: materia que se usa en el procesamiento de alimentos para que en los productos se genere y forme tejidos densos y porosos para que se obtengan productos terminados voluminosos, suaves o quebradizos.
- D7. Materia base para uso como goma base: materia que da a los caramelos de base de goma funciones de generar más burbujas, más plásticos y ser más resistentes al masticarse.
- D8. Colorante: materia que da brillo y mejora el color de los alimentos.
- D9. Fijador de color: materia que reacciona con sustancias colorantes de carne y productos de carne para que durante el procesamiento y almacenaje, los productos tengan un buen color sin que sean descompuestos o destruidos.
- D10. Emulsionante: materia que mejora la tensión superficial de las distintas fases constituyentes de los emulsionantes generando dispersiones o emulsionantes uniformes.
- D11. Enzima: producto biológico con funciones catalíticas, extraído directamente de la parte comestible o no comestible de vegetales o animales, o fermentada y extraída de microorganismos tradicionales o genéticamente modificados (incluidas pero no limitadas a bacterias, actinomicetos y hongos), destinado a producción de alimentos.
- D12. Potenciador del sabor: materia que complementa o refuerza el sabor original de los alimentos.
- D13. Agente de tratamiento de harina: materia que facilita la maduración de harina de trigo y mejora la calidad de productos terminados.
- D14. Agente de recubrimiento: materia que se unta en la superficie de alimentos para que se mantenga la calidad, se mantenga frescos, se de brillo y se evite la evaporación de agua, etc.
- D15. Agente de retención de agua: materia que se incorpora para facilitar la conservación de agua en alimentos.
- D16. Conservante: materia para evitar la pérdida de calidad y prolongar la vida útil de alimentos.
- D17. Estabilizador y coagulante: materia que estabiliza o mantiene la estructura de tejidos de alimentos y refuerza su viscosidad y solidez .
- D18. Edulcorante: materia que da sabor dulce a los alimentos.

D19. **Espesante:** materia que puede aumentar la viscosidad de los alimentos o que genera gelatina, cambiando las propiedades físicas de los alimentos, dándoles sabores adecuados y pegajosos. Además, tiene funciones de emulsificación, estabilización y mantener el estado de suspensión.

D20. **Aromatizantes para alimentos:** materia para la preparación de esencias de alimentos y que aumenta el aroma de los alimentos.

D21. **Coadyuvante de procesamiento para la industria alimentaria:** toda la materia que facilita la producción fluida de los alimentos, la cual no tiene que ver con alimentos. Por ejemplo, facilitan la filtración, clarificación, adsorción, despegue de moldes, descoloración, despelaje y extracción de solventes, etc.

D22. **Otros.** Categorías funcionales que no pueden cubrir las otras características: las otras funciones no cubiertas en las clases de funciones arriba mencionadas.

ANEXO E
SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

TABLA E.1

SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

Categoría de alimento	Nombre del alimento
01.0	Leche y productos lácteos (excepto variedades de alimentos para uso nutricional especial 13.0)
01.01	Leche pasteurizada, leche esterilizada y leche preparada
01.01.01	Leche pasteurizada
01.01.02	Leche esterilizada
01.01.03	Leche preparada
01.02	Leche fermentada y leche fermentada aromatizada
01.02.01	Leche pura fermentada
01.02.02	Leche fermentada aromatizada
01.03	Leche en polvo (leche en polvo con azúcar incluida) y crema en polvo y sus productos re combinados
01.03.01	Leche en polvo y crema en polvo
01.03.02	Leche y crema re combinada en polvo(leche y crema aromatizada en polvo incluidas)
01.04	Leche condensada y sus productos preparados
01.04.01	Leche evaporada (sabor original puro)
01.04.02	Leche condensada preparada (leche condensada dulce, aromatizada y otro tipo de leche condensada re combinada hecha con otra materia prima pero no leche)
01.05	Nata (Crema de leche) y productos similares
01.05.01	Nata
01.05.02	Nata congelada
01.05.03	Nata aromatizada
01.05.04	Análogos a nata de leche
01.06	Queso
01.06.01	Queso sin madurar
01.06.02	Queso maduro
01.06.03	Queso de suero
01.06.04	Queso fundido

01.06.04.01	Queso fundido común
01.06.04.02	Queso fundido aromatizado
01.06.05	Análogos a queso
01.06.06	Queso de proteína de suero
01.07	Postre aromático instantáneo con leche como el ingrediente principal o producto preparado (no incluye helado ni yogur aromatizado)
01.08	Otros productos lácteos (como polvo de lactosuero, polvo de caseína etc.)
02.0	Grasa, aceite y productos emulsionados grasos
02.01	Grasa y aceite esencialmente libre de agua
02.01.01	Grasa y aceite vegetal
02.01.01.01	Aceite vegetales
02.01.01.02	Aceite vegetal hidrogenado
02.01.02	Grasa y aceite animal (manteca de cerdo, mantequilla, pescado, y grasa de otros animales)
02.01.03	Mantequilla anhidra, grasa láctea anhidra
02.02	Producto con grasa emulsionada en forma aceite líquido
02.02.01	Producto emulsionado con un mínimo del 80% de grasa
02.02.01.01	Mantequilla y mantequilla concentrada
02.02.01.02	Margarina y productos análogos (como mezcla de mantequilla y margarina)
02.02.02	Producto emulsionado con un máximo del 80% de grasa
02.03	Producto emulsionado de grasa excepto 02.02, incluido producto de grasa emulsionada mezclado y/o aromatizado
02.04	Postres grasos
02.05	Otras grasas y aceites, y productos de grasas y aceites
03.0	Bebidas congeladas
03.01	Helados
03.02	--
03.03	Hielo aromatizado, productos de barra de hielo
03.04	Hielo comestible
03.05	Otras bebidas congeladas
04.0	Frutas, hortalizas (incluidas raíces y tubérculos), judías, setas, algas, nueces y semillas, etc..
04.01	Frutas
04.01.01	Fruta fresca
04.01.01.01	Fruta fresca sin ser procesadas

04.01.01.02	Fruta fresca con superficie tratada
04.01.01.03	Fruta fresca pelada o precortada
04.01.02	Fruta procesada
04.01.02.01	Fruta congelada
04.01.02.02	Fruta seca
04.01.02.03	Frutas saladas, encurtidas con aceite, vinagre o sal
04.01.02.04	Fruta envasada
04.01.02.05	Mermelada o jalea
04.01.02.06	Puré de fruta
04.01.02.07	Pasta de fruta distinta a 04.01.02.05 (como salsa agria y picante de India)
04.01.02.08	Fruta conservada y caramelizada
04.01.02.08.01	Frutas conservadas
04.01.02.08.02	Frutas caramelizadas
04.01.02.08.03	Frutas tipo preservada
04.01.02.08.04	Producto de regaliz (preparado de glycyrrhiza)
04.01.02.08.05	Productos de espino albar 果丹 (饼) 类
04.01.02.09	Frutas y hortalizas para decoración
04.01.02.10	Postre de fruta, incluye postre líquido con sabor a fruta
04.01.02.11	Productos de fruta fermentada
04.01.02.12	Fruta frita o cocida
04.01.02.13	Otras frutas procesadas
04.02	Hortalizas
04.02.01	Hortaliza fresca
04.02.01.01	Hortaliza fresca sin procesar
04.02.01.02	Hortaliza fresca con superficie tratada
04.02.01.03	Hortaliza pelada, cortada en trozos o en tiras
04.02.01.04	Brotes de soja
04.02.02	hortalizas procesadas
04.02.02.01	Hortalizas congeladas
04.02.02.02	Hortalizas desecadas
04.02.02.03	Hortalizas encurtidas
04.02.02.04	Hortalizas en conserva
04.02.02.05	Puré (salsa) de hortalizas (excepto salsa de tomate)
04.02.02.06	Producto de hortaliza fermentada
04.02.02.07	Hortaliza hervida o frita

04.02.02.08	Otras hortalizas procesadas
04.03	Hongos comestibles y algas
04.03.01	Hongos y algas frescos comestibles
04.03.01.01	Hongos comestibles y algas frescas sin procesar
04.03.01.02	Hongos comestibles y algas frescas con superficie tratada
04.03.01.03	Hongos comestibles y algas peladas, cortadas en trozos o en tiras
04.03.02	Hongos comestibles y algas procesadas
04.03.02.01	Hongos comestibles y algas congeladas
04.03.02.02	Hongos comestibles y algas desecados
04.03.02.03	Hongos comestibles y algas encurtidos
04.03.02.04	Hongos y algas comestibles envasados
04.03.02.05	Algas cocidas o fritas
04.03.02.06	Otros hongos y algas comestibles procesados
04.04	Productos de soja
04.04.01	Productos de soja no fermentados
04.04.01.01	Tofu
04.04.01.02	Tofu seco
04.04.01.03	Producto reelaborado de tofu seco
04.04.01.03.01	Tofu semiseco frito
04.04.01.03.02	Tofu semiseco avetoro
04.04.01.03.03	Tofu semiseco ahumado
04.04.01.03.04	Otros tipos de tofu semiseco
04.04.01.04	Fuzhu (incluye fuzhu, Youpi)
04.04.01.05	Nuevo tipo de producto de soja (producto de extrusión y proteína y soja, Surou de soja)
04.04.01.06	Productos de soja cocida
04.04.02	Producto de soja fermentada
04.04.02.01	Tofu fermentado de soja
04.04.02.02	Douchi (nota: Judía fermentada) y su producto (natto incluido)
04.04.03	Otros productos de soja
04.05	Semillas y nueces
04.05.01	Semillas y nueces frescas
04.05.02	Semillas y nueces procesadas
04.05.02.01	Semillas y nueces cocinadas
04.05.02.01.01	Semillas y nueces cocinadas con cáscara

04.05.02.01.02	Semillas y nueces cocinadas sin cáscara
04.05.02. 02	Semillas y nueces con recubrimiento
04.05.02.03	Semillas y nueces envasadas
04.05.02.04	Puré (salsa) de semillas y nueces incluye mantequilla de cacahuete etc.
04.05.02.05	Otros semillas y nueces procesadas (como nueces saladas)
05.0	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate (incluye chocolate de imitaciones de cacao y sus productos), caramelos
05.01	Productos de cacao, chocolate y productos de chocolate, incluye chocolate de imitaciones de cacao y sus productos
05.01.01	Productos de cacao (manteca, polvo, pasta, salsa y relleno con cacao como materia prima principal)
05.01.02	Chocolate y sus productos, excepto 05.01.01 productos de cacao
05.01.03	imitaciones y sustitutivos de chocolate y análogos de chocolate usando sustitutivos de cacao
05.02	Caramelos
05.02.01	Caramelos con goma base
05.02.02	Otros caramelos excepto los que contienen goma base
05.03	Recubrimiento para productos de chocolate y caramelos
05.04	Dulces de decoraciones (nota de traductor: ejemplo modelo de arte, o para decorar pasteles), decoración de recubrimiento(no de fruta) y líquido dulce
06.0	Alimentos y productos alimentarios, incluye el arroz, harina, cereales, raíces de plantas, incluye judías, maíz y almidón (no incluye 07.0 productos de panadería)
06.01	Cereal crudo
06.02	Arroz y sus productos
06.02.01	Arroz
06.02.02	Productos de arroz
06.02.03	Harina de arroz (incluida la bola de masa en polvo)
06.02.04	Productos de arroz
06.03	Harina de trigo y sus productos
06.03.01	Harina de trigo
06.03.01.01	Harina de trigo común
06.03.01.02	Harina de trigo especial (como harina de fermentación propia, harina de dumplings)
06.03.02	Productos de harina de trigo
06.03.02.01	Productos de fideo crudo y húmedo (ejemplo fideos, capa de

	dumplings, de wontons, y de shao mai)
06.03.02.02	Pasta y Fideo crudo seco
06.03.02.03	Pasta fermentada
06.03.02.04	Pasta para rebozar (ejemplo para pescado y carne de aves), recubrimiento de harina, harina para freír
06.03.02.05	Productos de harina frita
06.04	Harina de cereales secundarios y sus productos
06.04.01	Harina de cereales diversos excepto trigo y arroz
06.04.02	Productos originados de cereales secundarios
06.04.02.01	Sopa de ocho tesoros envasada
06.04.02.02	Otros productos de cereales secundarios
06.05	Almidón y sus productos
06.05.01	Almidón comestible
06.05.02	Productos de almidón
06.05.02.01	Fideos de arroz y vermicelli
06.05.02.02	Gambas aromatizadas con almidón en escamas
06.05.02.03	Harina de raíz de loto
06.05.02.04	Tapioca
06.06	Cereales instantáneos, incluye copos de avena
06.07	Arroz y fideo precocinado instantáneo
06.08	Productos de fideos y arroz congelado
06.09	Cereales y postres con almidón (pudding de arroz y de mandioca)
06.10	Rellenos de productos de cereal
07.0	Productos de panadería
07.01	Pan
07.02	Pastelería
07.02.01	Pastel tipo chino (salvo mooncake)
07.02.02	Pasteles tipo occidental
07.02.03	Mooncake
07.02.04	Decoración de pasteles
07.03	Galletas
07.03.01	Galletas con relleno y decoración
07.03.02	Goffres
07.03.03	Rollos de huevo
07.03.04	Otras galletas

07.04	Rellenos de productos de panadería
07.05	Otros productos de panadería
08.0	Carne y productos cárnicos
08.01	Carne cruda, carne fresca
08.01.01	Carne cruda y fresca
08.01.02	Carne refrigerada(carne enfriada, fresca y refrigerada, fresca y fría)
08.01.03	Carne congelada
08.02	Productos de carne precocinada
08.02.01	Productos de carne pre-acondicionada (carne cruda con ingredientes acondicionadores)
08.02.02	Producto de carne curada (ejemplo: tocino, panceta, pato curado, jamón tipo chino, salchichas)
08.03	Productos de carne tratada por el calor
08.03.01	Producto de carne curada con pasta de soja dulce
08.03.01.01	Productos de carne hervidos en agua
08.03.01.02	carne curada con pasta de soja dulce (pot-stewed meta)
08.03.01.03	carne al vapor salada en vino
08.03.02	Productos de carne ahumada, asada o a la parrilla
08.03.03	Productos de carne frita
08.03.04	Jamón tipo occidente (asado, ahumado, y cocido)
08.03.05	Salchichas
08.03.06	Productos de carne fermentada
08.03.07	Productos cárnicos cocidos desecados
08.03.07.01	Carne seca en hilos
08.03.07.02	Jerky/carne seca
08.03.07.03	Jerky/carne seca
08.03.08	Productos de carne envasada
08.03.09	Otros productos carnicos cocidos
08.04	Tripas de animal comestibles
09.0	Pescados y sus productos (incluidos crustáceos, moluscos, equinodermos, mariscos y sus productos procesados)
09.01	Pescado fresco
09.02	Pescado congelado y sus productos
09.02.01	Productos acuáticos congelados
09.02.02	Productos acuáticos recubiertos congelados
09.02.03	Productos congelados a base de surimi (incluye bolas de pesca-

	do etc..)
09.03	Productos acuáticos precocinados (semipreparados)
09.03.01	Producto acuático encurtido marinado o gelatinoso
09.03.02	Producto acuático en escabeche
09.03.03	Producto de huevas de pescado
09.03.04	Pescados y productos de la pesca secados al aire, estufa y prensado
09.03.05	Otros productos acuáticos precocinados (carne de pesca 鱼肉饺子皮)
09.04	Productos acuáticos cocidos (comestible directamente)
09.04.01	Productos acuáticos cocidos y secos
09.04.02	Productos acuáticos cocidos o fritos
09.04.03	Productos acuáticos ahumados y asados
09.04.04	Productos acuáticos fermentados
09.04.05	Productos de carne peces
09.05	Productos acuáticos envasados
09.06	Otros pescados y productos de la pesca
10.0	Huevos y ovoproductos
10.01	Huevos frescos
10.02	Huevos de reproducción (sin cambiar propiedades físicas)
10.02.01	Huevo marinado
10.02.02	Huevo conservado en vino de arroz
10.02.03	Huevo conservado
10.02.04	Huevo salado
10.02.05	Otros huevos de otra forma de reproducción
10.03	Productos de huevo (cambio propiedades físicas)
10.03.01	Productos de huevo deshidratado (como albúmina en polvo, clara y yema en polvo)
10.03.02	Productos de huevo coagulados por el calor (como queso de yema, salchicha de huevo Songhua)
10.03.03	Huevos líquidos
10.04	Otros productos de huevo
11.0	Edulcorantes, incluye miel de abeja
11.01	Azúcar
11.01.01	Azúcar blanco y sus productos (ejemplo azúcar blanco, azúcar blando blanco, azúcar cristalizado, terrón de azúcar)
11.01.02	Otros azúcares y jarabes (ejemplo azúcar moreno, azúcar sin re-

	finar, melaza, azúcar invertido y jarabe de arce etc)
11.02	Azúcar de Almidón (fructosa, glucosa, caramelo, azúcar transformado)
11.03	Miel de abeja y polen
11.03.01	Miel de abeja
11.03.02	Polen
11.04	Edulcorantes de mesa
11.05	Jarabe aromatizado
11.05.01	Jarabe de fruta aromatizada
11.05.02	Otros jarabes aromatizados
11.06	Otros edulcorantes
12.0	Condimentos
12.01	Sal y sustitutos de sal
12.02	Potenciador del sabor y umami
12.03	Vinagre
12.03.01	Vinagre elaborado
12.03.02	Vinagre recombinado
12.04	Salsa de soja
12.04.01	Salsa de soja fermentada
12.04.02	Salsa de soja recombinada
12.05	Pasta de soja y sus productos
12.05.01	Pasta de soja elaborada
12.05.02	Pasta de soja recombinada
12.06	--
12.07	Vino para cocinar y sus productos
12.08	--
12.09	Especias
12.09.01	Condimentos y especias en polvo
12.09.02	Aceite de especias
12.09.03	Pastas especiadas (ejemplo salsa de mostaza, salsa de mostaza verde)
12.09.04	Otros productos elaborados de especias
12.10	Condimentos mezclados
12.10.01	Condimento mezclado sólido(limitados a harina de carne aviar)
12.10.01.01	Mezclas sólidas para caldos y sopas
12.10.01.02	Esencia de pollo, esencia de pollo en polvo

12.10.01.03	Otro condimento mezclado sólido
12.10.02	Condimentos mezclados semisólidos
12.10.02.01	Mayonesa, aderezo para ensalada
12.10.02.02	Pasta aromatizante con materia prima de origen animal
12.10.02.03	Pasta aromatizante con materia prima de origen vegetal
12.10.02.04	Otros condimentos
12.10.03	Condimento mezclado líquido (excepto 12.03 y 12.04)
12.10.03.01	Sopa concentrada (enlatada, en botella)
12.10.03.02	Sopa y caldo de carne y hueso
12.10.03.03	Jugo claro aromatizante
12.10.03.04	Salsa de ostras, de camarones y de pescado
12.11	Otros condimentos aromatizantes
13.0	Alimentos de nutrición especial
13.01	Alimentos de fórmula para lactante, lactante mayor e infantil
13.01.01	Alimentos de fórmula para lactantes
13.01.02	Alimentos de fórmula para lactante mayor e infantil
13.01.03	Alimentos de fórmula para lactantes con fines médicos especiales
13.02	Alimentos de complemento para lactante, lactante mayor e infantil
13.02.01	Alimentos complementarios de cereal para lactante, lactante mayor e infantil
13.02.02	Alimentación infantil complementaria en lata
13.03	Alimentos de nutrición con fines médicos especiales (con excepción de 13.01)
13.04	Alimentos de fórmula de baja energía
13.05	Otros alimentos de nutrición especial excepto 13.01-13.04
14.0	Bebidas
14.01	Agua potable envasada
14.01.01	Agua mineral natural potable
14.01.02	Agua purificada potable
14.01.03	Otra agua potable
14.02	Zumo de fruta y hortaliza
14.02.01	Zumo (pulpa) de frutas y hortalizas
14.02.02	Zumo (pulpa) concentrado de frutas y hortalizas
14.02.03	Bebidas de zumo (pulpa) de frutas y hortalizas (incluye productos fermentados)

14.03	Bebidas de proteína
14.03.01	Bebidas con leche
14.03.01.01	Bebida de leche fermentada
14.03.01.02	Bebida de leche preparada
14.03.01.03	Bebida con bacterias ácido lácticas
14.03.02	Bebidas con proteína vegetal
14.03.03	Bebidas de complejo de proteínas
14.03.04	Otras bebidas de proteínas
14.04	Bebidas aromatizadas con base de agua
14.04.01	Bebidas carbonatadas
14.04.02	Bebidas no carbonatadas
14.05	Bebidas de café, té y vegetales
14.05.01	Bebidas de té
14.05.02	Bebidas de café
14.05.03	Bebidas vegetales (incluye bebidas de cacao y cereales)
14.06	Bebidas sólidas
14.06.01	Bebida sólida sabor de fruta
14.06.02	Bebida sólida de proteína
14.06.03	Café instantáneo
14.06.04	Otras bebidas sólidas
14.07	Bebidas de uso específico
14.08	Bebidas aromatizadas (limitado a bebidas de sabor fruta)
15.0	Bebidas alcohólicas
15.01	Licor destilado
15.01.01	Licor blanco
15.01.02	Licor destilado aromatizado
15.01.03	Brandy
15.01.04	Whisky
15.01.05	Vodka
15.01.06	Ron
15.01.07	Otros licores destilados
15.02	Bebidas alcohólicas integradas
15.03	Bebida alcohólica fermentada
15.03.01	Vino de uva
15.03.01.01	Vino de uva no espumoso

15.03.01.02	Vino de uva espumoso y de aguja
15.03.01.03	Vino de uva aromatizado
15.03.01.04	Vino de uva especial (vino de uva elaborado con tecnología especial ejemplo agregar brandy al vino o jugo de uva concentrado)
15.03.02	Vino de arroz
15.03.03	Vino de frutas
15.03.04	Vino de miel de abeja
15.03.05	Cerveza y bebidas de malta
15.03.06	Otras bebidas alcohólicas fermentadas (espumosas)
16.0	Otros alimentos (excepto incluidos en 01.0-15.0)
16.01	Gelatina de fruta
16.02	Hojas de té, café
16.02.01	Te,cafe
16.02.02	Productos de té(aromatizados y sustituidos)
16.03	Tripas de colágeno de proteína
16.04	Levadura y productos de levadura
16.04.01	Levadura seca
16.04.02	Otras levaduras y sus productos
16.05	--
16.06	Alimentos inflados
16.07	Otros alimentos no especificados

ANEXO F

Índice de Anexo A [N/T: se omite la traducción]



中华人民共和国国家标准

GB 2760—2014

食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 术语和定义	1
3 食品添加剂的使用原则	1
4 食品分类系统	2
5 食品添加剂的使用规定	2
6 食品用香料	2
7 食品工业用加工助剂	2
附录 A 食品添加剂的使用规定	3
附录 B 食品用香料使用规定	119
附录 C 食品工业用加工助剂使用规定	184
附录 D 食品添加剂功能类别	196
附录 E 食品分类系统	197
附录 F 附录 A 中食品添加剂使用规定索引	208
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	4
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	114
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	117
表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单	119
表 B.2 允许使用的食品用天然香料名单	121
表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单	135
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)	184
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)	185
表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单	190
表 E.1 食品分类系统	197

前 言

本标准代替 GB 2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

本标准与 GB 2760—2011 相比,主要变化如下:

