

卫生部公告2006年第1号 - - 食品添加剂扩大使用范围、使用量的品种 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/324/2021\\_2022\\_\\_E5\\_8D\\_AB\\_E7\\_94\\_9F\\_E9\\_83\\_A8\\_E5\\_c80\\_324544.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/324/2021_2022__E5_8D_AB_E7_94_9F_E9_83_A8_E5_c80_324544.htm)

卫生部公告（2006年第1号）根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准以下食品添加剂扩大使用范围和使用量，现予以公告。二 六年一月二十六日食品添加剂扩大使用范围、使用量的品种

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量
(g/kg)			
(05.007)	银耳、竹荪、猴头菇、金针菇	漂白剂	0.4(以SO <sub>2</sub> 残留量计)
剂	柠檬黄 (08.005)	抛光糖果	0.3
粉			裹粉、煎炸
糕点)		焙烤食品馅料 (限于布丁)	0.3
(08.005)	裹粉、煎炸粉	柠檬黄铝色淀	0.3
	日落黄 (08.006)	抛光糖果	0.3
0.3			裹粉、煎炸粉

焙烤食品馅料（限于布丁 0.3 、糕  
点）

煎炸粉 0.3 （08.006） 日落黄铝色淀 裹粉、

亮蓝（08.007） 抛光糖果，糖果包衣 0.3

靛蓝（08.008） 抛光糖果 0.3

二氧化钛（08.011） 抛光糖果，  
糖果包衣 按生产需要适量使用

辣椒红（08.106） 裹粉、煎炸粉 按生产需要适量使用

果蔬汁饮料类，蛋白饮料 按生产需要适量使用  
类，乳酸菌饮料

果冻 按生产需要适量使用

可可制品、巧克力以及巧 按生产需要适量使用  
克力制品（包括类巧克力 和代巧克力）

焦糖色（不加氨生产） 裹粉  
、煎炸粉 按生产需要适量使用 （08.108）

白兰地、  
威士忌、朗姆酒 6g/L

着色剂 焦糖色（亚硫酸铵法） 裹粉、煎炸粉 按生产需要适量使用 （08.109）

白兰地、威士忌、朗姆酒 6g/L

焦糖色（加氨生产） 裹粉、煎炸粉 按生产需要适量使用 （08.110）

白兰地、威士忌、朗姆酒 6g/L

姜黄素（08.132） 裹粉、煎炸粉 0.3

胭脂树橙 裹粉、煎炸粉 0.01

胭脂虫红 裹粉、面包屑 按生产需要适量使用

冷冻饮品 0.15

乳化剂 蔗糖脂肪酸酯（10.001） 生湿面制品、生干面制品 4.0 、方便米面制品

山梨醇酐单硬脂酸酯 脂肪、油和脂肪乳剂（除 15.0 （10.003） 外植物油）

山梨醇酐三硬脂酸酯 乳化脂肪制品 10.0 （10.004）

聚氧乙烯山梨醇酐单 酸酯 ( 10.015 )	半固体复合调味料	4.5	硬脂
			丙二醇脂
肪酸酯 乳化脂肪制品	10.0	( 10.020 )	
	聚甘油单硬脂酸酯		乳化脂