- 增加了原卫生部 2010 年 16 号公告、2010 年 23 号公告、2012 年 1 号公告、2012 年 6 号公告、2012 年 15 号公告、2013 年 2 号公告,国家卫生和计划生育委员会 2013 年 2 号公告、2013 年 5 号公告、2013 年 9 号公告、2014 年 3 号公告、2014 年 5 号公告、2014 年 9 号公告、2014 年 11 号公告、2014 年 17 号公告的食品添加剂规定;
- 将食品营养强化剂和胶基糖果中基础剂物质及其配料名单调整由其他相关标准进行规定;
- 修改了 3.4 带入原则,增加了 3.4.2;
- 修改了附录 A“食品添加剂的使用规定”:
 - a) 删除了表 A.1 中 4-苯基苯酚、2-苯基苯酚钠盐、不饱和脂肪酸单甘酯、茶黄色素、茶绿色素、多穗柯棕、甘草、硅铝酸钠、葫芦巴胶、黄蜀葵胶、酸性磷酸铝钠、辛基苯氧聚乙烯氧基、辛烯基琥珀酸铝淀粉、薪草提取物、乙萘酚、仲丁胺等食品添加剂品种及其使用规定;
 - b) 修改了表 A.1 中硫酸铝钾、硫酸铝铵、赤藓红及其铝色淀、靛蓝及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、焦糖色(加氨生产)、焦糖色(亚硫酸铵法)、山梨醇酐单月桂酸酯、山梨醇酐单棕榈酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、山梨醇酐三硬脂酸酯、山梨醇酐单油酸酯、甜菊糖苷、胭脂虫红的使用规定;
 - c) 在表 A.1 中增加了 L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、纽甜、 β -胡萝卜素、 β -环状糊精、双乙酰酒石酸单双甘油酯、阿斯巴甜等食品添加剂的使用范围和最大使用量,删除了上述食品添加剂在表 A.2 中的使用规定;
 - d) 删除了表 A.1 中部分食品类别中没有工艺必要性的食品添加剂规定;
 - e) 表 A.3 中增加了“06.04.01 杂粮粉”,删除了“13.03 特殊医学用途配方食品”;
- 修改了附录 B 食品用香料、香精的使用规定:
 - a) 删除了八角茴香、牛至、甘草根、中国肉桂、丁香、众香子、蒴藋籽等香料品种;
 - b) 表 B.1 中增加“16.02.01 茶叶、咖啡”;
- 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) 表 C.1 中增加了过氧化氢;
 - b) 表 C.2 中删除了甲醇、钡、聚甘油聚亚油酸酯品种及其使用规定;
- 删除了附录 D 胶基糖果中基础剂物质及其配料名单;
- 修改了附录 F 食品分类系统:
 - a) 修改为附录 E 食品分类系统;
 - b) 修改了 01.0、02.0、04.0、08.0、09.0、11.0、12.0、13.0、14.0、16.0 等类别中的部分食品分类号及食品名称,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。
- 增加了附录 F“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”。

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 国际编码系统 (INS)

食品添加剂的国际编码,用于代替复杂的化学结构名称表述。

2.6 中国编码系统 (CNS)

食品添加剂的中国编码,由食品添加剂的主要功能类别(见附录 D)代码和在本功能类别中的序号组成。

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；
- 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。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。

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。

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.1 列出的同一功能的食品添加剂(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.3 表 A.2 规定了可在各类食品(表 A.3 所列食品类别除外)中按生产需要适量使用的食品添加剂。
- A.4 表 A.3 规定了表 A.2 所例外的食品类别,这些食品类别使用添加剂时应符合表 A.1 的规定。同时,这些食品类别不得使用表 A.1 规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。
- A.5 表 A.1 和表 A.2 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¹⁾以及最大使用量或残留量**β-阿朴-8'-胡萝卜素醛****β-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 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
01.06.04	再制干酪	0.018	以 β-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 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
05.02	糖果	0.015	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
07.0	焙烤食品	0.015	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
12.10.02	半固体复合调味料	0.005	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
14.0	饮料类(除外 14.01 包装饮用水)	0.010	以 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计, 固体饮料按冲调倍数增加使用量

氨基乙酸(又名甘氨酸)**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	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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	

1) 在表 A.1 中使用范围以食品分类号和食品名称表示。

表 A.1 (续)

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	

苯甲酸及其钠盐 **benzoic acid, sodium benzoate**

CNS 号 17.001, 17.002 INS 号 210, 211

功能 防腐剂

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	蜜饯凉果	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	醋	1.0	以苯甲酸计
12.04	酱油	1.0	以苯甲酸计
12.05	酱及酱制品	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(不包括 12.03, 12.04)	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, 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, 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
14.04	碳酸饮料	0.2	以苯甲酸计, 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, 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, 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, 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

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	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、消泡剂、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 acid**

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(01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)	5.0	
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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	
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**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
12.03	醋	2.5	以丙酸计
12.04	酱油	2.5	以丙酸计
16.07	其他(杨梅罐头加工工艺)	50.0	以丙酸计

茶多酚(又名维多酚)**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
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	0.3	以油脂中儿茶素计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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
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, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	

赤藓红及其铝色淀**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
04.01.02.08.02	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	糕点上色装	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	酱及酱制品	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, 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
14.04	碳酸饮料	0.05	以赤藓红计, 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, 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

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	按生产需要适量使用	

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 包装饮用水除外)	2.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限生湿面条)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、**mono-and diglycerides of fatty acids**
硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)

CNS 号 10.006

INS 号 471

功能 乳化剂

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	20.0	
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	30.0	
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]	6.0	
12.09	香辛料类	5.0	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿辅助食品	按生产需要适量使用	

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	

淀粉磷酸酯钠

sodium starch phosphate

CNS 号 20.013

INS 号 —

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	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	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

靛蓝及其铝色淀

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	0.1	以靛蓝计
04.01.02.08.02	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, 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, 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, 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(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	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
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
06.04.01	杂粮粉	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
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
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(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)

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、松花蛋肠)	0.2	以对羟基苯甲酸计
12.03	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	酱及酱制品	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等	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,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,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,固体饮料按稀释倍数增加使用量

二丁基羟基甲苯(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	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)	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
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
06.06	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

***N*-[*N*-(3,3-二甲基丁基)]-*L*- α -天门冬氨-*L*-苯丙氨 neotame**

酸 1-甲酯(又名纽甜)

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	
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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.06	果泥	0.07	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 外的果酱(如印度酸辣酱)	0.07	
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.065	
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	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	
06.09	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	
12.03	醋	0.012	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.012	

表 A.1 (续)

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	0.07	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.02	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	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.033	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	0.02	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.033	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

dimethyl dicarbonate

(又名维果灵)

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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.25	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	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

2,4-二氯苯氧乙酸 2,4-dichlorophenoxy acetic acid
CNS 号 17.027 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	0.01	残留量≤2.0 mg/kg
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.01	残留量≤2.0 mg/kg

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(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	15.0	
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉)(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	
14.06	固体饮料	15.0	
16.07	其他(豆制品工艺)	0.025	复配消泡剂用,以每千克黄豆的使用量计

表 A.1 (续)

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

sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, 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
04.01.02.08	蜜饯凉果	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
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.4	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(仅限竹笋、酸菜)	0.05	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
06.05.01	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)	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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.01	食糖	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.02	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)	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	最大使用量以二氧化硫残留量计,浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算,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	最大使用量以二氧化硫残留量计,浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	0.25 g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为 0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.03	果酒	0.25 g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为 0.4 g/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

二氧化钛

titanium dioxide

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	
04.01.02.08.02	凉果类	10.0	
04.01.02.08.04	话化类	10.0	
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	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	

表 A.1 (续)

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	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
16.06	膨化食品	10.0	
16.07	其他(仅限饮料浑浊剂)	10.0 g/L	
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

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	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

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 包装饮用水除外)	0.006	固体饮料按稀释倍数增加使用量

番茄红素**lycopene**

CNS 号 08.017

INS 号 160d(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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 包装饮用水除外)	0.015	以纯番茄红素计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	
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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

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、鲜肉类除外)	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 鲜水产除外)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾**ammonium glycyrrhizinate, monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate**

CNS 号 19.012,19.010

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	蜜饯凉果	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	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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
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

表 A.1 (续)

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)	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	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

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	

柑橘黄**orange yellow**

CNS 号 08.143

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03.02.02	生干面制品	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

表 A.1 (续)

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
01.05.01	稀奶油	1.0	
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0 g/L	以即食状态食品中的使用量计

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(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	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
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	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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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]	按生产需要适量使用	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
14.02.01	果蔬汁(浆)	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

海萝胶**funoran (gloiopeltis furcata)**

CNS 号 20.040

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
05.02.01	胶基糖果	10.0	

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(01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)	3.0	
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	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	

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	5.0	
06.07	方便米面制品	5.0	
06.08	冷冻米面制品	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 包装饮用水除外)	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	4.0	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	3.0	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
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	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	
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]	10.0	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
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

核黄素 riboflavin

CNS 号 08.148

INS 号 101(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.3	
06.07	方便米面制品	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	0.05	

表 A.1 (续)

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	糕点上的彩装	0.8	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.8	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	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 —

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	糕点上的彩装	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	0.3	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	蜜饯凉果	0.2	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
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	糕点上的彩装	0.2	

表 A.1 (续)

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)	0.5	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	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	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
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	
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	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

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	
04.04.02.01	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	
08.03	熟肉制品	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	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

β-胡萝卜素**beta-carotene**

CNS 号 08.010

INS 号 160(a)

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(仅限植脂 末)	0.065	
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 外的果酱(如印度酸 辣酱)	0.5	
04.01.02.08	蜜饯凉果	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	

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	
04.02.02.08	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	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.1	
08.03	熟肉制品	0.02	
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	5.0	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(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、10.03.03 除外)	1.0	
10.04	其他蛋制品	0.15	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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(不包括 12.03, 12.04)	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	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	

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除外)	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	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 —

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	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量

滑石粉 **talc**

CNS 号 02.007 INS 号 553iii

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.02	凉果类	20.0	
04.01.02.08.04	话化类	20.0	

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
13.01	婴幼儿配方食品	7.0	

表 A.1 (续)

环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), sodium cyclamate, calcium cyclamate

环己基氨基磺酸钙

CNS 号 19.002

INS 952

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	蜜饯凉果	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.02	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
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
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 包装饮用水除外)	0.65	以环己基氨基磺酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
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

 β -环状糊精

beta-cyclodextrin

CNS 号 20.024

INS 号 459

功能 增稠剂

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	20.0	
06.07	方便米面制品	1.0	
08.02	预制肉制品	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	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	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	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	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

黄原胶(又名汉生胶)

xanthan gum

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
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

表 A.1 (续)

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

4-己基间苯二酚**4-hexylresorcinol**

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 ≤ 1 mg/kg

甲壳素(又名几丁质)**chitin**

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	醋	1.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	2.0	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	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	

姜黄**turmeric**

CNS 号 08.102

INS 号 100ii

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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.02	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
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	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以姜黄素计

姜黄素

curcumin

CNS 号 08.132

INS 号 100i

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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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	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
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	醋	1.0	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酱及酱制品	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	2.0	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
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	5.0	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	
15.02	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)

caramel colour class II -caustic sulfite

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	
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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.04	焙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	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	酱及酱制品	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	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)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01.03	白兰地	按生产需要适量使用	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/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	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
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	

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	2.5	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	2.5	
06.10	粮食制品馅料(仅限风味派)	7.5	
07.03	饼干	50.0	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酱及酱制品	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	
15.02	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	

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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

表 A.1 (续)

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
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
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, 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, 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, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0	以酒石酸计, 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, 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, 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, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	4.0 g/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	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02.04	糕点上的彩装	0.3	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.3	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)	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量

聚二甲基硅氧烷及其乳液 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	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.000 9	

聚甘油蓖麻醇酸酯(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	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	
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
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	10.0	
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.01.01.01 植物油除外)	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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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(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 包装饮用水除外)	10.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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 **ϵ -polylysine**

CNS 号 17.037

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
07.0	焙烤食品	0.15	
08.03	熟肉制品	0.25	
14.02	果蔬汁类及其饮料	0.2 g/L	固体饮料按稀释倍数增加使用量

 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐 **ϵ -polylysine hydrochloride**

CNS 号 17.038

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
04.0	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等	0.30	
06.02	大米及制品	0.25	
06.03	小麦粉及其制品	0.30	
06.04.02	杂粮制品	0.40	
08.0	肉及肉制品	0.30	
12.0	调味品	0.50	
14.0	饮料类	0.20	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

聚葡萄糖 polydextrose
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 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增 加使用量
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍 数增加使用量

聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯 polyoxyethylene xylitan monostearate
CNS 号 10.017 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
16.07	其他(发酵工艺)	5.0	

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 monooleat
CNS 号 10.025,10.026,10.015,10.016 INS 号 432,434,435,433
功能 乳化剂、消泡剂、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	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	

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)	1.5	
04.04	豆类制品	0.05	以每千克黄豆的使用量计
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(不包括 12.03, 12.04)	1.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水及 14.06 固体饮料除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.75	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	2.0	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.07	其他(仅限乳化天然色素)	10.0	

聚乙二醇**polyethylene glycol**

CNS 号 14.012

INS 号 1521

功能 被膜剂

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	

表 A.1 (续)

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	2.5	
06.03.02	小麦粉制品	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(不包括 12.03、12.04)	2.5	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量

卡拉胶**carrageenan**

CNS 号 20.007

INS 号 407

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	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	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	8.0 g/kg	
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 g/kg	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	0.3 g/L	以即食状态食品中的使用量计
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

表 A.1 (续)

抗坏血酸(又名维生素 C) **ascorbic acid (vitamin C)**

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
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	
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	1.0	以水果中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	以蔬菜中抗坏血酸钙残留量计
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

抗坏血酸棕榈酸酯 **ascorbyl palmitate**

CNS 号 04.011 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
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	0.2	以脂肪中抗坏血酸计
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2	
02.01	基本不含水的脂肪和油	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	
07.01	面包	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01	婴幼儿配方食品	0.05	以脂肪中抗坏血酸计
13.02	婴幼儿辅助食品	0.05	以脂肪中抗坏血酸计

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
04.04.01.01	豆腐类	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	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

表 A.1 (续)

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
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	10.0	
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	
07.0	焙烤食品	10.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	10.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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	

表 A.1 (续)

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	
04.05.02.01	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	
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(生肉添加调理料)	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	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

辣椒油树脂

paprika oleoresin

CNS 号 00.012

INS 号 160c

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	
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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	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 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	以即食食品计,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	以即食食品计,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≤12 mg/kg

表 A.1 (续)

亮蓝及其铝色淀

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
04.01.02.08.02	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
04.04.01.06	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
07.04	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
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)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙

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, sodium phosphatedibasic, 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, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 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(01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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_4^{3-})计
01.05.01	稀奶油	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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_4^{3-})计

表 A.1 (续)

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	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
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	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(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(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(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(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(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(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(PO_4^{3-})计
06.03	小麦粉及其制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03.01	小麦粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(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(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(PO_4^{3-})计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼、冷冻土豆泥、冷冻红薯泥)	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(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(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(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(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(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(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(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(PO_4^{3-})计
08.03	熟肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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_4^{3-})计
09.02.03	冷冻鱼糜制品(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_4^{3-})计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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_4^{3-})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_4^{3-})计
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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_4^{3-})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_4^{3-})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_4^{3-})计
13.01	婴幼儿配方食品	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_4^{3-})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_4^{3-})计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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_4^{3-})计

表 A.1 (续)

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
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
01.05.01	稀奶油	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	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿辅助食品	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	只限用于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.35	只限用于熏蒸,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
04.02.02.02	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
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
11.01	食糖	0.1	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	1.5	
07.01	面包	10.0	
07.02	糕点	10.0	
07.03	饼干	10.0	
08.02.02	腌腊肉制品(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)(仅限腊肠)	5.0	
08.03.05	肉灌肠类	3.0	

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

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 $\leq$ 100 mg/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 $\leq$ 100 mg/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 $\leq$ 100 mg/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 $\leq$ 100 mg/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 $\leq$ 100 mg/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 $\leq$ 500 mg/kg (以即食海蜇中 Al 计)

表 A.1 (续)

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 2.4 mg/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 ₄ 计

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	
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)	0.1 g/L	以 Ca 计 36 mg/L
16.07	其他(仅限畜禽血制品)	0.5	

表 A.1 (续)

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
12.01	盐及代盐制品	350	
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	按生产需要适量使用	

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	

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	
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	
04.01.02.08.01	蜜饯类	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	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	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	备注
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

落葵红

basella rubra red

CNS 号 08.121

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	0.1	
07.02.04	糕点上的彩装	0.2	
14.04	碳酸饮料	0.13	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.25	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)

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	

麦芽糖醇和麦芽糖醇液

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	
04.04.01.06	熟制豆类	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	
05.01	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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	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	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	0.5	
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(不包括 12.03, 12.04)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(豆制品工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(制糖工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(酿造工艺)	按生产需要适量使用	

没食子酸丙酯(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	0.1	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.1	
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)	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

表 A.1 (续)

玫瑰茄红

roselle red

CNS 号 08.125

INS 号 —

功能 着色剂

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	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	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)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

迷迭香提取物

rosemary extract

CNS 号 04.017

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
02.01.01	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	
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	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	
16.06	膨化食品	0.3	

迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)

rosemary extract

CNS 号 04.022

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
02.01.01	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	
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	

表 A.1 (续)

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	0.3	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	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	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.3	
12.10.03.01	浓缩汤(罐装、瓶装)	0.3	
16.06	膨化食品	0.3	

密蒙黄

buddleia yellow

CNS 号 08.139

INS 号 —

功能 着色剂

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	
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	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	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,残留量<10 mg/kg
07.02	糕点	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.02	残留量≤10 mg/kg
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
15.03	发酵酒	0.01 g/L	

柠檬黄及其铝色淀

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	蜜饯凉果	0.1	以柠檬黄计
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
04.04.01.06	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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用柠檬黄
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心和蛋糕夹心)	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)	0.3	以柠檬黄计
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(不包括 12.03, 12.04)	0.15	以柠檬黄计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	以柠檬黄计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
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

柠檬酸及其钠盐、钾盐**citric acid, trisodium citrate, tripotassium citrate**

CNS 号 01.101, 01.303, 01.304

INS 号 330, 331iii, 332ii

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿辅助食品	按生产需要适量使用	
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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	

表 A.1 (续)

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
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	

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 163ii

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 包装饮用水除外)	2.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

表 A.1 (续)

葡萄糖酸亚铁 **ferrous gluconate**

CNS 号 09.005 INS 号 579

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(除外 03.04 食用冰)	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	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
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	

羟基硬脂精(又名氧化硬脂精) **oxystearin**

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	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

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(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	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	

日落黄及其铝色淀**sunset yellow, sunset yellow aluminum lake**

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	蜜饯凉果	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

表 A.1 (续)

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	0.3	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	糕点上色装	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
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
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	0.5	

表 A.1 (续)

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 ≤ 0.3 mg/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
13.01	婴幼儿配方食品	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(仅限油炸薯片调味料)	10.0	
14.06	固体饮料	21.6	
16.01	果冻	6.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	1.0	

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(01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)	0.5	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.2	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.2	
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	
08.02	预制肉制品	0.5	

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	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)	0.25	
12.03	醋	0.15	
12.04	酱油	0.2	
12.05	酱及酱制品	0.2	
12.10	复合调味料	0.2	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.2	固体饮料按冲调倍数增加使用量

乳酸钠**sodium lactate**

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
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.4	

乳酸脂肪酸甘油酯**lactic and fatty acid esters of glycerol**

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
01.05.01	稀奶油	5.0	

乳糖醇(又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)**lactitol**

CNS 号 19.014

INS 号 966

功能 乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂

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	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	

乳糖酶**lactase**

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
01.03.02	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	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3

表 A.1 (续)

三氯蔗糖(又名蔗糖素) **sucralose**
 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	
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	蜜饯凉果	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	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	
11.04	餐桌甜味料	0.05g/份	
12.03	醋	0.25	
12.04	酱油	0.25	
12.05	酱及酱制品	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 包装饮用水除外)	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
15.03	发酵酒	0.65	
16.01	果冻	0.45	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

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	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.5	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	糕点上的彩装	1.5	

表 A.1 (续)

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 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

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	10.0	
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01.01.01 植物油除外)	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	
16.07	其他(仅限饮料混浊剂)	0.05	

山梨酸及其钾盐

sorbic acid,potassium sorbate

CNS 号 17.003,17.004

INS 号 200,202

功能 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂

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

表 A.1 (续)

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	1.0	以山梨酸计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.5	以山梨酸计
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	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	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
09.03.04	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)	1.5	以山梨酸计
11.05	调味糖浆	1.0	以山梨酸计
12.03	醋	1.0	以山梨酸计
12.04	酱油	1.0	以山梨酸计
12.05	酱及酱制品	0.5	以山梨酸计
12.10	复合调味料	1.0	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
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.5	以山梨酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)	2.0	以山梨酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01.03	乳酸菌饮料	1.0	以山梨酸计,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)	0.6 g/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,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

山梨糖醇和山梨糖醇液 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	
04.05.02.01	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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	0.5	
12.0	调味品	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	
16.07	其他(豆制品工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(制糖工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(酿造工艺)	按生产需要适量使用	

双乙酸钠(又名二醋酸钠) **sodium diacetate**

CNS 号 17.013 INS 号 262ii

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	3.0	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	
12.0	调味品	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 **diacetyl tartaric acid ester 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(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	6.0	
01.05.01	稀奶油	5.0	
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	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	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 外的果酱(如印度酸辣酱)	5.0	
04.01.02.08	蜜饯凉果	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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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)(不包括 09.01 鲜水产)	10.0	
10.02.05	其他再制蛋	5.0	
10.04	其他蛋制品	5.0	
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	0.001	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03,12.04)	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0	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	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
14.07	特殊用途饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0	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、胶姆糖基础剂

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	

酸性红(又名偶氮玉红)

carmoisine (azorubine)

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	

酸枣色

jujube pigment

CNS 号 08.133

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
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	
05.02	糖果	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	固体饮料按照稀释备注增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	固体饮料按照稀释备注增加使用量

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	酱及酱制品	0.1	

羧甲基纤维素钠**sodium carboxy methyl cellulose**

CNS 号 20.003

INS 号 466

功能 稳定剂

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	

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 包装饮用水除外)	0.025	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

碳酸钙^a**calcium carbonate**

CNS 号 13.006

INS 号 170i

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	0.03	

碳酸钾**potassium carbonate**

CNS 号 01.301

INS 号 501i

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
06.03.02	小麦粉制品	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	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

碳酸镁**magnesium carbonate**

CNS 号 13.005

INS 号 504i

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 500i

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.02.02	大米制品(仅限发酵大米制品)	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	

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
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	按生产需要适量使用	

^a 包括轻质和重质碳酸钙。

表 A.1 (续)

碳酸氢钾 **potassium hydrogen carbonate**

CNS 号 01.307 INS 号 501ii

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

碳酸氢钠 **sodium hydrogen carbonate**

CNS 号 06.001 INS 号 500ii

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.02.02	大米制品(仅限发酵大米制品)	按生产需要适量使用	
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	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 500iii

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(01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)	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

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	蜜饯凉果	1.0	以糖精计
04.01.02.08.02	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
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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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(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	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
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
07.02.03	月饼	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

L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-
 硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜)

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	0.15g/份	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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)

天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)^b
CNS 号 19.004
功能 甜味剂

aspartame
INS 号 951

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 外的果酱(如印度酸辣酱)	1.0	
04.01.02.08	蜜饯凉果	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	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0	
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	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	

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(不包括 12.03, 12.04)	1.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.6	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.6	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酯磺胺酸

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	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	1.13	
12.04	酱油	2.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.68	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

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	蜜饯凉果	0.25	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.25	
05.02	糖果	0.25	
07.02.04	糕点彩装	0.25	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.25	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	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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
01.02.02	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
04.01.02.08	蜜饯凉果	3.3	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
05.02	糖果	3.5	以甜菊醇当量计
07.02	糕点	0.33	以甜菊醇当量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.04	餐桌甜味料	0.05g/份	以甜菊醇当量计
12.0	调味品	0.35	以甜菊醇当量计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.2	以甜菊醇当量计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
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(又名脱氢醋酸及其钠盐)

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
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	0.3	以脱氢乙酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	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
06.05.02	淀粉制品	1.0	以脱氢乙酸计
07.01	面包	0.5	以脱氢乙酸计
07.02	糕点	0.5	以脱氢乙酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.5	以脱氢乙酸计
08.02	预制肉制品	0.5	以脱氢乙酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以脱氢乙酸计
12.10	复合调味料	0.5	以脱氢乙酸计
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.3	以脱氢乙酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

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	

表 A.1 (续)

微晶纤维素

microcrystalline cellulose

CNS 号 02.005

INS 号 460i

功能 稳定剂

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	

维生素 E(*dl-α*-生育酚, *d-α*-生育酚, **vitamine E (*dl-α*-tocopherol, *d-α*- 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	
02.01	基本不含水的脂肪和油	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)	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	
06.07	方便米面制品	0.2	
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	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	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	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.2	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	水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)(仅限鱼类加工)	0.05	

表 A.1 (续)

苋菜红及其铝色淀

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	蜜饯凉果	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	糕点上的彩装	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,高糖果蔬汁(浆) 类饮料按照稀释倍数加入
14.04	碳酸饮料	0.05	以苋菜红计
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以苋菜红计,高糖果味饮料按 照稀释倍数加入
14.06	固体饮料	0.05	使用量以苋菜红计,为按冲调 倍数稀释后液体中的量
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

橡子壳棕

acorn shell brown

CNS 号 08.126

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
14.04.01	可乐型碳酸饮料	1.0	固体饮料按照稀释倍数增加 使用量
15.02	配制酒	0.3	

表 A.1 (续)

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)	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/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(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品(纯乳粉除外)	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 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

辛烯基琥珀酸淀粉钠 starch sodium octenyl succinate (sodium starch 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
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	作为 DHA/ARA 载体,以即食食品计
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	50.0	作为 DHA/ARA 载体,以即食食品计
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

表 A.1 (续)

新红及其铝色淀 **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
04.01.02.08.02	凉果类	0.05	以新红计
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	糕点上的彩装	0.05	以新红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以新红计, 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, 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, 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 包装饮用水除外)	5.0	固体饮料按冲调倍数增加使 用量

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

表 A.1 (续)

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)	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/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 ≤70 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.08	肉罐头类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤50 mg/kg

胭脂虫红 carmine cochineal

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	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品	0.3	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
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 包装饮用水除外)	0.6	以胭脂红酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	以胭脂红酸计
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
16.06	膨化食品	0.1	以胭脂红酸计

胭脂红及其铝色淀

CNS 号 08.002

功能 着色剂

ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake

INS 号 124

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	蜜饯凉果	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

表 A.1 (续)

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(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 限饼干夹心和蛋糕夹心)	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
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
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,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,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,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,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,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

表 A.1 (续)

胭脂树橙(又名红木素,降红木素) annatto extract

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	
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	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 包装饮用水除外)	0.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.01	果冻	0.6	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.01	

表 A.1 (续)

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	糕点上的彩装	0.2	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒(仅限于配制果酒)	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

氧化铁黑,氧化铁红**iron oxide black, iron oxide red**

CNS 号 08.014,08.015

INS 号 172i,172ii

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

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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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 包装饮用水除外)	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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**

CNS 号 08.153

INS 号 141i

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

INS 号 141ii

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 包装饮用水除外)	0.5	仅限使用叶绿素铜钠盐, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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

表 A.1 (续)

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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱), 番茄沙司除外	0.07	
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 包装饮用水除外)	0.03	固体饮料按稀释倍数增加使用量

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 262i

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	

表 A.1 (续)

乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) **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	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.3	
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	
06.09	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	
11.04	餐桌甜味料	0.04 g/份	
12.0	调味品	0.5	
12.04	酱油	1.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.3	固体饮料按冲调倍数增加使用量
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 —

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≤1 mg/kg

表 A.1 (续)

异构化乳糖液

isomerized lactose syrup

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	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	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 包装饮用水除外)	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

D-异抗坏血酸及其钠盐

D-isoascorbic acid (erythorbic acid), 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
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	0.15	以抗坏血酸计

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	蜜饯凉果	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	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	
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	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

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、胶姆糖基础剂

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 470

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 470

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

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	蜜饯凉果	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	

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 481i,482i

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	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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	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	
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.0	
04.01.02.05	果酱	2.0	
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)	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	
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	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

诱惑红及其铝色淀

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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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 包装饮用水除外)	0.1	以诱惑红计,固体饮料按稀释 倍数增加使用量
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

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	

表 A.1 (续)

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	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)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

藻蓝(淡、海水) **spirulina blue(algae blue, lina 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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.8	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	4.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	4.0	固体饮料按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

蔗糖脂肪酸酯

sucrose esters of fatty acid

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	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	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	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	
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	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	5.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
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(仅限乳化天然色素)	10.0	
16.07	其他(仅限即食菜肴)	5.0	

表 A.1 (续)

栀子黄

gardenia yellow

CNS 号 08.112

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
02.02.01.02	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)	1.5	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类	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	
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	

表 A.1 (续)

栀子蓝

gardenia blue

CNS 号 08.123

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	
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 盐及代盐制品除外)	0.5	
14.02	果蔬汁类及其饮料	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

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	
04.01.02	加工水果	0.2	
04.02.02	加工蔬菜	0.2	
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	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.2	
08.03.03	油炸肉类	0.2	

表 A.1 (续)

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	0.2	
08.03.05	肉灌肠类	0.2	
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	
09.01	鲜水产(仅限虾类)	按生产需要适量使用	残留量 ≤ 20 mg/kg
11.05	调味糖浆	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量

植物炭黑**vegetable carbon, carbon black**

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	
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	

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(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
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	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	

表 A.1 (续)

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	0.5	
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	
09.0	水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.5	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	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	0.1	

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	糕点上彩装	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

表 A.1 (续)

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

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	

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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	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	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.5	

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
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004, 04.018	D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	315,316	抗氧化剂
5	DL-苹果酸钠	01.309	DL-disodium malate	—	酸度调节剂
6	L-苹果酸	01.104	L-malic acid	—	酸度调节剂
7	DL-苹果酸	01.309	DL-malic acid	—	酸度调节剂
8	α -环状糊精	18.011	alpha-cyclodextrin	457	稳定剂、增稠剂
9	γ -环状糊精	18.012	gamma-cyclodextrin	458	稳定剂、增稠剂
10	阿拉伯胶	20.008	arabic gum	414	增稠剂
11	半乳甘露聚糖	00.014	galactomannan	—	其他
12	冰乙酸(又名冰醋酸)	01.107	acetic acid	260	酸度调节剂
13	冰乙酸(低压羰基化法)	01.112	acetic acid	—	酸度调节剂
14	赤藓糖醇 ^a	19.018	erythritol	968	甜味剂
15	醋酸酯淀粉	20.039	starch acetate	1420	增稠剂
16	单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)	10.006	mono- and diglycerides of fatty acids	471	乳化剂
17	改性大豆磷脂	10.019	modified soybean phospholipid	—	乳化剂
18	柑橘黄	08.143	orange yellow	—	着色剂
19	甘油(又名丙三醇)	15.014	glycerine(glycerol)	422	水分保持剂、乳化剂
20	高粱红	08.115	sorghum red	—	着色剂
21	谷氨酸钠	12.001	monosodium glutamate	621	增味剂
22	瓜尔胶	20.025	guar gum	412	增稠剂
23	果胶	20.006	pectins	440	增稠剂
24	海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	20.005	potassium alginate	402	增稠剂
25	海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	20.004	sodium alginate	401	增稠剂
26	槐豆胶(又名刺槐豆胶)	20.023	carob bean gum	410	增稠剂
27	黄原胶(又名汉生胶)	20.009	xanthan gum	415	增稠剂
28	甲基纤维素	20.043	methyl cellulose	461	增稠剂
29	结冷胶	20.027	gellan gum	418	增稠剂

表 A.2 (续)

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
30	聚丙烯酸钠	20.036	sodium polyacrylate	—	增稠剂
31	卡拉胶	20.007	carrageenan	407	增稠剂
32	抗坏血酸(又名维生素 C)	04.014	ascorbic acid	300	抗氧化剂
33	抗坏血酸钠	04.015	sodium ascorbate	301	抗氧化剂
34	抗坏血酸钙	04.009	calcium ascorbate	302	抗氧化剂
35	酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	10.002	sodium caseinate	—	乳化剂
36	磷酸酯双淀粉	20.034	distarch phosphate	1412	增稠剂
37	磷脂	04.010	phospholipid	322	抗氧化剂、乳化剂
38	氯化钾	00.008	potassium chloride	508	其他
39	罗汉果甜苷	19.015	lo-han-kuo extract	—	甜味剂
40	酶解大豆磷脂	10.040	enzymatically decomposed soybean phospholipid	—	乳化剂
41	明胶	20.002	gelatin	—	增稠剂
42	木糖醇	19.007	xylitol	967	甜味剂
43	柠檬酸	01.101	citric acid	330	酸度调节剂
44	柠檬酸钾	01.304	tripotassium citrate	332ii	酸度调节剂
45	柠檬酸钠	01.303	trisodium citrate	331iii	酸度调节剂、稳定剂
46	柠檬酸一钠	01.306	sodium dihydrogen citrate	331i	酸度调节剂
47	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	citric and fatty acid esters of glycerol	472c	乳化剂
48	葡萄糖酸- δ -内酯	18.007	glucono delta-lactone	575	稳定和凝固剂
49	葡萄糖酸钠	01.312	sodium gluconate	576	酸度调节剂
50	羟丙基淀粉	20.014	hydroxypropyl starch	1440	增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂
51	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	hydroxypropyl distarch phosphate	1442	增稠剂
52	羟丙基甲基纤维素 (HPMC)	20.028	hydroxypropyl methyl cellulose	464	增稠剂
53	琼脂	20.001	agar	406	增稠剂
54	乳酸	01.102	lactic acid	270	酸度调节剂
55	乳酸钾	15.011	potassium lactate	326	水分保持剂

表 A.2 (续)

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
56	乳酸钠	15.012	sodium lactate	325	水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂
57	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	乳化剂
58	乳糖醇(4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	19.014	lactitol	966	甜味剂
59	酸处理淀粉	20.032	acid treated starch	1401	增稠剂
60	羧甲基纤维素钠	20.003	sodium carboxymethyl cellulose	466	增稠剂
61	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	13.006	calcium carbonate (light and heavy)	170i	膨松剂、面粉处理剂
62	碳酸钾	01.301	potassium carbonate	501i	酸度调节剂
63	碳酸钠	01.302	sodium carbonate	500i	酸度调节剂
64	碳酸氢铵	06.002	ammonium hydrogen carbonate	503ii	膨松剂
65	碳酸氢钾	01.307	potassium hydrogen carbonate	501ii	酸度调节剂
66	碳酸氢钠	06.001	sodium hydrogen carbonate	500ii	膨松剂、酸度调节剂、稳定剂
67	天然胡萝卜素	08.147	natural carotene	—	着色剂
68	甜菜红	08.101	beet red	162	着色剂
69	微晶纤维素	02.005	microcrystallin cellulose	460i	抗结剂、增稠剂、稳定剂
70	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	sodium octenyl succinate starch	1450	乳化剂
71	氧化淀粉	20.030	oxidized starch	1404	增稠剂
72	氧化羟丙基淀粉	20.033	oxidized hydroxypropyl starch	—	增稠剂
73	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	472a	乳化剂

表 A.2 (续)

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
74	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	acetylated distarch phosphate	1414	增稠剂
75	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	acetylated distarch adipate	1422	增稠剂
^a 生产菌株分别为 <i>Moniliella pollinis</i> , <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candida lipolytica</i> 。					

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
06.02	大米及其制品
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
06.04.01	杂粮粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
09.03	预制水产品(半成品)
10.01	鲜蛋
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

表 A.3 (续)

食品分类号	食品名称
11.01.01	白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)
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]
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
12.09	香辛料类
13.01	婴幼儿配方食品
13.02	婴幼儿辅助食品
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
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
15.03.01	葡萄酒
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物质或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 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。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.1.5 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) 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 食品用香精的标签应符合相关标准的规定。

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.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.2。

B.2.3 允许使用的食品用合成香料名单见表 B.3。

表 B.1 不得添加食品用香料、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

表 B.1 (续)

食品分类号	食品名称
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 ^a
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
^a 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 5 mg/100 mL、5 mg/100 mL 和按照生产需要适量使用,其中 100 mL 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 7 mg/100 g,其中 100 g 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品用香料。	

表 B.2 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	FEMA ^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	N009	大茴香脑	<i>trans</i> -Anethole Anise camphor	2086
10	N010	小豆蔻油	Cardamom oil (<i>Elletaria cardamomum</i>)	2241
11	N011	小豆蔻酊	Cardamom tincture (<i>Elletaria cardamomum</i>)	2240
12	N012	小茴香酊	Fennel tincture (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	—
13	N013	山苍子油	<i>Litsea cubeba</i> berry oil	3846
14	N014	山楂酊	Hawthorn fruit tincture (<i>Crataegus</i> spp.)	—
15	N015	大蒜油	Garlic oil (<i>Allium sativum</i> L.)	2503
16	N016	大蒜油树脂	Garlic oleoresin (<i>Allium sativum</i> L.)	—
17	N017	天然康酿克油	Cognac oil, green	2331
18	N018	天然薄荷脑	<i>L</i> -Menthol, natural	2665
19	N019	云木香油	Costus root oil (<i>Saussures lappa</i> Clanke)	2336
20	N020	月桂叶油	Bay, sweet, oil (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2125
21	N021	乌梅酊	Wumei tincture (<i>Prunus mume</i>)	—
22	N022	布枯叶油	Buchu leaves oil (<i>Barosma</i> spp.)	2169
23	N023	可可酊	Cocoa tincture (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
24	N024	可可壳酊	Cocoa husk tincture (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
25	N025	甘松油	China nardostachys oil (<i>Nardostachys chinensis</i> Batal.)	—
26	N026	甘草酊	Licorice tincture (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
27	N027	甘草流浸膏	Licorice extract (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
28	N028	冬青油	Wintergreen oil (<i>Gaultheria procumbens</i> L.)	3113
29	N029	白兰花油	<i>Michelia alba</i> flower oil	3950
30	N030	白兰叶油	<i>Michelia alba</i> leaf oil	3950
31	N031	白兰花净油	<i>Michelia alba</i> flower absolute	3950
32	N032	白兰花浸膏	<i>Michelia alba</i> flower concrete	3950
33	N033	白芷酊	<i>Angelica dahurica</i> tincture	—
34	N034	白柠檬油	Lime oil [<i>Citrus aurantifolia</i> (Christman) Swingle]	2631
35	N035	白柠檬萜烯	Lime oil terpene	—
36	N036	生姜油树脂	Ginger oleoresin (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2523
37	N037	肉豆蔻油	Nutmeg oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2793
38	N038	肉豆蔻酊	Nutmeg tincture(<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	—
39	N039	中国肉桂油	Cassia oil (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2258
40	N040	中国肉桂皮酊(提取物)	Cassia bark tincture (extract) (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2257
41	N041	红茶酊	Black tea tincture (<i>Camellia sinensis</i>)	—
42	N042	印蒿油	Davana oil (<i>Artemisia pallens</i> Wall.)	2359
43	N043	吐鲁酊(提取物)	Tolu balsam tincture (extract) (<i>Myroxylon</i> spp.)	3069
44	N044	吐鲁香膏	Tolu balsam gum (<i>Myroxylon</i> spp.)	3070
45	N045	豆豉酊	Soya bean fermented tincture	—
46	N046	杜松籽油(又名刺柏子油)	Juniper berry oil (<i>Juniperus communis</i> L.)	2604
47	N047	芫荽籽油	Coriander oil (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
48	N048	芹菜花油	Celery flower oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	—
49	N049	芹菜籽油	Celery seed oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	2271
50	N050	牡荆叶油	<i>Vitex cannabifolia</i> leaf oil	—
51	N051	圆柚油	Grapefruit oil, expressed (<i>Citrus paradisi</i> Mact.)	2530

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
52	N052	苍术脂(又名苍术硬脂,苍术油)	Atractylodes oil(<i>Atractylodes lancea</i>)	—
53	N053	枣子酊	Chinese date (common Jujube) tincture (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.)	—
54	N054	玫瑰油	Rose oil (<i>Rosa</i> spp.)	2989
55	N055	玫瑰净油	Rose absolute (<i>Rosa</i> spp.)	2988
56	N056	玫瑰浸膏	Rose concrete (<i>Rosa</i> spp.)	—
57	N057	鸢尾浸膏	Orris concrete (<i>Iris florentina</i> L.)	2829
58	N058	鸢尾脂(又名鸢尾凝脂)	Orris root extract (<i>Iris florentina</i> L.)	2830
59	N059	杭白菊花油	Chrysanthemum Hang Zhou flower oil (<i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	—
60	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
61	N061	枫槭油	Maple oil (<i>Acer</i> spp.)	—
62	N062	枫槭浸膏	Maple concrete (<i>Acer</i> spp.)	—
63	N063	岩蔷薇浸膏(又名赖百当浸膏)	Labdanum extract(<i>Cistus ladaniferus</i>)	2610
64	N064	咖啡酊	Coffee tincture (<i>Coffea</i> spp.)	—
65	N065	罗汉果酊	Luohanfruit tincture [<i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C.Jeffrey]	—
66	N066	金合欢浸膏	Cassie concrete (<i>Acacia farnesiana</i> Willd.)	—
67	N067	依兰依兰油	Ylang ylang oil (<i>Cananga odorata</i> Hook. f. and Thomas)	3119
68	N068	大花茉莉净油	<i>Jasminum grandiflorum</i> absolute	2598
69	N069	大花茉莉浸膏	<i>Jasminum grandiflorum</i> concrete	2599
70	N070	小花茉莉净油	<i>Jasminum sambac</i> absolute	—
71	N071	小花茉莉浸膏	<i>Jasminum sambac</i> concrete	—
72	N072	佛手油	Sarcodactylis oil (<i>Citrus medica</i> var. <i>Sarcodactylis</i> Swingle)	3899

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
73	N073	圆叶当归根酊(又名独活酊)	Angelica root tincture (extract) (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2087
74	N074	洋葱油	Onion oil (<i>Allium cepa</i> L.)	2817
75	N075	生姜油	Ginger oil (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2522
76	N076	姜黄油	Turmeric oil (<i>Curcuma longa</i> L.)	3085
77	N077	姜黄油树脂	Turmeric oleoresin (<i>Curcuma longa</i> L.)	3087
78	N078	姜黄浸膏	Turmeric extract (<i>Curcuma longa</i> L.)	3086
79	N079	葫芦巴酊	Fenugreek tincture (extract) (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	2485
80	N080	玳玳花油	Daidai flower oil(<i>Citrus aurantium</i> L.‘Daidai’)	2771
81	N081	玳玳花浸膏	Daidai flower concrete(<i>Citrus aurantium</i> L.‘Daidai’)	2771
82	N082	玳玳果油	Daidai fruit oil(<i>Citrus aurantium</i> L.‘Daidai’)	2771
83	N083	柚皮油	Pummelo peel oil [<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck]	—
84	N084	柏木叶油(北美香柏)	Cedar leaf oil (<i>Thuja occidentalis</i> L.)	2267
85	N085	枯茗籽油(又名孜然油)	Cumin seed oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2343
86	N086	柠檬油	Lemon oil [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2625
87	N087	无萜柠檬油	Lemon oil, terpeneless [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2626
88	N088	柠檬油萜烯	Terpenes of lemon oil	—
89	N089	柠檬叶油	Petitgrain lemon oil [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2853
90	N090	柠檬草油	Lemongrass oil (<i>Cymbopogon citratus</i> DC. and <i>C. flexuosus</i>)	2624
91	N091	梔子花浸膏	Gardenia flower concrete (<i>Gardenia jasminoides</i> Ellis)	—
92	N092	树兰花油	<i>Aglaia odorata</i> flower oil	—

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
93	N093	树兰花酊	<i>Aglaia odorata</i> flower tincture	—
94	N094	树兰花浸膏	<i>Aglaia odorata</i> flower concrete	—
95	N095	树苔净油	Treemoss absolute (<i>Evernia furfuraceae</i>)	—
96	N096	树苔浸膏	Treemoss concrete (<i>Evernia furfuraceae</i>)	—
97	N097	香叶油(又名玫瑰香叶油)	Geranium oil (geranium rose oil) (<i>Pelargonium graveolens</i> L'Her)	2508
98	N098	除藜香叶油	Geranium oil terpeneless	2508
99	N099	香风茶油(又名香茶菜油)	Xiang Feng cha oil(<i>Rabdosia</i> spp.)	—
100	N101	香柠檬油	Bergamot oil (<i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>bergamia</i>)	2153
101	N102	香根油	Vertiver oil (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
102	N103	香根浸膏	Vertiver concrete (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
103	N104	香荚兰豆酊	Vanilla bean tincture (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
104	N105	香荚兰豆浸膏(提取物)	Vanilla bean concrete (extract) (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
105	N106	香附子油	Cyperus oil (<i>Cyperus sempervirens</i>)	—
106	N107	香葱油	Chives oil (<i>Allium schoenoprasum</i>)	—
107	N108	香紫苏油	Clary sage oil (<i>Salvia sclarea</i> L.)	2321
108	N109	香榧子壳浸膏	<i>Torreya grandis</i> shell concrete	—
109	N110	橘子油	Mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	2657
110	N111	除藜橘子油	Mandarin oil, terpeneless	—
111	N112	酒花酊	Hops tincture (extract) (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2578
112	N113	酒花浸膏	Hops extract, solid (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2579
113	N114	桉叶油(蓝桉油)	Eucalyptus oil (<i>Eucalyptus globulus</i> Labille)	2466
114	N115	海狸酊	Castoreum tincture (extract) (<i>Castor</i> spp.)	2261
115	N116	斯里兰卡肉桂皮油	Cinnamon bark oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2291
116	N117	斯里兰卡肉桂叶油	Cinnamon leaf oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2292
117	N118	桂花净油	<i>Osmanthus fragrans</i> flower absolute	3750
118	N119	桂花酊	<i>Osmanthus fragrans</i> flower tincture	—
119	N120	桂花浸膏	<i>Osmanthus fragrans</i> flower concrete	—
120	N121	桂圆酊	Longan tincture (<i>Euphoria longana</i>)	—
121	N122	留兰香油	Spearmint oil (<i>Mentha spicata</i>)	3032
122	N123	核桃壳提取物	Walnut hull extract (<i>Juglans</i> spp.)	3111
123	N124	素方花净油	Common white jasmine flower absolute (<i>Jasminum officinale</i> L.)	—
124	N125	桦焦油	Birch sweet oil (<i>Betula lenta</i> L.)	2154

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
125	N126	蚕豆花酊	Broad bean flower tincture (<i>Vicia faba</i> Linn.)	—
126	N127	绿茶酊	Green tea tincture(<i>Thea sinensis</i> or <i>Camellia sinensis</i>)	—
127	N128	野玫瑰浸膏	Wild rose concrete (<i>Rosa multiflora</i>)	—
128	N129	甜小茴香油	Fennel oil, sweet (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. var. <i>dulce</i> D.C.)	2483
129	N130	甜叶菊油	<i>Stevia rebaudiana</i> oil	—
130	N131	甜橙油	Orange oil [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2821
131	N132	除萜甜橙油	Orange oil, terpeneless [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2822
132	N133	甜橙油萜烯	Terpenes of orange oil	—
133	N134	菊苣浸膏	Chicory concrete (extract) (<i>Cichorium intybus</i> L.)	2280
134	N135	晚香玉浸膏	Tuberose concrete (<i>Polianthes tuberosa</i>)	—
135	N136	紫罗兰叶浸膏	Violet leaf concrete (<i>Viola odorata</i>)	3110
136	N137	椒样薄荷油	Peppermint oil (<i>Mentha piperita</i> L.)	2848
137	N138	黑加仑酊	Black currant tincture (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
138	N139	黑加仑浸膏	Black currant concrete (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
139	N140	槐树花净油	<i>Sophora japonica</i> flower absolute	—
140	N141	槐树花浸膏	<i>Sophora japonica</i> flower concrete	—
141	N142	辣椒酊	Capsicum tincture (extract) (<i>Capsicum</i> spp.)	2233
142	N143	辣椒油树脂(又名灯笼辣椒油树脂)	Paprika oleoresin (<i>Capsicum annum</i> L.)	2834
143	N144	愈疮木油	Guaiaac wood oil (<i>Bulnesia sarmienti</i> Lor.)	2534
144	N145	缬草油	Valerian root oil (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3100
145	N146	墨红花净油	<i>Rose crimsonglory</i> flower absolute	—
146	N147	墨红花浸膏	<i>Rose crimsonglory</i> flower concrete	—
147	N149	橙叶油	Petitgrain bigarade oil (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2855
148	N150	亚洲薄荷油	<i>Mentha arvensis</i> oil (Cornmint oil)	4219
149	N151	亚洲薄荷素油	<i>Mentha arvensis</i> oil, partially dementholized	—
150	N152	檀香油	Sandalwood oil (<i>Santalum album</i> L.)	3005
151	N153	薰衣草油	Lavender oil (<i>Lavandula angustifolia</i>)	2622
152	N154	头状百里香油(又名西班牙牛至油)	Origanum oil (<i>Thymus capitatus</i>)	2828
153	N155	可乐果提取物	Kolas nut extract (<i>Cola acuminata</i> Schott et EndL.)	2607
154	N156	加州胡椒油	Schinus molle oil (<i>Schinus molle</i> L.)	3018

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
155	N157	卡黎皮油	Cascarilla bark oil (<i>Croton</i> spp.)	2255
156	N158	百里香油	Thyme oil (<i>Thymus vulgaris</i> or <i>zigis</i> L.)	3064
157	N159	奶油发酵起子蒸馏物(黄油蒸馏物)	Butter starters distillate	2173
158	N160	卡南伽油	Cananga oil (<i>Cananga odorata</i> Hook. F. and Thoms)	2232
159	N161	月桂叶提起物/油树脂	Laurel leaves extract/oleoresin (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2613
160	N162	生姜提取物(生姜浸膏)	Ginger extract (Ginger concrete.) (<i>Zingiber officinale</i>)	2521
161	N163	白栎木屑提取物	Oak chips extract (<i>Quercus alba</i> L.)	2794
162	N164	龙蒿油	Estragon oil (<i>Artemisia dracunculus</i> L.)	2412
163	N165	白樟油	Camphor oil, white [<i>Cinnamomum camphora</i> (L.) Presl]	2231
164	N166	肉豆蔻衣油	Mace oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2653
165	N167	众香叶油	Pimento leaf oil (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2901
166	N168	西班牙鼠尾草油	Sage oil, Spanish (<i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl.)	3003
167	N169	红橘油	Tangerine oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	3041
168	N170	杂薰衣草油	Lavandin oil (<i>Lavandula hybrida</i>)	2618
169	N171	杏仁油	Apricot Kernel oil (<i>Prunus armeniaca</i> L.)	2105
170	N172	苏合香油	Styrax oil (<i>Liquidambar</i> spp.)	—
171	N173	苏合香提取物	Styrax extract (<i>Liquidambar</i> spp.)	3037
172	N174	长角豆油	Locust bean oil (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	—
173	N175	角豆提取物	Carob bean extract (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	2243
174	N176	皂树皮提取物	Quillaia (<i>Quillaia saponaria</i> Molina)	2973
175	N177	乳香油	Olibanum oil (<i>Boswellia</i> spp.)	2816
176	N178	没药油	Myrrh oil (<i>Commiphora</i> spp.)	2766
177	N179	良姜根提取物	Galangal root extract (<i>Alpinia</i> spp.)	2499
178	N180	苏格兰松油	Pine oil, scotch (<i>Pinus sylvestris</i> L.)	2906
179	N181	小茴香油(又名普通小茴香油)	Fennel oil, (common) (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill)	2481
180	N182	苦杏仁油	Almond oil, bitter (<i>Prunus amygdalus</i>)	2046
181	N183	阿魏油	Asafoetida oil (<i>Ferula asafoetida</i> L.)	2108
182	N184	金合欢净油	Cassie absolute [<i>Acacia farnesiana</i> (L.) Willd.]	2260
183	N185	欧芹叶油	Parsley leaf oil (<i>Petroselinum crispum</i>)	2836

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
184	N186	松针油	Pine needle oil (<i>Abies</i> spp.)	2905
185	N187	波罗尼花净油	Boronia absolute (<i>Boronia megastigma</i> Nees)	2167
186	N188	玫瑰木油	Bois de rose oil (<i>Aniba rosaeodora</i> Ducke)	2156
187	N189	玫瑰草油	Palmarosa oil [<i>Cymbopogon martini</i> (Roxb.) Stapf]	2831
188	N190	香茅油	Citronella oil (<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)	2308
189	N191	迷迭香油	Rosemary oil (<i>Rosemarinus officinalis</i> L.)	2992
190	N192	香脂冷杉油	Balsam fir oil [<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2114
191	N193	香脂冷杉油树脂	Balsam fir oleoresin [<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2115
192	N194	胡萝卜籽油	Carrot seed oil (<i>Daucus carota</i> L.)	2244
193	N195	春黄菊花油(罗马)	Chamomile flower oil (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2275
194	N196	春黄菊花净油(提取物)(罗马)	Chamomile flower absolute (extract) (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2274
195	N197	药鼠李提取物	Cascara bitterless extract (<i>Rhamnus purshiana</i> DC.)	2253
196	N198	毕澄茄油	Cubeb oil (<i>Piper cubeba</i> L.f.)	2339
197	N199	胡薄荷油(又名唇萼薄荷油)	Pennyroyal oil (<i>Mentha pulegium</i> L.)	2839
198	N200	欧当归油	Lovage oil (<i>Levisticum officinale</i> Koch.)	2651
199	N201	夏至草提取物	Horehound extract (<i>Marrubium vulgare</i> L.)	2581
200	N202	莫哈弗丝兰提取物	Yucca mohave extract (<i>Yucca</i> spp.)	3121
201	N203	海草(藻)提取物	Kelp (<i>Laminaria</i> and <i>Kereocystis</i> spp.)	2606
202	N204	海索草油	Hyssop oil (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2591
203	N205	莳萝草油(又名莳萝油)	Dill herb oil (<i>Anethum graveolens</i>)	2383
204	N206	秘鲁香脂	Balsam peru (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2116
205	N207	格蓬油	Galbanum oil (<i>Ferula galbaniflua</i>)	2501
206	N208	脂檀油	Amyris oil (<i>Amyris balsamifera</i> L.)	—
207	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
208	N210	接骨木花净油	Elder flower absolute (<i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S.nigra</i> L.)	—
209	N211	甘牛至油	Marjoram oil, sweet [<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.)]	2663
210	N212	黄龙胆根提取物	Gentian root extract (<i>Gentiana lutea</i> L.)	2506
211	N213	黄葵籽油	Ambrette seed oil (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2051

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
212	N214	野黑樱桃树皮提取物	Cherry bark extract (wild) (<i>Prunus serotina</i> Ehrh.)	2276
213	N215	黑胡椒油	Pepper oil, black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2845
214	N216	葛缕籽油	Caraway seed oil (<i>Carum carvi</i> L.)	2238
215	N217	榄香香树脂	Elemi resinoid (<i>Canarium</i> ssp.)	2407
216	N218	蜡菊提取物	Immortelle extract (<i>Helichrysum angustifolium</i> DC.)	2592
217	N219	蜜蜂花油	Balm oil (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2113
218	N220	<i>d</i> -樟脑	<i>d</i> -Camphor	2230
219	N221	橙花净油	Orange flower absolute (<i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>amara</i>)	2818
220	N222	柚苷(柚皮甙提取物)	Naringin extract (<i>Citrus paradisi</i> Macf.)	2769
221	N223	穗薰衣草油	Spike lavender oil (<i>Lavandula latifolia</i> L.)	3033
222	N224	鹰爪豆净油	Genet absolute (<i>Spartium junceum</i> L.)	2504
223	N225	玳玳果皮油	Daidai peel oil (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	3823
224	N226	甜橙油(橙皮压榨法)	Orange oil, sweet, cold pressed [<i>Citrus sinensis</i> (L.) osbeck]	2825
225	N227	小米辣椒油树脂	Bush red pepper oleoresin (<i>Capsicum frutescens</i> L.)	2234
226	N228	丁香茎油	Clove stem oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2328
227	N229	大茴香油(又名茴芹油)	Anise oil (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	2094
228	N230	<i>l</i> -天冬酰胺	<i>l</i> -Asparagine	—
229	N231	巴拉圭茶净油/提取物	Mate absolute/extract (<i>Ilex paraguariensis</i> St.Hil.)	—
230	N232	白山核桃树皮提取物	Hickory bark extract (<i>Carya</i> spp.)	2577
231	N233	瓜拉纳提取物	Guarana extract (<i>Paullinia cupana</i> HBK)	2536
232	N235	白百里香油	Thyme oil, white (<i>Thymus zygis</i> L.)	3065
233	N236	白胡椒油	Pepper oil, white (<i>Piper nigrum</i> L.)	2851
234	N237	白胡椒油树脂	Pepper oleoresin, white (<i>Piper nigrum</i> L.)	2852
235	N238	白康酿克油	Cognac oil, white	2332
236	N239	白脱酯	Butter esters	2172
237	N240	白脱酸	Butter acids	2171
238	N241	众香果油	Pimenta oil (<i>Pimenta officinalis</i>)	2018
239	N242	安息香树脂	Benzoin resinoid (<i>Styrax tonkinensis</i> Pierre)	2133
240	N243	当归籽油	Angelica seed oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2090

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
241	N244	当归根油	Angelica root oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2088
242	N245	肉豆蔻衣油树脂/提取物	Mace oleoresin/extract (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	2654
243	N246	西印度月桂叶提取物	Bay leaves, west Indian, extract (<i>Pimenta acris</i> kostel)	2121
244	N247	西印度月桂叶油	Bay leaves, West Indian, oil (<i>Pimenta acris</i> kostel)	2122
245	N248	L-阿拉伯糖(原名称为 <i>l</i> -阿戊糖)	L-Arabinose	3255
246	N249	阿拉伯胶	Arabic gum	2001
247	N250	欧当归提取物	Lovage extract (<i>Levisticum officinale</i> Koch)	2650
248	N251	欧芹油树脂	Parsley oleoresin (<i>Petroselinum</i> spp.)	2837
249	N252	油酸	Oleic acid	2815
250	N253	苦木提取物	Quassia extract [<i>Picrasma excelsa</i> (sw.) planch. <i>Quassia amara</i> L.]	2971
251	N254	苦橙叶净油	Orange leaf absolute (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2820
252	N255	苦橙油	Orange oil, bitter (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2823
253	N256	金鸡纳树皮	Cinchona bark (yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2283
254	N257	金钮扣油树脂	Jambu oleoresin (<i>Spilanthes acmelia oleracea</i>)	3783
255	N258	奎宁盐酸盐	Quinine hydrochloride	2976
256	N259	枯茗油	Cumin oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2340
257	N260	洋葱油树脂	Onion oleoresin (<i>Allium cepa</i> L.)	—
258	N261	茶树油(又名互叶白千层油)	Tea tree oil (<i>Melaleuca alternifolia</i>)	3902
259	N262	除萜白柠檬油	Lime oil, expressed terpeneless (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	2632
260	N263	除萜甜橙皮油	Orange peel oil, sweet, terpeneless (<i>Citrus sinensis</i> L.Osbeck)	2826
261	N265	黄芥末提取物/黄芥末油树脂	Mustard extract/oleoresin, yellow (<i>Brassica</i> spp.)	—
262	N266	棕芥末提取物	Mustard extract, brown (<i>Brassica</i> spp.)	—
263	N267	焦木酸	Pyroligneous acid	2967
264	N268	紫苏油	Perilla leaf oil (Shiso oil) (<i>Perilla frutescens</i>)	4013
265	N269	葡萄柚油萜烯	Grapefruit oil terpenes (<i>Citrus paradisi</i> Macf)	—
266	N270	黑胡椒油树脂/黑胡椒提取物	Pepper oleoresin/extract, black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2846
267	N271	榄香油/提取物/香树脂	Elemi oil/extract/ resinoid (<i>Canarium cimmune</i> or <i>Iuzonicum</i> Miq)	2408

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
268	N272	蜂蜡净油	Beeswax absolute (<i>Apis mellifera</i> L.)	2126
269	N273	赖百当净油(又名岩蔷薇净油)	Labdanum absolute (<i>Cistus</i> spp.)	2608
270	N274	鼠尾草油(又名药鼠尾草油)	Sage oil (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3001
271	N275	蜡菊净油	Helichrysum absolute (<i>Helichrysum augustifolium</i>)	—
272	N276	糖蜜提取物	Molasses extract	—
273	N277	檀香醇(α -, β -)	Santalol, α - and β -	3006
274	N278	山达草流浸膏	Yerba santa fluid extract [<i>Eriodictyon californicum</i> (Hook and Arn) Torr]	3118
275	N279	苜蓿提取物	Alfalfa extract (<i>Medicago sativa</i> L.)	2013
276	N281	众香子油树脂/提取物	Allspice oleoresin/extract (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2019
277	N282	黄葵籽净油	Ambrette seed absolute (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2050
278	N283	秘鲁香膏油	Balsam oil, Peru (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2117
279	N284	罗勒提取物	Basil extract (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2120
280	N285	芹菜籽提取物(固体)	Celery seed extract solid (<i>Apium graveolens</i> L.)	2269
281	N286	芹菜籽(CO ₂)提取物	Celery seed (CO ₂) Extract (<i>Apium graveolens</i> L.)	2270
282	N287	母菊(匈牙利春黄菊)花油	Chamomile flower oil (Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	2273
283	N288	黄色金鸡纳树皮提取物	Cinchona bark extract (yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2284
284	N289	丁香花蕾油树脂	Clove bud oleoresin (<i>Eugenia</i> spp.)	2324
285	N290	红三叶草提取物(固体)	Clover tops red extract solid (<i>Trifolium pratense</i> L.)	2326
286	N291	蒲公英流浸膏	Dandelion fluid extract (<i>Taraxacum</i> spp.)	2357
287	N292	蒲公英根固体提取物	Dandelion root solid extract (<i>Taraxacum</i> spp.)	2358
288	N293	加拿大飞蓬草油	Fleabane oil (<i>Erigeron canadensis</i>)	2409
289	N294	穗花槭提取物(固体)	Mountain maple extract solid (<i>Acer spicatum</i> Lam.)	2757
290	N295	芸香油	Rue oil (<i>Ruta graveolens</i> L.)	2995
291	N296	鼠尾草油树脂/提取物	Sage oleoresin/extract (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3002
292	N297	菝葜提取物	Sarsaparilla extract (<i>Smilax</i> spp.)	3009
293	N298	水蒸气蒸馏松节油	Turpentine, steam-distilled (<i>Pinus</i> spp.)	3089
294	N299	缬草根提取物	Valerian root extract (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3099

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
295	N300	香荚兰油树脂	Vanilla oleoresin (<i>Vanilla fragrans</i>)	3106
296	N301	紫罗兰叶净油	Violet leaves absolute (<i>Viola odorata</i> L.)	3110
297	N302	洋艾油	Wormwood oil (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3116
298	N303	玫瑰茄	Roselle (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)	—
299	N304	橘柚油	Tangelo oil	—
300	N305	晚香玉净油	Tuberose absolute (<i>Polianthes tuberosa</i> L.)	—
301	N306	美国栗树叶提取物	Chestnut leaves extract [<i>Castanea dentate</i> (Marsh.) Borkh.]	—
302	N307	古巴香脂油	Copaiba oil (South American spp. of <i>Copaifera</i>)	—
303	N308	达迷草叶	Damiana leaves (<i>Turnera diffusa</i> Willd.)	—
304	N309	母菊(匈牙利春黄菊)花净油	Chamomile flower absolute (Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	—
305	N310	接骨木花提取物	Elder flowers extract (<i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S. nigra</i> L.)	—
306	N311	防风根油(又名没药油)	Opoponax oil (<i>Commiphora</i> ssp.)	—
307	N312	藏红花提取物	Saffron extract (<i>Crocus sativus</i> L.)	2999
308	N313	香叶提取物	Geranium extract (<i>Pelargonium</i> spp.)	—
309	N314	葫芦巴油树脂	Fenugreek oleoresin (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2486
310	N315	柠檬提取物	Lemon extract [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2623
311	N316	德国鸢尾树脂	Orris resinoid (<i>Iris germanica</i> L.)	—
312	N317	罗望子提取物(浸膏)	Tamarind extract (<i>Tamarindus indica</i> L.)	—
313	N318	辣根油	Horseradish oil (<i>Armoracia lapathifolia</i> Gilib)	—
314	N319	葫芦巴籽浸膏	Fenugreek seed extract (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2485
315	N320	芹菜叶油	Celery leaf oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	—
316	N321	柏木油萜烯	Cedarwood oil terpenes	—
317	N322	肉豆蔻油树脂	Nutmeg oleoresin (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	—
318	N324	芫荽油/油树脂	Coriander oil/oleoresin (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
319	N325	葫芦巴	Fenugreek (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2484
320	N326	韭葱油	Leek oil (<i>Allium porrum</i>)	—
321	N327	甜橙皮提取物	Orange peel extract, sweet [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2824
322	N329	香橙皮油	<i>Citrus junos</i> peel oil	2318

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
323	N330	海藻净油	<i>Algues absolute</i>	—
324	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)	<i>Oregano oleoresin (Lippia spp.)</i>	2827
325	N332	甘草酸胺	<i>Glycyrrhizin, ammoniated (Glycyrrhiza spp.)</i>	2528
326	N333	冬香草油	<i>Savory winter oil (Satureja montana L.)</i>	3016
327	N334	安息香	<i>Styrax (Liquidambar spp.)</i>	3036
328	N335	阿魏液态提取物(流浸膏)	<i>Asafoetida fluid extract (Ferula assafoetida L.)</i>	2106
329	N336	桃树叶净油	<i>Peach tree leaf absolute (Prunus persica L. Batsch)</i>	—
330	N337	白藓牛至	<i>Dittany of crete (Origanum dictamnus L.)</i>	2399
331	N338	酒花油	<i>Hops oil (Humulus lupulus L.)</i>	2580
332	N339	赖百当油	<i>Labdanum oil (Cistus ladaniferus)</i>	2609
333	N340	薰衣草净油	<i>Lavender absolute (Lavandula angustidolia)</i>	2620
334	N341	没药树脂提取物	<i>Opoponax extract resinoid (Commiphora spp.)</i>	—
335	N342	花椒提取物	<i>Ash bark, prickly, extract (Zanthoxylum spp.)</i>	2110 4754
336	N343	蓖麻油	<i>Castor oil (Ricinus communis)</i>	2263
337	N344	儿茶粉	<i>Catechu powder (Acacia catechu Willd.)</i>	2265
338	N345	苦艾	<i>Wormwood (Artemisia absinthium L.)</i>	3114
339	N346	苦橙花油	<i>Neroli bigarade oil (Citrus aurantium L.)</i>	2771
340	N347	达瓦树胶	<i>Ghatti gum (Anogeissus latifolia Wall.)</i>	2519
341	N348	苦艾提取物	<i>Wormwood extract (Artemisia absinthium L.)</i>	3115
342	N349	刺柏提取物	<i>Juniper extract (Juniperus communis L.)</i>	2603
343	N350	甘草提取物(粉)	<i>Licorice extract powder (Glycyrrhiza glabra L.)</i>	2629
344	N351	甜菜碱(天然提取)	<i>Betaine (Natural Extract)</i>	4223
345	N352	松焦油	<i>Pine tar oil (Pinus spp.)</i>	2907
346	N353	橡苔净油	<i>Oakmoss absolute (Evernia spp.)</i>	2795
347	N354	苏格兰留兰香油	<i>Scotch spearmint oil (Mentha cardiaca L.)</i>	4221
348	N355	海索草提取物(又名神香草提取物)	<i>Hyssop extract (Hyssopus officinalis L.)</i>	2590
349	N356	安古树皮提取物	<i>Angostura extract (Galipea officinalis Hancock)</i>	2092
350	N357	德国春黄菊花(母菊花)提取物	<i>Chamomile (German) extract (Matricaria chamomilla L.)</i>	—
351	N358	石榴果汁浓缩物	<i>Pomegranate concentrate</i>	—
352	N359	L-苏氨酸	<i>L-Threonine</i>	4710
353	N360	L-丝氨酸	<i>L-Serine</i>	—

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
354	N361	灵猫净油	Civet absolute (<i>Viverra civetta</i> Schreber V. <i>zibetha</i> Schreber)	2319
355	N362	胭脂树提取物	Annatto extract (<i>Bixa orellana</i> L.)	2103
356	N363	卡黎皮提取物	Cascarilla bark extract (<i>Croton</i> spp.)	2254
357	N364	肉桂皮油/油树脂	Cinnanon bark oil/oleoresin (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2290
358	N365	刺梧桐树胶	Karaya gum (<i>Sterculia urens</i>)	2605
359	N366	橘叶油	Petitgrain mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco var. <i>mandarin</i>)	2854
360	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
361	N368	玫瑰果籽提取物	Rose hips extract (<i>Rosa</i> spp.)	2990
362	N369	夏香草油	Savory summer oil (<i>Satureja hortensis</i> L.)	3013
363	N370	加拿大细辛油	Snakeroot oil, Canadian (<i>Asarum canadense</i> L.)	3023
364	N371	单宁酸	Tannic acid	3042
365	N372	黄耆胶	Tragacanth gum (<i>Astragalus</i> spp.)	3079
366	N373	甘牛至油树脂/提取物	Marjoram oleoresin/extract [<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.)]	2659
367	N374	摩洛哥豆蔻提取物	Grains of paradise extract [<i>Aframomum melegueta</i> (Rosc.) K. Schum]	2529
368	N375	橙皮素	Hesperetin	4313
369	N376	根皮素	Phloretin	4390
370	N377	芝麻(CO ₂)提取物	Sesame CO ₂ extract	—
371	N378	芝麻蒸馏物	Sesame dist.	—
372	N379	干制鲑鱼(CO ₂)提取物	Katsuobushi CO ₂ extract	—
373	N380	郎姆酒净油	Rum absolute	—
374	N381	豆豉油树脂	Toushi oleoresin (Douchi oleoresin)	—
375	N382	药蜀葵	Althea root (<i>Althea officinalis</i> L.)	2048
376	N383	香蜂草	Balm (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2111
377	N384	白千层油	Cajeput oil (<i>Melaleuca cajuputi</i> Powell)	2225
378	N387	玉米穗丝	Corn silk (<i>Zea mays</i> L.)	2335
379	N388	毕澄茄	Cubebs (<i>Piper cubeba</i> L. f.)	2338
380	N389	芦荟提取物	Aloe extract (<i>Aloe</i> spp.)	2047
381	N390	龙涎香酊	Ambergris tincture	2049
382	N391	黄葵酊	Ambrette tincture (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2052

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
383	N392	燕根(萝藦科植物)提取物	Swallowroot (<i>Decalepis hamiltonii</i>) extract	4283
384	N393	红枣浸膏	Date concrete (<i>Ziziphus jujuba</i>)	—
385	N394	高倍天然苹果香料	Folded Apple Essence	—
386	N395	β -愈疮木烯	β -Guaiene Guaia-1(5),7(11)-diene	—
387	N396	褐藻胶	Algin (<i>Laminaria</i> spp. and other kelps)	2014
388	N397	香厚壳桂皮油	Massoia bark oil (<i>Cryptocarya massoio</i>)	3747
389	N398	(一)-高圣草酚钠盐	(一)-Homoeiriodictiol sodium salt	4228
390	N399	酶处理异槲皮苷	Isoquercitrin, enzymatically modified	4225
391	N400	葡萄籽提取物	Grape seed extract (<i>Vitis vinifera</i>)	4045
392	N401	留兰香提取物	Spearmint extract (<i>Mentha spicata</i> L.)	3031
393	N402	杂醇油(精制过)	Fusel oil, refined	2497
^a FEMA: Flavour and Extract Manufacturers Association, (美国) 香味料和萃取物制造者协会。				

表 B.3 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	cis-5-Octen-1-ol	3722
18	S0018	正壬醇	1-Nonanol (Nonyl alcohol)	2789

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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(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 α -甲基苄醇)	Styralyl alcohol (α -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	α -松油醇	α -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	α -紫罗兰醇(又名甲位紫罗兰醇)	α -Ionol	3624
44	S0044	β -紫罗兰醇(又名乙位紫罗兰醇)	β -Ionol	3625
45	S0045	二氢- β -紫罗兰醇	Dihydro- β -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
51	S0051	1-己烯-3-醇	1-Hexen-3-ol	3608
52	S0052	2-乙基己醇	2-Ethyl-1-hexanol	3151

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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, α -二甲基苄醇	<i>p</i> , α -Dimethylbenzyl alcohol	3139
58	S0058	对-异丙基苄醇	<i>p</i> -Isopropylbenzyl alcohol	2933
59	S0059	对, α , α -三甲基苄醇	<i>p</i> , α , α -Trimethylbenzyl alcohol	3242
60	S0060	β -石竹烯醇	β -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- <u>蓝</u> 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 (<i>dl</i> -薄荷脑, <i>l</i> -薄荷脑)	Menthol (<i>dl</i> -Menthol, <i>l</i> -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</i> , <i>E</i>)-2,4-Decadien-1-ol (<i>trans</i> , <i>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- <u>蓝</u> -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- <u>蓝</u> -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(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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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
97	S0097	百里香酚	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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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-Pentenal	3218
127	S0127	2-甲基-2-戊烯醛	2-Methyl-2-pentenal	3194
128	S0128	4-甲基-2-苯基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal	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)	Methylnonylacetaldehyde (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
149	S0149	2,4-壬二烯醛(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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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 γ -十一烷内酯)	Peach aldehyde (γ -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- 蓝 1-烯-9-醛(又名对-1-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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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	α -己基肉桂醛	α -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
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	β -甜橙醛	β -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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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	α -突厥酮	α -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	α -鸢尾酮	α -Irone	2597
234	S0234	α -紫罗兰酮	α -Ionone	2594
235	S0235	β -紫罗兰酮	β -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
243	S0243	4,5-二氢-3(2 <i>H</i>)-噻吩酮(四氢噻吩-3-酮)	4, 5-Dihydro-3-(2 <i>H</i>)-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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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	β -突厥酮[又名 4-(2,6,6-三甲基环己-1-烯基)丁-2-烯-4-酮]	β -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	α -戊基肉桂醛	α -Amylcinnamaldehyde	2061
274	S0274	<i>d</i> -葑酮	<i>d</i> -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(2 <i>H</i>)-呋喃酮	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	3174
277	S0277	2,5-二甲基-4-甲氧基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2 <i>H</i>)-furanone	3664

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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	<i>cis</i> -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- β -紫罗兰酮	Dihydro- β -ionone	3626
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	(<i>E</i>)-7-Methyl-3-octen-2-one	3868
287	S0287	3-乙酰巯基-2-甲基呋喃	3-(Acetylthio)-2-methylfuran	3973
288	S0288	4-乙酰氧基-2,5-二甲基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2 <i>H</i>)-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	<i>trans</i> -2-Hexenoic acid	3169
307	S0307	3-己烯酸	3-Hexenoic acid	3170
308	S0308	庚酸	Heptanoic acid	3348

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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	β -丙氨酸	β -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	乙酞丙酸	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-Methyloanthic 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
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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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-butenate	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
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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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
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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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
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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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-butenate	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
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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
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-methylanthranilate (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 hydrocinamate)	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	S0572	3-乙酰基-2,5-二甲基噻吩	3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene	3527
573	S0573	3,5,5-三甲基-1-己醇	3,5,5-Trimethyl-1-hexanol	3324
574	S0574	丁酸茴香酯	Anisyl butyrate	2100
575	S0575	异戊酸龙脑酯	Bornyl isovalerate	2165

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
576	S0576	2,6-二甲基-4-庚醇	2,6-Dimethyl-4-heptanol	3140
577	S0577	苯甲酸异丁酯	Isobutyl benzoate	2185
578	S0578	甲酸橙花酯	Neryl formate	2776
579	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
580	S0580	乙酸顺式和反式-对 1,(7)8-盖二烯-2-醇酯[又名乙酸顺式和反式-对 1,(7)8-薄荷二烯-2-醇酯]	<i>cis</i> -and- <i>trans</i> - <i>p</i> -1,(7)8-Menthadien-2-yl acetate	3848
581	S0581	乙酸龙脑烯醇酯	Campholene acetate	3657
582	S0582	丙酸丙酯	Propyl propionate	2958
583	S0583	丙酸丁酯	Butyl propionate	2211
584	S0584	丙酸己酯	Hexyl propionate	2576
585	S0585	丙酮酸乙酯	Ethyl pyruvate	2457
586	S0586	丁酸辛酯	Octyl butyrate	2807
587	S0587	异丁酸丙酯	<i>n</i> -Propyl isobutyrate	2936
588	S0588	异丁酸异丁酯	Isobutyl isobutyrate	2189
589	S0589	异丁酸香茅酯	Citronellyl isobutyrate	2313
590	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
591	S0591	丁二酸单薄荷酯(又名琥珀酸单薄荷酯)	Diethyl butanedioate (Momo-menthyl succinate)	3810
592	S0592	正戊酸正戊酯	Pentyl valerate	—
593	S0593	异戊酸辛酯	Octyl isovalerate	2814
594	S0594	己酸丁酯	Butyl hexanoate	2201
595	S0595	己酸苯乙酯	Phenethyl hexanoate	3221
596	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
597	S0597	辛酸己酯	Hexyl octanoate	2575
598	S0598	2-辛烯酸乙酯	Ethyl 2-octenoate	3643
599	S0599	2,4,7-癸三烯酸乙酯	Ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832
600	S0600	苯甲酸芳樟酯	Linalyl benzoate	2638
601	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
602	S0602	2-丁烯酸异丁酯	Isobutyl 2-butenate	3432
603	S0603	3-甲基丁酸己酯	Hexyl 3-methyl butanoate	3500
604	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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
605	S0605	3-羟基己酸甲酯	Methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
606	S0606	苯甲酸香叶酯	Geranyl benzoate	2511
607	S0607	琥珀酸二甲酯	Dimethyl succinate	2396
608	S0608	硬脂酸乙酯	Ethyl stearate	3490
609	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
610	S0610	己酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl hexanoate	3983
611	S0611	甲酸龙脑酯	Bornyl formate	2161
612	S0612	顺式-4-庚烯酸乙酯	Ethyl (<i>Z</i>)-hept-4-enoate	3975
613	S0613	辛酸戊酯	Amyl octanoate	2079
614	S0614	4-甲基戊酸甲酯	Methyl 4-methylvalerate	2721
615	S0615	乙酸胡椒醛酯	Heliotropin acetate	2912
616	S0616	丙酸肉桂酯	Cinnamyl propionate	2301
617	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
618	S0618	异丁酸十二酯	Dodecyl isobutyrate	3452
619	S0619	异丁酸松油酯	Terpinyl isobutyrate	3050
620	S0620	水杨酸异丁酯	Isobutyl salicylate	2213
621	S0621	肉桂酸异戊酯	Isoamyl cinnamate	2063
622	S0622	乙酸异龙脑酯	Isobornyl acetate	2160
623	S0623	γ -戊内酯	γ -Valerolactone	3103
624	S0624	γ -己内酯	γ -Hexalactone	2556
625	S0625	γ -庚内酯	γ -Heptalactone	2539
626	S0626	γ -辛内酯	γ -Octalactone	2796
627	S0627	γ -壬内酯	γ -Nonalactone	2781
628	S0628	γ -癸内酯	γ -Decalactone	2360
629	S0629	γ -十二内酯	γ -Dodecalactone	2400
630	S0630	γ -丁内酯	γ -Butyrolactone	3291
631	S0631	δ -己内酯	δ -Hexalactone	3167
632	S0632	δ -辛内酯	δ -Octalactone	3214
633	S0633	δ -壬内酯	δ -Nonalactone	3356
634	S0634	δ -癸内酯	δ -Decalactone	2361
635	S0635	δ -十一内酯	δ -Undecalactone	3294
636	S0636	δ -十二内酯	δ -Dodecalactone	2401

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
637	S0637	十五内酯	Pentadecanolide	2840
638	S0638	5-羟基-2-癸烯酸 δ -内酯	5-Hydroxy-2-decenoic acid δ -lactone (Coco-lactone)	3744
639	S0639	3-丙叉苯酐	3-Propylidenephthalide	2952
640	S0640	3-丁叉苯酐	3-Butylidenephthalide	3333
641	S0641	薄荷内酯	Mintlactone	3764
642	S0642	δ -十三内酯	δ -Tridecalactone	—
643	S0643	δ -十四内酯	δ -Tetradecalactone	3590
644	S0644	5-羟基-2,4-癸二烯酸内酯(又名 6-戊基- α -吡喃酮)	5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone (6-Pentyl- α -pyrone)	3696
645	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
646	S0646	威士忌内酯	Whiskey lactone	3803
647	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 γ -内酯]	Dihydroactinidiolide [(+/-)-(2,6,6-Trimethyl-2-hydroxycyclohexylidene) acetic acid γ -lactone]	4020
648	S0648	黄葵内酯	Ambrettolide	2555
649	S0649	α -当归内酯	α -Angelica lactone	3293
650	S0650	γ -甲基癸内酯	γ -Methyldecalactone	3786
651	S0651	β -石竹烯	β -Caryophyllene	2252
652	S0652	巴伦西亚橘烯	Valencene	3443
653	S0653	月桂烯	Myrcene	2762
654	S0654	<i>d</i> -柠檬烯	<i>d</i> -Limonene	2633
655	S0655	异松油烯	Terpinolene	3046
656	S0656	罗勒烯	Ocimene	3539
657	S0657	莰烯	Camphene	2229
658	S0658	α -蒎烯	α -Pinene	2902
659	S0659	β -蒎烯	β -Pinene	2903
660	S0660	1,8-桉叶素	1,8-Cineole	2465
661	S0661	1,4-桉叶素	1,4-Cineole	3658
662	S0662	二氢香豆素	Dihydrocoumarin	2381
663	S0663	1,4-二甲基-4-乙酰基-1-环己烯	1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
664	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
665	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.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
666	S0666	1,3,5-十一碳三烯	1,3,5-Undecatriene	3795
667	S0667	对, α -二甲基苯乙烯	<i>p</i> , α -Dimethylstyrene	3144
668	S0668	α -水芹烯	α -Phellandrene	2856
669	S0669	红没药烯	Bisabolene	3331
670	S0670	γ -松油烯	γ -Terpinene	3559
671	S0671	6-羟基二氢茶螺烷	6-Hydroxydihydrotheaspirane	3549
672	S0672	1-甲基-3-甲氧基-4-异丙基苯	1-Methyl-3-methoxy-4-isopropylbenzene	3436
673	S0673	间-二甲氧基苯	<i>m</i> -Dimethoxybenzene	2385
674	S0674	对-异丙基甲苯	<i>p</i> -Cymene	2356
675	S0675	3,4-二甲酚	3,4-Dimethylphenol	3596
676	S0676	1-甲基萘	1-Methylnaphthalene	3193
677	S0677	1,2-二甲氧基苯	1,2-Dimethoxybenzene	3799
678	S0678	α -金合欢烯	α -Farnesene	3839
679	S0679	苏合香烯	Styrene	3233
680	S0680	α -松油烯	α -Terpinene	3558
681	S0681	3-萜烯	3-Carene	3821
682	S0682	聚苧烯	Polylimonene	—
683	S0683	香菇素	Lenthionine	—
684	S0684	氧化石竹烯	Caryophyllene oxide	4085
685	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
686	S0686	甲硫醇	Methyl mercaptan	2716
687	S0687	3-甲硫基丙醇	3-(Methylthio) propanol	3415
688	S0688	正丁硫醇	1-Butanethiol	3478
689	S0689	2-甲基-1-丁硫醇	2-Methyl-1-butanethiol	3303
690	S0690	3-(甲硫基)-1-己醇	3-(Methylthio)-1-hexanol	3438
691	S0691	1,6-己二硫醇	1,6-Hexanedithiol	3495
692	S0692	糠基硫醇(又名咖啡醛)	Furfuryl mercaptan	2493
693	S0693	二甲基硫醚	Dimethyl sulfide	2746
694	S0694	二甲基二硫醚	Dimethyl disulfide	3536
695	S0695	二甲基三硫醚	Dimethyl trisulfide	3275
696	S0696	二丁基硫醚	Dibutyl sulfide	2215

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
697	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
698	S0698	二糠基二硫醚	Difurfuryl disulphide	3146
699	S0699	邻-甲硫基苯酚	<i>o</i> -(Methylthio)-phenol	3210
700	S0700	3-甲硫基丙醛	3-(Methylthio) propionaldehyde	2747
701	S0701	8-巯基薄荷酮	<i>p</i> -Mentha-8-thiol-3-one	3177
702	S0702	硫代乙酸糠酯	Furfuryl thioacetate	3162
703	S0703	3-甲硫基丙酸甲酯	Methyl 3-methylthiopropionate	2720
704	S0704	3-甲硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-methylthiopropionate	3343
705	S0705	吲哚	Indole	2593
706	S0706	三甲基胺	Trimethylamine	3241
707	S0707	玫瑰醚	Rose oxide	3236
708	S0708	羟基香茅醇	Hydroxycitronellol	2586
709	S0709	3,5-二甲基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
710	S0710	2-甲基吡嗪	2-Methylpyrazine	3309
711	S0711	2,3-二甲基吡嗪	2,3-Dimethylpyrazine	3271
712	S0712	2,5-二甲基吡嗪	2,5-Dimethylpyrazine	3272
713	S0713	2,3,5-三甲基吡嗪	2,3,5-Trimethylpyrazine	3244
714	S0714	对-甲苯基乙醛	<i>p</i> -Tolylacetaldehyde	3071
715	S0715	2,6,6-三甲基-1 或 2-环己烯-1-甲醛	2,6,6-Trimethyl-1 or 2-cyclohexen-1-carboxaldehyde	3639
716	S0716	2-异丁基-3-甲基吡嗪	2-Isobutyl 3-methylpyrazine	3133
717	S0717	2-甲氧基-3-仲丁基吡嗪	2-Methoxy-3-sec-butylpyrazine	3433
718	S0718	2,3-二乙基吡嗪	2,3-Diethylpyrazine	3136
719	S0719	3-乙基-2,6-二甲基吡嗪	3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
720	S0720	2-乙酰基吡嗪	Acetylpyrazine	3126
721	S0721	2-乙酰基-3-乙基吡嗪	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	3250
722	S0722	2,3-二乙基-5-甲基吡嗪	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	3336
723	S0723	5-异丙基-2-甲基吡嗪	5-Isopropyl-2-methylpyrazine	3554
724	S0724	2,6-二甲基吡啶	2,6-Dimethylpyridine	3540
725	S0725	4-甲基噻唑	4-Methylthiazole	3716
726	S0726	α -甲基肉桂醛	α -Methylcinnamaldehyde	2697
727	S0727	5-羟乙基-4-甲基噻唑	5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
728	S0728	2,4,5-三甲基噻唑	2,4,5-Trimethylthiazole	3325
729	S0729	2-乙基-4-甲基噻唑	2-Ethyl-4-methylthiazole	3680
730	S0730	5-乙烯基-4-甲基噻唑	4-Methyl-5-vinylthiazole	3313
731	S0731	2-乙酰基噻唑	2-Acetylthiazole	3328
732	S0732	2-异丙基-4-甲基噻唑	2-Isopropyl-4-methylthiazole	3555
733	S0733	2-异丁基噻唑	2-Isobutylthiazole	3134
734	S0734	苯并噻唑	Benzothiazole	3256
735	S0735	N-糠基吡咯	N-Furfuryl pyrrole	3284
736	S0736	2-乙酰基吡咯	2-Acetylpyrrole	3202
737	S0737	5,6,7,8-四氢喹啉	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	3321
738	S0738	2,4,5-三甲基-3-噁唑啉	2,4,5-Trimethyl-3-oxazoline	3525
739	S0739	2-甲基-4-丙基-1,3-噁唑烷	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
740	S0740	吡啶	Pyridine	2966
741	S0741	二丙基二硫醚	Propyl disulfide	3228
742	S0742	2-戊基硫醇	2-Pentanethiol	3792
743	S0743	邻-甲基苯硫酚	<i>o</i> -Toluenethiol	3240
744	S0744	苄基硫醇	Benzyl mercaptan	2147
745	S0745	1-对- <u>盖</u> 烯-8-硫醇(又名 1-对-薄荷烯-8-硫醇)	1- <i>p</i> -Menthene-8-thiol	3700
746	S0746	甲基丙基二硫醚	Methyl propyl disulfide	3201
747	S0747	甲基苄基二硫醚	Methyl benzyl disulfide	3504
748	S0748	甲基糠基二硫醚	Methyl furfuryl disulfide	3362
749	S0749	烯丙基二硫醚	Allyl disulfide	2028
750	S0750	双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl) disulfide	3259
751	S0751	糠基甲基硫醚	Furfuryl methyl sulfide	3160
752	S0752	2,6-二甲基苯硫酚	2,6-Dimethylthiophenol	3666
753	S0753	2-甲基-3-(2-呋喃基)丙烯醛	2-Methyl-3(2-furyl) acrolein	2704
754	S0754	2-甲基四氢噻吩-3-酮	2-Methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
755	S0755	2-甲基-5-(甲硫基)呋喃	2-Methyl-5-(methylthio) furan	3366
756	S0756	2-羟基-3,5,5-三甲基-2-环己烯酮	2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexenone	3459
757	S0757	糠酸甲酯	Methyl 2-furoate	2703
758	S0758	硫代乙酸乙酯	Ethyl thioacetate	3282
759	S0759	硫代乙酸丙酯	Propyl thioacetate	3385
760	S0760	3-巯基丙酸乙酯	Ethyl 3-mercaptopropionate	3677

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
761	S0761	硫代丁酸甲酯	Methyl thiobutyrate	3310
762	S0762	异硫氰酸烯丙酯	Allyl isothiocyanate	2034
763	S0763	2-硫代糠酸甲酯	Methyl 2-thiofuroate	3311
764	S0764	3-甲基-1,2,4-三噻烷	3-Methyl-1,2,4-trithiane	3718
765	S0765	2,3,5,6-四甲基吡嗪	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	3237
766	S0766	2-乙基吡嗪	2-Ethylpyrazine	3281
767	S0767	2-乙基-3,(5 或 6)-二甲基吡嗪	2-Ethyl-3(5 or 6)-dimethylpyrazine	3149
768	S0768	2-甲氧基-3-异丁基吡嗪	2-Methoxy-3-isobutylpyrazine	3132
769	S0769	1-甲基-2-乙酰基吡咯	1-Methyl-2-acetylpyrrole	3184
770	S0770	N-乙基-2-乙酰基吡咯	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	3147
771	S0771	喹啉	Quinoline	3470
772	S0772	6-甲基喹啉	6-Methylquinoline	2744
773	S0773	5-甲基喹啉	5-Methylquinoxaline	3203
774	S0774	哌啶	Piperidine	2908
775	S0775	β -甲基吲哚	β -Methylindole	3019
776	S0776	5-乙基-2-甲基吡啶	5-Ethyl-2-methylpyridine	3546
777	S0777	3-乙基吡啶	3-Ethylpyridine	3394
778	S0778	2-乙酰基吡啶	2-Acetylpyridine	3251
779	S0779	3-乙酰基吡啶	3-Acetylpyridine	3424
780	S0780	甲酸肉桂酯	Cinnamyl formate	2299
781	S0781	异戊胺	Isopentylamine	3219
782	S0782	苯乙胺	Phenethylamine	3220
783	S0783	2-甲基-1,3-二硫环戊烷	2-Methyl-1,3-dithiolane	3705
784	S0784	6-乙酰氧基二氢茶螺烷	6-Acetoxydihydrotheaspirane	3651
785	S0785	4,5-二甲基噻唑	4,5-Dimethyl thiazole	3274
786	S0786	3-巯基己醇	3-Mercaptohexanol	3850
787	S0787	三硫丙酮	Trithioacetone	3475
788	S0788	2,6-二甲基吡嗪	2,6-Dimethylpyrazine	3273
789	S0789	2-(甲硫基)乙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio) acetate	3835
790	S0790	乙酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl acetate	3851
791	S0791	2-(甲硫基)丙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio) propionate	3834
792	S0792	3-(甲硫基)丁酸乙酯	Ethyl 3-(methylthio) butyrate	3836
793	S0793	丁酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl butyrate	3852
794	S0794	己酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl hexanoate	3853

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
795	S0795	糠醇	Furfuryl alcohol	2491
796	S0796	四氢糠醇	Tetrahydro furfuryl alcohol	3056
797	S0797	牛磺酸(又名 2-氨基乙基磺酸)	Taurine (2-Aminoethylsulfonic Acid)	3813
798	S0798	2-乙基-3-甲基吡嗪	2-Ethyl-3-Methylpyrazine	3155
799	S0799	3-甲基-2-丁硫醇	3-Methyl-2-butanethiol	3304
800	S0800	2-甲基-3-四氢呋喃硫醇	2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiol	3787
801	S0801	丙硫醇	Propanethiol	3521
802	S0802	1,3-丙二硫醇	1,3-Propanedithiol	3588
803	S0803	烯丙基硫醇(又名 2-丙烯基-1-硫醇)	Allyl mercaptan (2-propen-1-thiol)	2035
804	S0804	4-甲氧基-2-甲基-2-丁硫醇	4-Methoxy-2-methyl-2-butanethiol	3785
805	S0805	2-苯乙硫醇	2-Phenylethyl mercaptan	3894
806	S0806	3-巯基-3-甲基-1-丁醇	3-Mercapto-3-methyl-1-butanol	3854
807	S0807	甲基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Methyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3573
808	S0808	甲基乙基硫醚	Methyl ethyl sulfide	3860
809	S0809	甲基苯基二硫醚	Methyl phenyl disulfide	3872
810	S0810	二乙基硫醚	Diethyl sulfide	3825
811	S0811	二丙基三硫醚	Dipropyl trisulfide	3276
812	S0812	丙烯基丙基二硫醚	Propenyl propyl disulfide	3227
813	S0813	二烯丙基硫醚	Allyl sulfide	2042
814	S0814	二烯丙基三硫醚	Diallyl trisulfide	3265
815	S0815	二烯丙基四硫醚(又名二烯丙基聚硫醚)	Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide)	3533
816	S0816	2-甲硫甲基-2-丁烯醛	2-(Methylthio)methyl-2-butenal	3601
817	S0817	3-甲硫基己醛	3-Methylthio hexanal	3877
818	S0818	乙酸环己酯	Cyclohexyl acetate	2349
819	S0819	邻-氨基苯乙酮	<i>o</i> -Amino acetophenone	3906
820	S0820	2-甲基-3-甲硫基呋喃	2-Methyl-3-(methylthio) furan	3949
821	S0821	甲酸 3-巯基 3-甲基丁酯	3-Mercapto-3-methyl-butyl formate	3855
822	S0822	乙酸 3-甲硫基丙酯	3-(Methylthio) propyl acetate	3883
823	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
824	S0824	甲硫磺酸 S-甲酯	S-Methyl methanethiosulfonate	—
825	S0825	2-甲硫基丁酸甲酯	Methyl 2-methylthio butyrate	3708
826	S0826	3-甲硫基-1-己醇乙酸酯	3-(Methylthio)-1-hexyl acetate	3789
827	S0827	甲硫醇乙酸酯	S-methyl thioacetate	3876

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
828	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
829	S0829	2-甲氧基吡嗪	2-Methoxypyrazine	3302
830	S0830	2-,5 或 6-甲氧基-3-甲基吡嗪	2-,5 or 6-Methoxy-3-methylpyrazine	3183
831	S0831	2-乙酰基-3,5(或 6)-二甲基吡嗪	2-Acetyl-3,5(or 6)dimethyl pyrazine	3327
832	S0832	2-乙酰基 3-甲基吡嗪	2-Acetyl 3-methyl pyrazine	3964
833	S0833	四氢吡咯(吡咯烷)	Tetrahydropyrrole (Pyrrolidine)	3523
834	S0834	2-异丁基吡啶	2-Isobutyl pyridine	3370
835	S0835	2-乙基-4,5-二甲基噁唑	2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole	3672
836	S0836	硫化铵	Ammonium sulfide	2053
837	S0837	2-巯基丙酸乙酯	Ethyl 2-mercaptopropionate	3279
838	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
839	S0839	1,4-二噻烷	1,4-Dithiane	3831
840	S0840	桃金娘烯醇	Myrtenol	3439
841	S0841	胡椒碱	Piperine	2909
842	S0842	2,3-二甲基苯并呋喃	2,3-Dimethylbenzofuran	3535
843	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
844	S0844	γ -紫罗兰酮	γ -Ionone	3175
845	S0845	α -二氢紫罗兰酮	Dihydro-Alpha-ionone	3628
846	S0846	<i>d</i> -胡椒酮(又名对- <u>蓝</u> -1-烯-3-酮)	<i>d</i> -Piperitone (<i>p</i> -menth-1-en-3-one)	2910
847	S0847	胡椒烯酮[又名对- <u>蓝</u> -1,4(8)-二烯-3-酮]	Piperitenone (<i>p</i> -Mentha-1,4(8)-dien-3-one)	3560
848	S0848	L-天冬氨酸	L-Aspartic acid	3656
849	S0849	DL-异亮氨酸	DL-Isoleucine	3295
850	S0850	焦木酸提取物	Pyroligneous acid extract	2968
851	S0851	乙酸钠(又名醋酸钠)	Sodium acetate	3024
852	S0852	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	Sodium diacetate	3900
853	S0853	琥珀酸二钠	Disodium succinate	3277
854	S0854	5'-鸟苷酸二钠	Disodium 5'-guanylate	3668
855	S0855	5'-肌苷酸二钠	Disodium 5'-inosinate	3669
856	S0856	磷酸三钙	Tricalcium phosphate	3081
857	S0857	δ -十六内酯	δ -Hexadecalactone	4673
858	S0858	(+/-)二氢薄荷内酯	(+/-)Dihydromintlactone	4032
859	S0859	顺式-4-十二烯醛	(<i>Z</i>)-4-Dodecenal	4036

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
860	S0860	4,5-环氧反式-2-癸烯醛	4,5-Epoxy <i>trans</i> -2-decenal	4037
861	S0861	2-乙基-5-甲基吡嗪	2-Ethyl-5-methylpyrazine	3154
862	S0862	顺式-3-顺式-6-壬二烯-1-醇	<i>cis</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadien-1-ol	3885
863	S0863	2-甲基-1-丁醇	2-Methyl-1-butanol	3998
864	S0864	异龙脑	Isoborneol	2158
865	S0865	2-壬醇	2-Nonanol	3315
866	S0866	反式-2-辛烯-1-醇	(<i>E</i>)-2-Octen-1-ol (<i>trans</i> -2-Octen-1-ol)	3887
867	S0867	香芹醇	Carveol	2247
868	S0868	对-盖烷-2-酮(又名对-薄荷烷-2-酮)	<i>p</i> -Menthan-2-one	3176
869	S0869	4-甲基-3-戊烯-2-酮	4-Methyl-3-penten-2-one	3368
870	S0870	反式,反式-3,5-辛二烯-2-酮	<i>trans,trans</i> -3,5-Octadien-2-one	4008
871	S0871	2-甲基呋喃	2-Methyl furan	4179
872	S0872	3-癸烯-2-酮	3-Decen-2-one	3532
873	S0873	2-辛烯-4-酮	2-Octen-4-one	3603
874	S0874	2-呋喃基-2-丙酮	(2-Furyl)-2-propanone	2496
875	S0875	5-甲基-2,3-己二酮	5-Methyl-2,3-hexanedione	3190
876	S0876	2-甲基-3-戊烯酸	2-Methyl-3-pentenoic acid	3464
877	S0877	L-酪氨酸	L-Tyrosine	3736
878	S0878	2-氧代戊二酸	2-Oxopentanedioic acid	3891
879	S0879	4-茴香酸	4-Anisic acid	3945
880	S0880	亚油酸	Linoleic acid	3380
881	S0881	甘草酸	Glycyrrhizic acid	—
882	S0882	L-胱氨酸	L-Cystine	—
883	S0883	L-蛋氨酸	L-Methionine	—
884	S0884	L-谷氨酰胺	L-Glutamine	3684
885	S0885	2-丙硫醇	2-Propanethiol	3897
886	S0886	4-巯基-4-甲基-2-戊酮	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
887	S0887	1,2-乙二硫醇	1,2-Ethanedithiol	3484
888	S0888	异戊烯基硫醇	Prenyl mercaptan	3896
889	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) dimethyl-sulfonium chloride (<i>d, l</i> -Methylmethionine sulfonium chloride)	3445
890	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
891	S0891	异丁基硫醇	Isobutyl mercaptan	3874

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
892	S0892	苯硫酚(原名称为苄基硫醇)	Benzenethiol	3616
893	S0893	异硫氰酸苄酯	Benzyl isothiocyanate	—
894	S0894	甲基烯丙基三硫醚	Allyl methyl trisulfide	3253
895	S0895	2-戊基噻吩	2-Pentyl thiophene	4387
896	S0896	3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
897	S0897	噻吩	Thiophene	—
898	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
899	S0899	异硫氰酸 3-甲硫基丙酯	3-Methylthiopropyl isothiocyanate	3312
900	S0900	3-甲基丁基硫醇	3-Methylbutanethiol	3858
901	S0901	2-乙酰基-2-噻唑啉	2-Acetyl-2-thiazoline	3817
902	S0902	甲基丙基三硫醚	Methyl propyl trisulfide	3308
903	S0903	噻唑	Thiazole	3615
904	S0904	吡嗪	Pyrazine	4015
905	S0905	甲基 1-丙烯基二硫醚	Methyl 1-propenyl disulfide	3576
906	S0906	甲酸丙酯	Propyl formate	2943
907	S0907	香兰素 3-(<i>l</i> - 蓝 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
908	S0908	3-戊烯-2-酮	3-Penten-2-one	3417
909	S0909	十二酸甲酯(又名月桂酸甲酯)	Methyl dodecanoate (Methyl laurate)	2715
910	S0910	乙酸紫苏酯(又名对-1,8- 蓝 二烯-7-醇乙酸酯)	Perillyl acetate(<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
911	S0911	苹果酸二乙酯	Diethyl malate	2374
912	S0912	甲硫基乙酸甲酯	Methyl (methylthio) acetate	4003
913	S0913	2-乙酰基-1-吡咯啉	2-Acetyl-1-pyrroline	4249
914	S0914	甲酸异丙酯	Isopropyl formate	2944
915	S0915	4-甲基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-pentenal	3510
916	S0916	亚油酸乙酯	Ethyl linoleate	—
917	S0917	2,4,6-三异丁基-5,6-二氢-4 <i>H</i> -1,3,5-二噻嗪	2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4017
918	S0918	乙酸十二醇酯	Dodecyl acetate	2616
919	S0919	2-乙基丁醛	2-Ethyl butyraldehyde	2426
920	S0920	辛酸辛酯	Octyl caprylate	2811
921	S0921	己醛二乙缩醛	Hexanal diethyl acetal	—
922	S0922	丙酸异丙酯	Isopropyl propionate	2959

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
923	S0923	丁酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl butyrate	3926
924	S0924	异硫氰酸丁酯	Butyl Isothiocyanate	4082
925	S0925	<i>N</i> -葡萄糖酰基乙醇胺	<i>N</i> -Gluconyl ethanolamine	4254
926	S0926	<i>N</i> -乳酰基乙醇胺	<i>N</i> -Lactoyl ethanolamine	4256
927	S0927	1-庚烯-3-醇	1-Hepten-3-ol	4129
928	S0928	乙硫醇	Ethanethiol	4258
929	S0929	六偏磷酸钠	Sodium hexameta phosphate	3027
930	S0930	乙酸 <i>l</i> -龙脑酯	<i>l</i> -Bornyl acetate	4080
931	S0931	反式- α -突厥酮	<i>trans</i> - α -Damascone	4088
932	S0932	二乙基二硫醚	Diethyl disulfide	4093
933	S0933	2,5-二甲基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	2,5-Dimethyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	4101
934	S0934	香叶酸	Geranic acid	4121
935	S0935	1-(3-羟基-5-甲基-2-噻吩)乙酮	1-(3-Hydroxy-5-methyl-2-thienyl) ethanone	4142
936	S0936	异黄葵内酯	Isoambrettolide	4145
937	S0937	异丁酸异龙脑酯	Isobornyl isobutyrate	4146
938	S0938	<i>N</i> -甲基邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl <i>N</i> -methylantranilate	4149
939	S0939	丁酸 3-(甲硫基)丙酯	Methionyl butyrate [3-(Methylthio) propyl butyrate]	4160
940	S0940	(S1)-甲氧基-3-庚硫醇	(S1)-Methoxy-3-heptanethiol	4162
941	S0941	5- <i>Z</i> -辛烯酸甲酯	Methyl 5- <i>Z</i> -octenoate	4165
942	S0942	<i>N</i> -乙酰基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl <i>N</i> -acetylantranilate	4170
943	S0943	3-甲基-2-(3-甲基-2-丁烯)呋喃	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl) furan	4174
944	S0944	乙酸植醇酯	Phytyl acetate	4197
945	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
946	S0946	三乙胺	Triethylamine	4246
947	S0947	丙酸茴香酯	Anisyl propionate	2102
948	S0948	丁酸 3-丁酮-2-醇酯	Butan-3-one-2-yl butanoate	3332
949	S0949	异喹啉	Isoquinoline	2978
950	S0950	2-丙酰噻唑	2-Propionylthiazole	3611
951	S0951	2(4)-异丙基-4(2),6-二甲基二氢(4 <i>H</i>)-1,3,5-二噻嗪	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro(4 <i>H</i>)-1,3,5-dithiazine	3782
952	S0952	丁酸松油酯	Terpinyl butyrate	3049
953	S0953	3-正丁基苯酞	3- <i>n</i> -Butylphthalide	3334

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
954	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
955	S0955	(6 <i>R</i>)-3-甲基-6-(1-甲基乙基)-2-环己烯-1-酮	2-Cyclohexen-1-one, 3-methyl-6-(1-methylethyl)-, (6 <i>R</i>)-	4200
956	S0956	3-甲基-2-丁烯-1-醇	3-Methyl-2-buten-1-ol	3647
957	S0957	对- <u>盖</u> -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
958	S0958	乙酸 2-辛烯醇酯	2-Octen-1-yl acetate	3516
959	S0959	1-(对-甲氧基苯基)-2-丙酮	1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-propanone	2674
960	S0960	十八酸丁酯(又名硬脂酸丁酯)	Butyl octadecanoate (Butyl stearate)	2214
961	S0961	(+/-)-1-苯乙基硫醇	(+/-)-1-Phenylethylmercaptan	4061
962	S0962	4-异丙基-2-环己烯酮	4-Isopropyl-2-cyclohexenone	3939
963	S0963	邻-甲氧基苯甲酸甲酯	Methyl <i>o</i> -methoxybenzoate	2717
964	S0964	丙酮醛	Pyruvaldehyde	2969
965	S0965	甲基乙基三硫醚	Methyl ethyl trisulfide	3861
966	S0966	2-甲基-2-(甲二硫基)-丙醛	2-Methyl-2-(methyldithio) propanal	3866
967	S0967	二(甲硫基)甲烷	Bis-(Methylthio) methane	3878
968	S0968	2,3,5-三硫杂己烷	2,3,5-Trithiahexane	4021
969	S0969	4-乙基辛酸	4-Ethyl octanoic acid	3800
970	S0970	二氢诺卡酮	Dihydronootkatone	3776
971	S0971	1-乙氧基-3-甲基-2-丁烯	1-Ethoxy-3-methyl-2-butene	3777
972	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
973	S0973	异戊酸糠酯	Furfuryl isovalerate	3283
974	S0974	异戊酸芳樟酯	Linalyl isovalerate	2646
975	S0975	3-甲基-2-丁醇	3-Methyl-2-butanol	3703
976	S0976	3-甲基-1-戊醇	3-Methyl-1-pentanol	3762
977	S0977	4-甲基-2-戊酮	4-Methyl-2-pentanone	2731
978	S0978	反式-3-顺式-6-壬二烯醇	<i>trans</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadienol	3884
979	S0979	庚酸甲酯	Methyl heptanoate	2705
980	S0980	顺式-3-己烯醇丙酸酯	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl propionate	3933

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
981	S0981	反式-2-癸烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-decenoate	3641
982	S0982	2-乙基苯酚	2-Ethyl phenol	—
983	S0983	盐酸硫胺素	Thiamine hydrochloride	3322
984	S0984	<i>N</i> -甲基吡咯-2-甲醛	<i>N</i> -Methyl pyrrol-2-carboxaldehyde	4332
985	S0985	乙酸香兰素酯	Vanillin acetate	3108
986	S0986	L-组氨酸	L-Histidine	3694
987	S0987	δ -突厥酮	δ -Damascone	3622
988	S0988	2-甲基戊酸乙酯	Ethyl 2-methylpentanoate	3488
989	S0989	4-甲硫基-2-丁酮	4-Methylthio-2-butanone	3375
990	S0990	乳酸 <i>l</i> -薄荷酯	<i>l</i> -Menthyl lactate	3748
991	S0991	甲基 3-甲基-1-丁烯基二硫醚	Methyl 3-methyl-1-butenyl disulfide	3865
992	S0992	1-巯基-2-丙酮	1-Mercapto-2-propanone	3856
993	S0993	乙酸正戊酯	Pentyl acetate	—
994	S0994	胡薄荷酮	Pulegone	2963
995	S0995	1-苯基丙醇-1	1-Phenylpropan-1-ol	2884
996	S0996	4-苯基-2-丁醇	4-Phenyl-2-butanol	2879
997	S0997	庚醇-3	Heptan-3-ol	3547
998	S0998	3-乙酰氧基己酸甲酯	Methyl 3-acetoxy hexanoate	—
999	S0999	对- 盖 1-烯-3-醇(又名对-1-薄荷烯-3-醇)	<i>p</i> -Menth-1-en-3-ol	3179
1000	S1000	4-萜醇(又名4-侧柏醇)	4-Thujanol	3239
1001	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
1002	S1002	联苯	Biphenyl	3129
1003	S1003	顺式-4-羟基-6-十二烯酸内酯	(<i>Z</i>)-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	3780
1004	S1004	甲基亚磺酰甲烷	Methylsulfinylmethane	3875
1005	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)	—
1006	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
1007	S1007	异亚戊基异戊胺	Isopentylidene isopentylamine	3990

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1008	S1008	戊酸异戊酯	Isoamyl valerate	—
1009	S1009	丙酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl propionate 2-Hexen-1-ol, propanoate, (<i>E</i>)	3932
1010	S1010	硫化氢(仅用于热反应香料)	Hydrogen sulfide	3779
1011	S1011	戊酸甲酯	Methyl valerate	2752
1012	S1012	丁酸异丙酯	Isopropyl butyrate	2935
1013	S1013	烯丙基甲基二硫醚	Allyl methyl disulfide	3127
1014	S1014	3-壬酮	3-Nonanone	3440
1015	S1015	二苄基二硫醚	Benzyl disulfide	3617
1016	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
1017	S1017	乙酸 3-(乙酰巯基)己酯	3-Acetylmercaptohexyl acetate	3816
1018	S1018	己酸甲硫醇酯	S-Methyl hexanethioate (methyl thiohexanoate)	3862
1019	S1019	反式-2-丁烯酸(又名巴豆酸)	(<i>E</i>)-2-Butenoic acid (Crotonic acid)	3908
1020	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
1021	S1021	己酸苄酯	Benzyl hexanoate	4026
1022	S1022	烯丙基丙基二硫醚	Allyl propyl disulfide	4073
1023	S1023	2,8-表硫-顺式-对-莰烷 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
1024	S1024	癸酸甲酯	Methyl decanoate	—
1025	S1025	甲酸异丁酯	Isobutyl formate	2197
1026	S1026	4-庚酮	4-Heptanone	2546
1027	S1027	戊酸丁酯	Butyl valerate	2217
1028	S1028	丁酸环己酯	Cyclohexyl butyrate	2351
1029	S1029	山梨酸乙酯(又名 2,4-己二烯酸乙酯)	Ethyl sorbate (Ethyl 2,4-hexadienecate)	2459
1030	S1030	单油酸甘油酯	Glyceryl monooleate	2526
1031	S1031	5-羟基-4-辛酮	5-Hydroxy-4-octanone	2587
1032	S1032	壬酸甲酯	Methyl nonanoate	2724
1033	S1033	丙酸橙花酯	Neryl propionate	2777
1034	S1034	肉桂酸丙酯	Propyl cinnamate	2938
1035	S1035	丁酸玫瑰酯	Rhodinyl butyrate	2982
1036	S1036	异丁酸玫瑰酯	Rhodinyl isobutyrate	2983

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1037	S1037	丙酸松油酯	Terpinyl propionate	3053
1038	S1038	丙酸糠酯	Furfuryl propionate	3346
1039	S1039	戊酸糠酯	Furfuryl pentanoate	3397
1040	S1040	异茉莉酮	Isojasmone	3552
1041	S1041	苄基甲基硫醚	Benzyl methyl sulfide	3597
1042	S1042	3-甲基-2-丁烯醛	3-Methyl-2-butenal	3646
1043	S1043	2,4-癸二烯酸丙酯	Propyl 2,4-decadienoate	3648
1044	S1044	反式-2-己烯酸己酯	Hexyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3692
1045	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
1047	S1047	反式-2-辛烯酸甲酯	Methyl <i>trans</i> -2-octenoate	3712
1048	S1048	2,2,6-三甲基-6-乙烯基四氢吡喃	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltetrahydropyran	3735
1049	S1049	香紫苏内酯	Sclareolide[Decahydro-3a,6,6,9a-tetramethylnaphtho(2,1b)furan-2(1H)-one]	3794
1050	S1050	苯甲酸甲硫醇酯	S-Methyl benzothioate	3857
1051	S1051	反式-2-己烯酸顺式-3-己烯酯	(Z)-3-Hexenyl(E)-2-hexenoate	3928
1052	S1052	2-巯基苯甲醚	2-Mercaptoanisole	4159
1053	S1053	香兰素苏和赤-2,3-丁二醇缩醛	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
1054	S1054	反式 6-甲基-3-庚烯-2-酮	(E)-6-Methyl-3-hepten-2-one	4001
1055	S1055	(±)3-巯基丁酸乙酯	(±)-Ethyl 3-mercaptobutyrate	3977
1056	S1056	3-巯基-2-甲基戊醇	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	3996
1057	S1057	乙醛二异戊醇缩醛	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024
1058	S1058	(+/-)-2-苯基-4-甲基-2-己烯醛	(+/-)-2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	4194
1059	S1059	2-庚硫醇	2-Heptanethiol	4128
1060	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
1061	S1061	l-葑基甲基醚(又名 2-异丙基-5-甲基环己基甲基醚)	l-Menthyl methyl ether (2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl methyl ether)	4054
1062	S1062	己酸异丙酯	Isopropyl hexanoate	2950
1063	S1063	2,4-己二烯-1-醇	2,4-Hexadien-1-ol	3922
1064	S1064	十六烷酸甲酯	Methyl hexadecanoate	—
1065	S1065	5-甲基-2-噻吩甲醛	5-Methyl-2-thiophenecarboxaldehyde	3209
1066	S1066	4-甲基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	3704

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1067	S1067	对-甲氧基肉桂醛	<i>p</i> -Methoxycinnamaldehyde	3567
1068	S1068	2,4,5-三甲基噁唑	2,4,5-Trimethyloxazole	4394
1069	S1069	苯甲醛二乙缩醛	Benzaldehyde diethyl acetal	—
1070	S1070	<i>d</i> -新薄荷醇	<i>d</i> -Neo-Menthol	2666
1071	S1071	2-壬烯酸 γ -内酯	2-Nonenoic acid gamma-lactone	4188
1072	S1072	反式-4-癸烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -4-decenoate	3642
1073	S1073	晚香玉内酯{又名二氢-5-[(<i>Z</i> , <i>Z</i>)-2,5-辛二烯-2(3 <i>H</i>)-呋喃酮]}	Tuberose Lactone {Dihydro-5-[(<i>Z</i> , <i>Z</i>)-octa-2,5-dienyl]-2(3 <i>H</i>)-furanone}	4067
1074	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
1075	S1075	乙酸 3-巯基庚酯	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
1076	S1076	甲基纤维素	Methyl cellulose	2696
1077	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
1078	S1078	异戊醛二乙缩醛	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
1079	S1079	异硫氰酸 3-丁烯酯	3-Butenyl isothiocyanate	4418
1080	S1080	异硫氰酸 4-戊烯酯	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
1081	S1081	异硫氰酸 5-己烯酯	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
1082	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
1083	S1083	糠基甲基醚	Furfuryl methyl ether	3159
1084	S1084	3-己酮	3-Hexanone	3290
1085	S1085	异硫氰酸 2-丁酯	2-Butyl isothiocyanate	4419
1086	S1086	异硫氰酸异丁酯	Isobutyl isothiocyanate	4424
1087	S1087	异硫氰酸 6-(甲硫基)己酯	6-(Methylthio) hexyl isothiocyanate	4415
1088	S1088	异硫氰酸 5-(甲硫基)戊酯	5-(Methylthio) pentyl isothiocyanate	4416
1089	S1089	异硫氰酸戊酯	Amyl isothiocyanate	4417
1090	S1090	异硫氰酸异丙酯	Isopropyl isothiocyanate	4425
1091	S1091	异硫氰酸异戊酯	Isoamyl isothiocyanate	4423
1092	S1092	2,5-二甲基呋喃	2,5-Dimethylfuran	4106
1093	S1093	环紫罗兰酮	Cycloionone	3822
1094	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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1095	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
1096	S1096	4-氨基丁酸(又名 γ -氨基丁酸)	4-Aminobutyric acid (Gamma-Aminobutyric acid)	4288
1097	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
1098	S1098	二-(1-丙烯基)硫醚(异构体混合物)	Di-(1-propenyl)-sulfide (mixture of isomers)	4386
1099	S1099	乙酸 2-戊酯	2-Pentyl acetate	4012
1100	S1100	乙胺	Ethylamine	4236
1101	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-pentenal Methialdol	3483
1102	S1102	1-丁烯-1-基甲基硫醚	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
1103	S1103	二异丙基二硫醚	Diisopropyl disulfide	3827
1104	S1104	(<i>E</i>)-2-癸烯酸	(<i>E</i>)-2-Decenoic acid	3913
1105	S1105	<i>l</i> -苧烯	<i>l</i> -Limonene	—
1106	S1106	正己硫醇	1-Hexanethiol	3842
1107	S1107	2-癸酮	2-Decanone	4271
1108	S1108	二糠基醚	Difurfuryl ether	3337
1109	S1109	异丁酸乙基香兰素酯	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
1110	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
1111	S1111	丁胺	Butylamine	3130
1112	S1112	1-氨基-2-丙醇	1-Amino-2-propanol	3965
1113	S1113	反式-1,5-辛二烯-3-酮	(<i>E</i>)-1,5-Octadien-3-one	4405
1114	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
1115	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
1116	S1116	反式-2-顺式-4-癸二烯酸甲酯	Methyl (<i>E</i>)-2-(<i>Z</i>)-4-decadienoate	3859
1117	S1117	2-(4-甲基-2-羟基苯基)-丙酸- γ -内酯	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl) propionic acid- γ -lactone	3863
1118	S1118	丙酸顺式-5-辛烯酯	(<i>Z</i>)-5-Octenyl propionate	3890
1119	S1119	3-甲基-2-丁烯硫醇乙酸酯	3-Methyl-2-butenyl thioacetate (Prenyl thioacetate)	3895

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1120	S1120	1-吡咯啉	1-Pyrroline	3898
1121	S1121	2,3,4-三甲基-3-戊醇	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
1122	S1122	二异丙基三硫醚	Diisopropyl trisulfide	3968
1123	S1123	2-丙酰基-1-吡咯啉	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
1124	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
1125	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 (Mercaptoacet- aldehyde dimer)	3826
1126	S1126	3-己烯醛(反式/顺式混合物)	3-Hexenal (<i>trans/cis</i> mix)	3923
1127	S1127	4-羟基-3,5-二甲氧基苯甲醛	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde	4049
1128	S1128	2-十一烯-1-醇	2-Undecen-1-ol	4068
1129	S1129	2-(4-羟基苯基)-乙胺(又名酪胺)	2-(4-hydroxyphenyl)ethylamine (Tyramine)	4215
1130	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-Fur- furylthio-2-pentanone)	3840
1131	S1131	己酸甲硫基甲酯	Methylthiomethyl hexanoate	3880
1132	S1132	2,6-二甲基-4-庚酮	2,6-Dimethyl-4-heptanone (Diisobutyl ke- tone)	3537
1133	S1133	<i>d</i> -香芹酮	<i>d</i> -carvone	2249
1134	S1134	反式-3-己烯醇	<i>trans</i> -3-hexenol	4356
1135	S1135	甲酸松油酯	terpinyl formate	3052
1136	S1136	脱氢圆柚酮	dehydronootkatone	4091
1137	S1137	己酸香叶酯	geranyl hexanoate	2515
1138	S1138	3-甲基己醛	3-methyl hexanal	4261
1139	S1139	(反式,反式)-2,4-壬二烯	(<i>E,E</i>)-2,4-nonadiene	4292
1140	S1140	1-辛烯	1-octene	4293
1141	S1141	2-甲基苯乙酮	2-methyl acetophenone	4316
1142	S1142	1-乙基-2-甲酰基吡咯(又名茶吡咯)	1-ethyl-2-formylpyrrole (Tea pyrrole)	4317
1143	S1143	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇辛酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl octanoate	4280
1144	S1144	2-乙基-6-甲基吡嗪	2-ethyl-6-methylpyrazine	3919
1145	S1145	对-丙基苯酚	<i>p</i> -propylphenol	3649
1146	S1146	3,5-二乙基-2-甲基吡嗪	3,5-diethyl-2-methylpyrazine	3916
1147	S1147	马鞭草烯酮	verbenone	4216
1148	S1148	4-戊烯醛	4-pentenal	4262
1149	S1149	乙酰乙酸乙酯丙二醇缩酮	ethyl acetoacetate propylene glycol ketal	4294

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1150	S1150	山梨酸甲酯	methyl sorbate	3714
1151	S1151	2,5-二乙基四氢呋喃	2,5-diethyl tetrahydrofuran	3743
1152	S1152	脱氢薄荷呋喃内酯	dehydromenthofurolactone	3755
1153	S1153	乙酸桃金娘烯酯	myrtenyl acetate	3765
1154	S1154	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇己酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl hexanoate	4279
1155	S1155	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丁酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl butyrate	4277
1156	S1156	吡咯	pyrrole	3386
1157	S1157	S-烯丙基-L-半胱氨酸	S-allyl-L-cysteine	4322
1158	S1158	2-巯基-3-丁醇	2-Mercapto-3-butanol	3502
1159	S1159	硫代香叶醇	Thiogeraniol	3472
1160	S1160	蒎烷硫醇	Pinanyl mercaptan	3503
1161	S1161	α -甲基- β -羟基丙基 α -甲基- β -巯丙基 硫醚	α -Methyl- β -hydroxypropyl- α -methyl- β -mercaptopropyl sulfide	3509
1162	S1162	乙基麦芽酚	Ethyl maltol	3487
1163	S1163	柠檬醛二乙缩醛	Citral diethyl acetal	2304
1164	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
1165	S1165	β -甲基紫罗兰酮	Methyl- β -ionone	2712
1166	S1166	δ -甲基紫罗兰酮	Methyl- δ -ionone	2713
1167	S1167	2,6-壬二烯醛二乙缩醛	2,6-Nonadienal diethyl acetal	3378
1168	S1168	9-十一烯醛	9-Undecenal	3094
1169	S1169	10-十一烯醛	10-Undecenal	3095
1170	S1170	十六醛(又名杨梅醛)	Aldehyde C-16 pure (so called) (Strawberry aldehyde)	2444
1171	S1171	乙基香兰素	Ethyl vanillin	2464
1172	S1172	兔耳草醛(又名仙客来醛)	Cyclamen aldehyde	2743
1173	S1173	羟基香茅醛	Hydroxycitronellal	2583
1174	S1174	β -环高柠檬醛	β -Homocyclocitral	3474
1175	S1175	<i>l</i> -薄荷酮甘油缩酮	<i>l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3807
1176	S1176	4-甲硫基-4-甲基-2-戊酮	4-(Methylthio)-4-methyl-2-pentanone	3376
1177	S1177	3-巯基-2-戊酮	3-Mercapto-2-pentanone	3300
1178	S1178	<i>d,l</i> -薄荷酮甘油缩酮	<i>d,l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3808
1179	S1179	α -甲基紫罗兰酮	Methyl- α -ionone	2711
1180	S1180	α -异甲基紫罗兰酮	α -iso-Methylionone	2714

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1181	S1181	烯丙基 α -紫罗兰酮	Allyl α -ionone	2033
1182	S1182	6-甲基香豆素	6-Methylcoumarin	2699
1183	S1183	2-巯基丙酸	2-Mercaptopropionic acid	3180
1184	S1184	2-甲基-4-戊烯酸	2-Methyl-4-pentenoic acid	3511
1185	S1185	乙酸二甲基苄基原酯	Benzyl dimethyl carbinyl acetate	2392
1186	S1186	环己基乙酸烯丙酯	Allyl cyclohexaneacetate	2023
1187	S1187	乙酸玫瑰酯	Rhodinyl acetate	2981
1188	S1188	3-(2-呋喃基)丙酸乙酯	Ethyl 3-(2-furyl)propanoate	2435
1189	S1189	丙酸烯丙酯	Allyl propionate	2040
1190	S1190	3-环己基丙酸烯丙酯	Allyl 3-cyclohexylpropionate	2026
1191	S1191	3-(2-呋喃基)丙酸异丁酯	Isobutyl 3-(2-furan)propionate	2198
1192	S1192	硫代丙酸糠酯	Furfuryl thiopropionate	3347
1193	S1193	丁酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl butyrate	2394
1194	S1194	环己基丁酸烯丙酯	Allyl cyclohexanebutyrate	2024
1195	S1195	1,3-壬二醇乙酸酯(混合酯)	1,3-Nonanediol acetate(mixed esters)	2783
1196	S1196	丁酸苏合香酯	Styralyl butyrate	2686
1197	S1197	乙酸柏木酯	Cedryl acetate	—
1198	S1198	异丁酸麦芽酚酯	Maltol isobutyrate	3462
1199	S1199	2-甲基-4-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate	3489
1200	S1200	乙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl acetate	3055
1201	S1201	庚炔羧酸甲酯	Methyl heptine carbonate	2729
1202	S1202	辛炔羧酸甲酯	Methyl octyne carbonate	2726
1203	S1203	癸二酸二乙酯	Diethyl sebacate	2376
1204	S1204	10-十一烯酸乙酯	Ethyl 10-undecenoate	2461
1205	S1205	苯乙酸烯丙酯	Allyl phenylacetate	2039
1206	S1206	三乙酸甘油酯	Triacetin	2007
1207	S1207	苯乙酸香叶酯	Geranyl phenylacetate	2516
1208	S1208	苯乙酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Cresyl phenylacetate	3077
1209	S1209	4-苯基丁酸甲酯(又名苯丁酸甲酯)	Methyl 4-phenylbutyrate	2739
1210	S1210	4-苯基丁酸乙酯(又名苯丁酸乙酯)	Ethyl 4-phenylbutyrate	2453
1211	S1211	肉桂酸烯丙酯	Allyl cinnamate	2022
1212	S1212	2-甲基-3-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-3-pentenoate	3456
1213	S1213	亚硝酸乙酯	Ethyl nitrite	2446
1214	S1214	庚酸戊酯	Amyl heptanoate	2073

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1215	S1215	3-乙酰基-2,5-二甲基呋喃	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	3391
1216	S1216	2,5-二甲基-3-氧代(2 <i>H</i>)-4-呋喃丁酸酯	2,5-Dimethyl-3-Oxo-(2 <i>H</i>)-fur-4-yl butyrate	3970
1217	S1217	2-甲氧基-3(5或6)-异丙基吡嗪	2-Methoxy-3(5 or 6)-isopropylpyrazine	3358
1218	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
1219	S1219	2-甲基(或乙基)-3(5或6)-甲氧基吡嗪	2-Methyl(or ethyl)-3(5 or 6)-methoxy-pyrazine	3280
1220	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
1221	S1221	5,7-二氢-2-甲基噻吩并(3,4- <i>d</i>)嘧啶	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4- <i>d</i>)-pyrimidine	3338
1222	S1222	2-乙氧基噻唑	2-Ethoxythiazole	3340
1223	S1223	2,4-二甲基-5-乙酰基噻唑	2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole	3267
1224	S1224	乙酸异丁香酯	Isoeugenyl acetate	2470
1225	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
1226	S1226	<i>l</i> -薄荷醇乙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol ethylene glycol carbonate	3805
1227	S1227	3-(2-甲基丙基)吡啶	3-(2-Methylpropyl) pyridine	3371
1228	S1228	乙基香兰素 1,2-丙二醇缩醛	Ethylvanillin propylene glycol acetal	3838
1229	S1229	人造康乃克油	Artificial cognac oil	—
1230	S1230	山楂核烟熏香味料 I 号	Smoking flavorings No. I made from hawthorn kernels	—
1231	S1231	山楂核烟熏香味料 II 号	Smoking flavorings No. II made from hawthorn kernels	—
1232	S1232	苄基异丁基原醇(又名 α -异丁基苯乙醇)	Isobutyl benzyl carbinol (α -Butyl isophenethyl alcohol)	2208
1233	S1233	4-苯基-3-丁烯-2-醇	4-Phenyl-3-buten-2-ol	2880
1234	S1234	2-甲基-4-苯基-2-丁醇	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol	3629
1235	S1235	<i>l</i> -薄荷醇丙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol 1-(or 2)-propylene glycol carbonate	3806
1236	S1236	辛酸烯丙酯	Allyl octanoate	2037
1237	S1237	α -丙基苯乙醇	α -Propylphenethyl alcohol	2953
1238	S1238	龙葵醇(又名 β -甲基苯乙醇)	Hydratropyl alcohol (β -Methylphenethyl alcohol)	2732

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1239	S1239	四氢芳樟醇	Tetrahydrolinalool	3060
1240	S1240	2,3-二巯基丁烷	2,3-Dimercaptobutane	3477
1241	S1241	β -萘乙醚	β -Naphthyl ethyl ether	2768
1242	S1242	异丁基 β -萘醚	β -Naphthyl isobutyl ether	3719
1243	S1243	邻-丙基苯酚	<i>o</i> -Propylphenol	3522
1244	S1244	苜基异丁香酚	Isoeugenyl benzyl ether	3698
1245	S1245	2-甲基-3(5 或 6)-甲硫基吡嗪	2-Methyl-3-(5 or 6)-(methylthio) pyrazine	3208
1246	S1246	香茅氧基乙醛	Citronellyloxyacetaldehyde	2310
1247	S1247	乙醛苯乙醇丙醇缩醛	Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
1248	S1248	2-甲基-3-(对甲基苯基)丙醛	2-Methyl-3-(<i>p</i> -methylphenyl)propanal Sataldehyde	2748
1249	S1249	2-苯基-3-(2-呋喃基)丙-2-烯醛	2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	3586
1250	S1250	3,5,5-三甲基己醛	3,5,5-Trimethylhexanal	3524
1251	S1251	2-甲基-3(5 或 6)-乙氧基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-ethoxypyrazine	3569
1252	S1252	庚醛甘油缩醛	Heptanal glyceryl acetal	2542
1253	S1253	苯乙醛甘油缩醛	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
1254	S1254	对-异丙基苯乙醛	<i>p</i> -Isopropyl phenylacetaldehyde	2954
1255	S1255	2-甲基-4-苯丁醛	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde	2737
1256	S1256	龙葵醛	Hydratropic aldehyde	2886
1257	S1257	龙葵醛二甲缩醛	Hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
1258	S1258	羟基香茅醛二乙缩醛	Hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
1259	S1259	柠檬醛二甲缩醛	Citral dimethyl acetal	2305
1260	S1260	4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)-噻唑	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl) thiazole	3205
1261	S1261	α -丁基肉桂醛	α -Butylcinnamaldehyde	2191
1262	S1262	4-庚烯-3-酮	4-Heptene-3-one	—
1263	S1263	4-甲基-1-苯基-2-戊酮	4-Methyl-1-phenyl-2-pentanone	2740
1264	S1264	1-(对-甲氧基苯基)-1-戊烯-3-酮	1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-1-penten-3-one	2673
1265	S1265	α -己叉基环戊酮	α -Hexylidenecyclopentanone	2573
1266	S1266	四甲基乙基环己烯酮	Tetramethyl ethylcyclohexenone	3061
1267	S1267	糠硫醇甲酸酯	Furfurylthiol formate	3158
1268	S1268	甲基 β -萘酮	Methyl β -naphthyl ketone	2723
1269	S1269	2-(3-苯丙基)四氢呋喃	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran	2898
1270	S1270	烯丙乙酸	Allyl acetic acid	2843
1271	S1271	甲酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl formate	2395

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1272	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
1273	S1273	癸醛二甲缩醛(又名 1,1-二甲氧基癸烷)	Decanal dimethyl acetal (1,1-Dimethoxydecane)	2363
1274	S1274	乙酸环己基乙酯	Cyclohexaneethyl acetate	2348
1275	S1275	对-甲苯氧基乙酸乙酯	Ethyl (<i>p</i> -tolylloxy) acetate	3157
1276	S1276	乙酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl acetate	2735
1277	S1277	丙酸甲基苯基原酯	Methyl phenylcarbinyl propionate	2689
1278	S1278	2-呋喃基丙烯酸丙酯	Propyl 2-furanacrylate	2945
1279	S1279	异丁酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate	2736
1280	S1280	异丁酸 2-苯氧基乙酯	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2873
1281	S1281	十三碳二酸环乙二醇二酯	Ethylene brassylate	3543
1282	S1282	邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl anthranilate	2182
1283	S1283	对-叔丁基苯乙酸甲酯	Methyl <i>p</i> - <i>tert</i> -butylphenylacetate	2690
1284	S1284	苯氧乙酸烯丙酯	Allyl phenoxyacetate	2038
1285	S1285	苯乙酸辛酯	Octyl phenylacetate	2812
1286	S1286	苯乙酸苄酯	Benzyl phenylacetate	2149
1287	S1287	苯乙酸芳樟酯	Linalyl phenylacetate	3501
1288	S1288	苯乙酸香茅酯	Citronellyl phenylacetate	2315
1289	S1289	苯乙酸愈创木酚酯	Guaiacyl phenylacetate	2535
1290	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
1291	S1291	3-苯基缩水甘油酸乙酯	Ethyl 3-phenylglycidate	2454
1292	S1292	肉桂酸芳樟酯	Linalyl cinnamate	2641
1293	S1293	1,2-二[(1'-乙氧基)-乙氧基]丙烷	1,2-Di[(1'-ethoxy) ethoxy]propane	3534
1294	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
1295	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
1296	S1296	3- <i>l</i> -薄荷氧基-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> -Menthoxyp propane-1,2-diol	3784
1297	S1297	香兰基丁醚	Vanillyl butyl ether	3796
1298	S1298	9-癸烯醛	9-Decenal	3912
1299	S1299	2-仲丁基环己酮	2- <i>sec</i> -Butylcyclohexanone	3261
1300	S1300	2,3-十一碳二酮	2,3-Undecadione	3090

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1301	S1301	环己烷基甲酸	Cyclohexanecarboxylic acid	3531
1302	S1302	5 和 6-癸烯酸(又名牛奶内酯)	5-and6-Decenoic acid (Milk lactone)	3742
1303	S1303	八乙酸蔗糖酯	Sucrose octaacetate	3038
1304	S1304	丁酸烯丙酯	Allyl butyrate	2021
1305	S1305	异丁酸香兰素酯	Vanillin isobutyrate	3754
1306	S1306	戊二酸单 <i>l</i> -薄荷醇酯	<i>l</i> -Monomenthyl glutarate	4006
1307	S1307	苯甲酰基乙酸乙酯	Ethyl benzoylacetate	2423
1308	S1308	ϵ -十二内酯	ϵ -Dodecalactone	3610
1309	S1309	八氢香豆素	Octahydrocoumarin	3791
1310	S1310	2,5-二甲基-3-呋喃硫醇	2,5-Dimethyl-3-furathiol	3451
1311	S1311	1,2-丁二硫醇	1,2-Butanedithiol	3528
1312	S1312	双-(2,5-二甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2,5-dimethyl-3-furyl) disulfide	3476
1313	S1313	丙基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3607
1314	S1314	二环己基二硫醚	Dicyclohexyl disulfide	3448
1315	S1315	糠基异丙基硫醚	Furfuryl isopropyl sulfide	3161
1316	S1316	2-乙基苯硫酚	2-Ethyl thiophenol	3345
1317	S1317	2-(乙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(acetyloxy) propionate	3788
1318	S1318	2-(丙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(propionyloxy) propionate	3790
1319	S1319	3-糠硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
1320	S1320	2-甲硫基吡嗪	2-Methylthiopyrazine	3231
1321	S1321	异硫氰酸苯乙酯	Phenethyl isothiocyanate	4014
1322	S1322	2-(3-苯丙基)吡啶	2-(3-Phenylpropyl) pyridine	3751
1323	S1323	4,5-二甲基-2-乙基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	3620
1324	S1324	2-仲丁基-4,5-二甲基-3-噻唑啉	2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline	3619
1325	S1325	吡嗪乙硫醇	Pyrazine ethanethiol	3230
1326	S1326	水杨酸苯酯	Phenyl salicylate	3960
1327	S1327	庚醛二甲缩醛	Heptanal dimethyl acetal	2541
1328	S1328	羟基香茅醛二甲缩醛	Hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
1329	S1329	对-丙基茴香醚	<i>p</i> -Propyl anisole	2930
1300	S1330	异丁酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Tolyl isobutyrate	3075
1331	S1331	异丁酸邻-甲酚酯	<i>o</i> -Tolyl isobutyrate	3753
1332	S1332	柠檬醛丙二醇缩醛	Citral propylene glycol acetal	—
1333	S1333	反式-2-己烯醛二乙缩醛	<i>trans</i> -2-Hexenal diethyl acetal	4047
1334	S1334	2-巯基噻吩	2-Mercaptothiophene	3062

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1335	S1335	对- 盖 -3,8-二醇(又名对-3,8-薄荷烷二醇)	<i>p</i> -Menth-3,8-diol	4053
1336	S1336	1,8-辛二硫醇	1,8-Octanedithiol	3514
1337	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
1338	S1338	3-壬烯-2-酮	3-Nonen-2-one	3955
1339	S1339	3-甲基-2,4-壬二酮	3-Methyl-2,4-nonadione	4057
1340	S1340	2,5-二甲基-3-硫代乙酰氧基呋喃	2,5-Dimethyl-3-thioacetoxymfuran	4034
1341	S1341	反式-4-己烯醛	<i>trans</i> -4-Hexenal	4046
1342	S1342	3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2-丁酮	(+/-)-3-[(2-Methyl-3-furyl) thio]-2-butanone	4056
1343	S1343	3-巯基-2-甲基戊醛	3-Mercapto-2-methylpentanal	3994
1344	S1344	2-(<i>l</i> - 盖 氧基)乙醇[又名 2-(<i>l</i> -薄荷烷氧基乙醇)]	2-(<i>l</i> -Menthoxym) ethanol	4154
1345	S1345	丙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl propionate	3058
1346	S1346	异戊酸烯丙酯	Allyl isovalerate	2045
1347	S1347	3-辛酮-1-醇	3-Octanon-1-ol	2804
1348	S1348	三丙酸甘油酯	Glyceryl tripropanoate	3286
1349	S1349	辛酸 α -糠酯	α -Furfuryl octanoate	3396
1350	S1350	丁酸反式-2-辛烯醇酯	<i>trans</i> -2-Octen-1-yl butanoate	3517
1351	S1351	苯乙醛二异丁缩醛	Phenylacetaldehyde diisobutyl acetal	3384
1352	S1352	1,3-二苯基-2-丙酮	1,3-Diphenyl-2-propanone	2397
1353	S1353	10-十一烯酸丁酯	Butyl 10-undecylenate	2216
1354	S1354	乙酸檀香酯	Santalyal acetate	3007
1355	S1355	2-乙基丁酸香叶酯	Geranyl 2-ethylbutyrate	3339
1356	S1356	3-羟甲基-2-辛酮	3-Hydroxymethyl-2-octanone	3292
1357	S1357	1,2-环己二酮	1,2-Cyclohexanedione	3458
1358	S1358	松香甘油酯	Glycerol ester of rosin	4226
1359	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
1360	S1360	4-甲基联苯	4-Methyl biphenyl	3186
1361	S1361	α -戊基肉桂醇	α -Amylcinnamyl alcohol	2065
1362	S1362	1-苯基-3-甲基-戊醇-3	1-phenyl-3-methyl-3-pentanol	2883

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1363	S1363	5-苯基戊醇	5-Phenylpentanol	3618
1364	S1364	对-莰烷醇-2(又名对-薄荷烷醇-2)	<i>p</i> -Menthan-2-ol	3562
1365	S1365	脱氢二氢紫罗兰醇	Dehydrodihydroionol	3446
1366	S1366	乙基葑醇	Ethyl fenchol	3491
1367	S1367	辛烯基琥珀酸单阿拉伯胶酯	Gum Arabic, hydrogen octenylbutane dioate	4227
1368	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
1369	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
1370	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
1371	S1371	二苄醚	Dibenzyl ether	2371
1372	S1372	5-羟基-十二酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	3686
1373	S1373	三丁酸甘油酯	Tributylin	2223
1374	S1374	壬酸烯丙酯	Allyl nonanoate	2036
1375	S1375	5-羟基癸酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
1376	S1376	丙酸 3-苯基丙酯	3-Phenylpropyl propionate	2897
1377	S1377	肉桂酸异丙酯	Isopropyl cinnamate	2939
1378	S1378	2-酮基-4-丁硫醇	2-Keto-4-butanethiol	3357
1379	S1379	甲基-对-甲苯缩水甘油酸乙酯	Ethyl methyl- <i>p</i> -tolyl glycidate	3757
1380	S1380	5-羟基-8-十一碳烯酸 δ -内酯	5-Hydroxy-8-undecenoic acid delta-lactone	3758
1381	S1381	N-环丙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	N-Cyclopropyl-(E)2,(Z)6-nonadienamide	4087
1382	S1382	N-乙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	N-Ethyl-(E)2,(Z)6-nonadienamide	4113
1383	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
1384	S1384	β -萘甲醚	β -Naphthyl methyl ether	4704
1385	S1385	二羟基丙酮	Dihydroxyacetone	4033
1386	S1386	二苯基二硫醚	Phenyl disulfide	3225
1387	S1387	乙基香芹酚	Ethyl carvacrol	2246
1388	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
1389	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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1390	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
1391	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
1392	S1392	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇癸酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
1393	S1393	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇异丁酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl isobutyrate	4278
1394	S1394	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇甲酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl formate	4275
1395	S1395	异戊酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
1396	S1396	<i>dl</i> -薄荷脑(+/-)-1,2-丙二醇碳酸酯	<i>dl</i> -Metho(+/-)-propylene glycol carbonate	3992
1397	S1397	乙酸 1-乙氧基乙醇酯	1-Ethoxyethyl acetate	4069
1398	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
1399	S1399	二苯乙醇酮(又名 2-羟基-2-苯基苯乙酮)	Benzoin(2-Hydroxy-2-phenylacetophenone)	2132
1400	S1400	甲基异戊基二硫醚	Methyl isopentyl disulfide	4168
1401	S1401	邻氨基苯甲酸烯丙酯	Allyl anthranilate	2020
1402	S1402	6-环己基己酸烯丙酯	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
1403	S1403	5-环己基戊酸烯丙酯	Allyl cyclohexanevalerate	2027
1404	S1404	2-乙基丁酸烯丙酯	Allyl 2-ethylbutyrate	2029
1405	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
1406	S1406	10-十一烯酸烯丙酯	Allyl 10-undecenoate	2044
1407	S1407	α -戊基肉桂醛二甲缩醛	α -Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
1408	S1408	乙酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl acetate	2064
1409	S1409	甲酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl formate	2066
1410	S1410	异戊酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl isovalerate	2067
1411	S1411	4(2-呋喃基)丁酸异戊酯	Isoamyl 4(2-furan) butyrate	2070
1412	S1412	3(2-呋喃基)丙酸异戊酯	Isoamyl 3(2-furan) propionate	2071
1413	S1413	2-戊基-5 或 6-酮-1,4-二噁烷	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
1414	S1414	丙酮酸异戊酯	Isoamyl pyruvate	2083
1415	S1415	苄基丁基醚	Benzyl butyl ether	2139
1416	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-octadienylcyclopropyl-carboxamide	4267

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1417	S1417	<i>N</i> -(乙氧羰基甲基)-对-莰烷-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
1418	S1418	硬木烟熏香味料 SmokEz C-10	SmokEz C-10	—
1419	S1419	硬木烟熏香味料 SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	—
1420	S1420	(反式,顺式)-2,6-壬二烯-1-醇乙酸酯	(<i>E,Z</i>)-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952
1421	S1421	邻氨基苯甲酸苯乙酯	Phenylethyl anthranilate	2859
1422	S1422	2-丙酰基-2-噻唑啉	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
1423	S1423	顺式-8-十四烯醛	(<i>Z</i>)-8-Tetradecenal	4066
1424	S1424	烯丙硫醇己酸酯	Allyl thiohexanoate	4076
1425	S1425	双香兰素	Divanillin	4107
1426	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
1427	S1427	5-羟基-4-甲基己酸 δ -内酯	5-Hydroxy-4-methylhexanoic acid δ -lactone	4141
1428	S1428	4-巯基-2-戊酮	4-Mercapto-2-pentanone	4157
1429	S1429	2,4,6-三硫杂庚烷	2,4,6-Trithiaheptane	4214
1430	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
1431	S1431	3(2)-羟基-5-甲基-2(3)-己酮	3(2)-Hydroxy-5-methyl-2(3)-hexanone	3989
1432	S1432	二巯基甲烷	Dimercaptomethane	4097
1433	S1433	4-羟基-2-丁烯酸 γ -内酯[又名 2(5 <i>H</i>)-呋喃酮]	4-Hydroxy-2-butenic acid γ -lactone[2(5 <i>H</i>)-furanone]	4138
1434	S1434	(+/-)-3-甲硫基丁酸异丁酯	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
1435	S1435	3-甲硫基-2-丁酮	3-(Methylthio)-2-butanone	4181
1436	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
1437	S1437	1-戊硫醇	1-Pentanethiol	4333
1438	S1438	(+/-)-4-巯基-4-甲基-2-戊醇	(+/-)-4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol	4158
1439	S1439	异戊酸环己酯	Cyclohexyl isovalerate	2355
1440	S1440	2-噻吩基二硫醚	2-Thienyl disulfide	3323
1441	S1441	双(2-甲基-3-呋喃基)四硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl) tetrasulfide	3260
1442	S1442	辛酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Tolyl octanoate	3733
1443	S1443	丙酸麦芽酚酯	Maltol propionate	3941
1444	S1444	顺式-2-己烯-1-醇	(<i>Z</i>)-2-Hexen-1-ol	3924

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1445	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
1446	S1446	乙酸 2-乙基丁酯	2-Ethylbutyl acetate	2425
1447	S1447	2,5-二乙基-3-甲基吡嗪	2,5-Diethyl-3-methylpyrazine	3915
1448	S1448	4-(甲硫基)-2-戊酮	4-(Methylthio)-2-pentanone	4182
1449	S1449	甲硫基甲硫醇	Methylthiomethylmercaptan	4185
1450	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
1451	S1451	辛醛二甲缩醛	Octanal dimethyl acetal	2798
1452	S1452	3-巯基-3-甲基-1-丁醇乙酸酯	3-Mercapto-3-methyl-1-butyl acetate	4324
1453	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
1454	S1454	异戊酸异丙酯	Isopropyl isovalerate	2961
1455	S1455	顺式-4-癸烯醇乙酸酯	<i>cis</i> -4-Decenyl acetate	3967
1456	S1456	惕各酸香叶酯	Geranyl tiglate	4044
1457	S1457	<i>N</i> -苯甲酰邻氨基苯甲酸	<i>N</i> -Benzoylanthranilic acid	4078
1458	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
1459	S1459	2,5-二甲基噻唑	2,5-Dimethylthiazole	4035
1460	S1460	甲硫基甲醇丁酸酯	Methylthiomethyl butyrate	3879
1461	S1461	2-甲硫基乙醇	2-(Methylthio) ethanol	4004
1462	S1462	二乙基三硫醚	Diethyl trisulfide	4029
1463	S1463	顺式和反式-1-巯基-对- 盖 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
1464	S1464	4-羟基-4-甲基-7-顺式-癸烯酸 γ -内酯	4-Hydroxy-4-methyl-7- <i>cis</i> -decenoic acid gamma lactone	3937
1465	S1465	2-甲基辛醛	2-Methyloctanal	2727
1466	S1466	3-甲基-5-丙基-2-环己烯-1-酮	3-Methyl-5-propyl-2-cyclohexen-1-one	3577
1467	S1467	2,4-壬二烯-1-醇	2,4-Nonadien-1-ol	3951
1468	S1468	环戊硫醇	Cyclopentanethiol	3262
1469	S1469	<i>N</i> -对苯乙腈基薄荷烷基甲酰胺	<i>N-p</i> -Benzeneacetonitrile menthanecarboxamide	4496
1470	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

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1471	S1471	4-氨基-5,6-二甲基噻吩并[2,3-d]嘧啶-2(1 <i>H</i>)-酮盐酸盐	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1 <i>H</i>)-one hydrochloride	4669
1472	S1472	3-[(4-氨基-2,2-二氧-1 <i>H</i> -2,1,3-苯并噻二嗪-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-benzothiadiazin-5-yl)oxy]-2,2-dimethyl- <i>N</i> -propylpropanamide	4701
1473	S1473	L-蛋氨酸基甘氨酸盐酸盐	L-Methionylglycine, HCl	4692
1474	S1474	5-戊基-3 <i>H</i> -呋喃-2-酮	5-Pentyl-3 <i>H</i> -furan-2-one	4323
1475	S1475	2,5-二硫杂己烷	2,5-Dithiahexane	4298
1476	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
1477	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
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,其残留量不应对人体健康产生危害,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(包括液氨)	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	nitrogen
7	二氧化硅	silicon dioxide
8	二氧化碳	carbon dioxide
9	硅藻土	diatomaceous earth
10	过氧化氢	hydrogen peroxide
11	活性炭	activated carbon
12	磷脂	phospholipid
13	硫酸钙	calcium sulfate
14	硫酸镁	magnesium sulfate
15	硫酸钠	sodium sulfate

表 C.1 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
16	氯化铵	ammonium chloride
17	氯化钙	calcium chloride
18	氯化钾	potassium chloride
19	柠檬酸	citric acid
20	氢气	hydrogen
21	氢氧化钙	calcium hydroxide
22	氢氧化钾	potassium hydroxide
23	氢氧化钠	sodium hydroxide
24	乳酸	lactic acid
25	硅酸镁	magnesium silicate
26	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	calcium carbonate (light, heavy)
27	碳酸钾	potassium carbonate
28	碳酸镁(包括轻质和重质碳酸镁)	magnesium carbonate (light, heavy)
29	碳酸钠	sodium carbonate
30	碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate
31	碳酸氢钠	sodium hydrogen carbonate
32	纤维素	cellulose
33	盐酸	hydrochloric acid
34	氧化钙	calcium oxide
35	氧化镁(包括重质和轻质)	magnesium oxide (heavy, light)
36	乙醇	ethanol
37	冰乙酸(又名冰醋酸)	acetic acid
38	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	1,2-二氯乙烷	1,2-dichloroethane	提取溶剂	咖啡、茶的加工工艺
2	1-丁醇	1-butanol	萃取溶剂	发酵工艺
3	6号轻汽油(又名植物油抽提溶剂)	solvent No. 6	浸油溶剂、提取溶剂	发酵工艺、提取工艺
4	D-甘露糖醇	D-mannitol	防粘剂	糖果的加工工艺
5	DL-苹果酸钠	DL-disodium malate	发酵用营养物质	发酵工艺
6	L-苹果酸	L-malic acid	发酵用营养物质	发酵工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
7	β -环状糊精	β -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
8	阿拉伯胶	arabic gum	澄清剂	葡萄酒加工工艺
9	凹凸棒粘土	attapulgate clay	脱色剂	油脂加工工艺
10	丙二醇	1,2-propanediol	冷却剂、提取溶剂	啤酒加工工艺、提取工艺
11	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
12	白油(液体石蜡)	white mineral oil	消泡剂、脱模剂、被膜剂	薯片的加工工艺、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)
13	不溶性聚乙烯聚吡咯烷酮	insoluble polyvinylpolypyrrolidone (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
14	丁烷	butane	提取溶剂	提取工艺
15	蜂蜡	beeswax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺
16	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
17	高碳醇脂肪酸酯复合物	higher alcohol fatty acid ester complex	消泡剂	发酵工艺、大豆蛋白加工工艺
18	固化单宁	immobilized tannin	澄清剂	配制酒的加工工艺和发酵工艺
19	硅胶	silica gel	澄清剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒和黄酒的加工工艺
20	滑石粉	talc	脱模剂、防粘剂	糖果的加工工艺、发酵提取工艺
21	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
22	甲醇钠	sodium methylate	油脂酯交换催化剂	油脂加工工艺
23	酒石酸氢钾	potassium bitartrate	结晶剂	葡萄酒加工工艺
24	聚苯乙烯	polytyrene	助滤剂	啤酒的加工工艺
25	聚丙烯酰胺	polyacrylamide	絮凝剂、助滤剂	饮料(水处理)的加工工艺、制糖工艺和发酵工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
26	聚二甲基硅氧烷及其乳液	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)、肉制品、啤酒加工工艺(上述加工工艺最大使用量 0.2 g/kg)、焙烤食品工艺(在模具中的最大使用量 30 mg/dm ²)、油脂加工工艺(最大使用量 0.01 g/kg)、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)、发酵工艺(最大使用量 0.1 g/kg)、薯片加工工艺
27	聚甘油脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺
28	聚氧丙烯甘油醚	Polyoxypropylene glycerol ether (GP)	消泡剂	发酵工艺
29	聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚	Polyoxypropylene oxyethylene glycoether (GPE)	消泡剂	发酵工艺
30	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 monooleat	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 0.75 g/kg)、植物蛋白饮料(最大使用量为 2.0 g/kg)
31	聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚	polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether (BAPE)	消泡剂	发酵工艺
32	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
33	卡拉胶	carrageenan	澄清剂	啤酒加工工艺
34	抗坏血酸	ascorbate acid	防褐变	葡萄酒的加工工艺
35	抗坏血酸钠	sodium ascorbate	防褐变	葡萄酒的加工工艺
36	矿物油	mineral oil	消泡剂、脱模剂、防粘剂、润滑剂	发酵工艺、糖果、薯片和豆制品的加工工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
37	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、制糖工艺和发酵工艺
38	磷酸	phosphoric acid	澄清剂、精炼脱胶、发酵用营养物质	制糖工艺和油脂加工工艺、发酵工艺
39	磷酸二氢铵	ammouium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
40	磷酸氢二铵	diammouium hydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
41	磷酸铵	ammouium 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(水处理)的加工工艺、发酵工艺
46	磷酸三钠	trisodium phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料(水处理)的加工工艺、发酵工艺
47	硫磺	sulfur	澄清剂	制糖工艺
48	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
49	硫酸铵	ammonium sulfate	发酵用营养物质	发酵工艺
50	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
51	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
52	硫酸亚铁	ferrous sulfate	絮凝剂	饮料(水处理)和啤酒的加工工艺
53	氯化镁	magnesium chloride	发酵用营养物质	发酵工艺
54	明胶	gelatin	澄清剂	果酒的加工工艺、葡萄酒的加工工艺
55	镍	nickel	催化剂	发酵工艺、油脂加工工艺、糖醇加工工艺
56	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

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
57	石蜡	paraffin	脱模剂	糖果、焙烤食品加工工艺
58	石油醚	petroleum ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺、提取工艺
59	食用单宁	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
60	松香甘油酯	glycerol ester of rosin	脱毛剂	畜禽脱毛处理工艺
61	脱乙酰甲壳素	deacetylated chitin(chitosan)	澄清剂	果蔬汁类加工工艺、植物饮料类的加工工艺、啤酒和麦芽饮料的加工工艺
62	维生素 B 族	vitamin B family	发酵用营养物质	发酵工艺
63	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
64	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
65	辛烯基琥珀酸淀粉钠	starch sodium octenylsuccinate	防粘剂	胶基糖果加工工艺
66	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
67	异丙醇	isopropyl alcohol	提取溶剂	提取工艺
68	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
69	乙醚	ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺
70	乙酸钠(又名醋酸钠)	sodium acetate	螯合剂	发酵工艺、淀粉加工工艺
71	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
72	月桂酸	lauric acid	脱皮剂	果蔬脱皮
73	蔗糖聚丙烯醚	sucrose polyoxypropylene ester	消泡剂	发酵工艺和制糖工艺
74	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
75	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
76	正己烷	n-hexane	提取溶剂	提取工艺、大豆蛋白加工工艺
77	植物活性炭(稻壳活性炭)	Vegetable activated carbon(Rice husk activated carbon)	助滤剂	油脂加工工艺

表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
1	α -半乳糖苷酶 Alpha-galactosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
2	α -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	
3	α -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	β -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>	
5	β -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 ^c <i>Aspergillus niger</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		<i>Disporotrichum dimorphosporum</i>	
		埃默森篮状菌 <i>Talaromyces emersonii</i>	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
6	阿拉伯呋喃糖苷酶 Arabino-furanosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</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>)	
11	单宁酶 Tannase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
12	多聚半乳糖醛酸酶 Polygalacturonase	黑曲霉 ^c <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
13	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>
14	谷氨酰胺酶 Glutaminase	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
15	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>	
16	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>

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
17	果胶酶 Pectinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
18	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>
19	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>	
20	核酸酶 Nuclease	橘青霉 <i>penicillium citrinum</i>	
21	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.
22	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>
23	菊糖酶 Inulinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
24	磷脂酶 Phospholipase	胰腺 pancreas	
25	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
26	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
27	麦芽碳水化合物水解酶(α -, β -麦芽 碳水化合物水解酶) Malt carbohydrases (alpha-and beta-amylase)	麦芽和大麦 malted barley & bar- ley	
28	麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearo- thermophilus</i>
29	木瓜蛋白酶 Papain	木瓜 <i>Carica papaya</i>	
30	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 ^c <i>Aspergillus niger</i>

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
31	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
32	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
33	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	
34	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>	
35	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>
36	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>	
37	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>	
		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>	
		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 naganensis</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
38	漆酶 Laccase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	嗜热毁丝霉 <i>Myceliophthora thermophila</i>
39	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>
40	乳糖酶(β -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>	
		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>
41	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>
42	脱氨酶 Deaminase	蜂蜜曲霉 <i>Aspergillus melleus</i>	
43	胃蛋白酶 Pepsin	猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach	
44	无花果蛋白酶 Ficin	无花果 <i>Ficus</i> spp.	
45	纤维二糖酶 Cellobiase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
46	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>	
47	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>)	
48	胰蛋白酶 Trypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
49	胰凝乳蛋白酶(糜蛋白酶) Chymotrypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
50	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>

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
50	脂肪酶 Lipase	小牛或小羊的唾液腺或前胃组织 salivary glands or forestomach of calf, kid, or lamb	
		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>	
51	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>	
52	植酸酶 phytase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
53	转化酶(蔗糖酶) Invertase (saccharase)	酿酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
54	转葡萄糖苷酶 Transglucosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
^a 指用于提取酶制剂的动物、植物或微生物。 ^b 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。 ^c 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 防腐剂：防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。
- D.17 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.18 甜味剂：赋予食品甜味的物质。
- D.19 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.20 食品用香料：能够用于调配食品香精，并使食品增香的物质。
- D.21 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.22 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(包括加糖乳粉)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)

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
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
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

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
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	蜜饯凉果
04.01.02.08.01	蜜饯类
04.01.02.08.02	凉果类
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
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜
04.02.01.04	豆芽菜
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

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
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
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

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
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	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品
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
06.04	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

表 E.1 (续)

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
06.06	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
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(包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等)
08.01.03	冻肉
08.02	预制肉制品
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调理料)
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)
08.03	熟肉制品
08.03.01	酱卤肉制品类
08.03.01.01	白煮肉类

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
08.03.01.02	酱卤肉类
08.03.01.03	糟肉类
08.03.02	熏、烧、烤肉类
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
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	肉脯类
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

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
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、松花蛋肠)
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
11.01.01	白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)
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]
11.02	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)
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	醋
12.03.01	酿造食醋
12.03.02	配制食醋
12.04	酱油

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
12.04.01	酿造酱油
12.04.02	配制酱油
12.05	酱及酱制品
12.05.01	酿造酱
12.05.02	配制酱
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	以动物性原料为基料的调味酱
12.10.02.03	以蔬菜为基料的调味酱
12.10.02.04	其他半固体复合调味料
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03、12.04)
12.10.03.01	浓缩汤(罐装、瓶装)
12.10.03.02	肉汤、骨汤
12.10.03.03	调味清汁
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等
12.11	其他调味料
13.0	特殊膳食用食品
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

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
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	—
13.04	—
13.05	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

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
15.0	酒类
15.01	蒸馏酒
15.01.01	白酒
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 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	—
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)

A

阿拉伯胶·····	114
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛·····	4
氨基乙酸(又名甘氨酸)·····	4
铵磷脂·····	4

B

巴西棕榈蜡·····	4
白油(又名液体石蜡)·····	5
L-半胱氨酸盐酸盐·····	5
半乳甘露聚糖·····	114
苯甲酸及其钠盐·····	5
冰结构蛋白·····	6
冰乙酸(低压羰基化法)·····	114
冰乙酸(又名冰醋酸)·····	114
L-丙氨酸·····	6
丙二醇·····	6
丙二醇脂肪酸酯·····	6
丙酸及其钠盐、钙盐·····	7

C

茶多酚(又名维多酚)·····	7
茶多酚棕榈酸酯·····	8
5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)·····	114
赤藓红及其铝色淀·····	8
赤藓糖醇·····	114
刺梧桐胶·····	9
刺云实胶·····	9
醋酸酯淀粉·····	9、114

D

单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)·····	10、114
单辛酸甘油酯·····	10
淀粉磷酸酯钠·····	10
靛蓝及其铝色淀·····	11
丁基羟基茴香醚(BHA)·····	11
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)·····	12

E

二丁基羟基甲苯(BHT)	12
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	13
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	15
2,4-二氯苯氧乙酸	16
二氧化硅	16
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	17
二氧化钛	18
二氧化碳	19

F

番茄红	19
番茄红素	19
蜂蜡	20
富马酸	20
富马酸一钠	21

G

改性大豆磷脂	114
甘草抗氧化物	21
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	21
D-甘露糖醇	22
甘油(又名丙三醇)	114
柑橘黄	22、114
高粱红	114
高锰酸钾	22
谷氨酸钠	114
谷氨酰胺转氨酶	22
瓜尔胶	23、114
硅酸钙	23
果胶	23、114

H

海萝胶	24
海藻酸丙二醇酯	24
海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	114
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	25、114
核黄素	25
黑豆红	26
黑加仑红	26
红花黄	26
红米红	27

红曲黄色素	27
红曲米,红曲红	28
β -胡萝卜素	29
琥珀酸单甘油酯	31
琥珀酸二钠	32
花生衣红	32
滑石粉	32
槐豆胶(又名刺槐豆胶)	32、114
α -环状糊精	114
β -环状糊精	33
γ -环状糊精	114
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	33
黄原胶(又名汉生胶)	34、114

J

5'-肌苷酸二钠	114
己二酸	35
4-己基间苯二酚	35
甲基纤维素	114
甲壳素(又名几丁质)	35
姜黄	35
姜黄素	36
焦糖色(加氢生产)	37
焦糖色(苛性硫酸盐)	38
焦糖色(普通法)	38
焦糖色(亚硫酸铵法)	39
结冷胶	114
金樱子棕	40
L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	41
酒石酸氢钾	41
菊花黄浸膏	41
聚丙烯酸钠	115
聚二甲基硅氧烷及其乳液	42
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	42
聚甘油脂肪酸酯	42
ϵ -聚赖氨酸	43
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	43
聚葡萄糖	44
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)	44
聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯	44
聚乙二醇	45
聚乙烯醇	45

决明胶	45
-----------	----

K

咖啡因	46
卡拉胶	46、115
抗坏血酸(又名维生素 C)	47、115
抗坏血酸钙	47、115
抗坏血酸钠	47、115
抗坏血酸棕榈酸酯	47
可得然胶	48
可可壳色	48
可溶性大豆多糖	49
喹啉黄	49

L

辣椒橙	49
辣椒红	50
辣椒油树脂	51
蓝锭果红	51
酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	51、115
联苯醚(又名二苯醚)	51
亮蓝及其铝色淀	52
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙,	53
磷酸化二淀粉磷酸酯	57
磷酸酯双淀粉	115
磷脂	57、115
硫代二丙酸二月桂酯	57
硫磺	57
硫酸钙(又名石膏)	58
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	58
硫酸镁	59
硫酸锌	59
硫酸亚铁	59
罗汉果甜苷	115
罗望子多糖胶	60
萝卜红	60
落葵红	61
氯化钙	59
氯化钾	60、115
氯化镁	60

M

吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)	61
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	61
玫瑰茄红	63
酶解大豆磷脂	115
迷迭香提取物	63
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	63
密蒙黄	64
明胶	115
没食子酸丙酯(PG)	62
木糖醇	115
木糖醇酐单硬脂酸酯	64

N

纳他霉素	64
5'-鸟苷酸二钠	114
柠檬黄及其铝色淀	65
柠檬酸及其钠盐、钾盐	66、115
柠檬酸铁铵	66
柠檬酸亚锡二钠	67
柠檬酸脂肪酸甘油酯	67、115

O

偶氮甲酰胺	67
-------	----

P

偏酒石酸	67
DL-苹果酸	114
L-苹果酸	114
DL-苹果酸钠	114
葡萄皮红	67
葡萄糖酸- δ -内酯	115
葡萄糖酸钠	115
葡萄糖酸亚铁	68
普鲁兰多糖	68

Q

羟丙基淀粉	115
羟丙基二淀粉磷酸酯	68、115
羟丙基甲基纤维素(HPMC)	115
羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)	68
氢化松香甘油酯	68

氢氧化钙	69
氢氧化钾	69
琼脂	115

R

日落黄及其铝色淀	69
溶菌酶	70
肉桂醛	71
乳酸	71、115
乳酸钙	71
乳酸钾	115
乳酸链球菌素	71
乳酸钠	72、116
乳酸脂肪酸甘油酯	72、116
乳糖醇(又名 4- β -D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	72、116
乳糖酶	72

S

三氯蔗糖(又名蔗糖素)	73
桑椹红	74
沙蒿胶	74
沙棘黄	74
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)	75
山梨酸及其钾盐	75
山梨糖醇和山梨糖醇液	77
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	78
双乙酰酒石酸单双甘油酯	78
松香季戊四醇酯	81
酸处理淀粉	116
酸性红(又名偶氮玉红)	81
酸枣色	81
羧甲基淀粉钠	82
羧甲基纤维素钠	82、116
索马甜	82

T

碳酸钙	83、116
碳酸钾	83、116
碳酸镁	83
碳酸钠	83、116
碳酸氢铵	83、116
碳酸氢钾	84、116

碳酸氢钠	84、116
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	84
糖精钠	84
特丁基对苯二酚(TBHQ)	85
L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜)	85
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	86
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	88
天然胡萝卜素	116
天然苋菜红	89
田菁胶	89
甜菜红	116
甜菊糖苷	89
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	90
脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	90

W

微晶纤维素	91、116
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	91
稳定态二氧化氯	91

X

苋菜红及其铝色淀	92
橡子壳棕	92
硝酸钠, 硝酸钾	93
辛, 癸酸甘油酯	93
辛烯基琥珀酸淀粉钠	93、116
新红及其铝色淀	94

Y

亚麻籽胶(又名富兰克胶)	94
亚铁氰化钾, 亚铁氰化钠	94
亚硝酸钠, 亚硝酸钾	95
胭脂虫红	95
胭脂红及其铝色淀	96
胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	98
盐酸	99
杨梅红	99
氧化淀粉	116
氧化羟丙基淀粉	116
氧化铁黑, 氧化铁红	99
叶黄素	99
叶绿素铜	100
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	100

液体二氧化碳(煤气化法)·····	101
乙二胺四乙酸二钠·····	101
乙二胺四乙酸二钠钙·····	101
乙酸钠(又名醋酸钠)·····	101
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯·····	116
乙酰化二淀粉磷酸酯·····	117
乙酰化双淀粉己二酸酯·····	117
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)·····	102
乙氧基喹·····	102
异构化乳糖液·····	103
D-异抗坏血酸及其钠盐·····	103、114
异麦芽酮糖·····	103
硬脂酸(又名十八烷酸)·····	104
硬脂酸钙·····	104
硬脂酸钾·····	104
硬脂酸镁·····	104
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙·····	104
诱惑红及其铝色淀·····	105
玉米黄·····	106
越橘红·····	107

Z

藻蓝(淡、海水)·····	107
皂荚糖胶·····	107
蔗糖脂肪酸酯·····	108
栀子黄·····	109
栀子蓝·····	110
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠·····	110
植物炭黑·····	111
竹叶抗氧化物·····	111
紫草红·····	112
紫甘薯色素·····	112
紫胶(又名虫胶)·····	113
紫胶红(又名虫胶红)·····	113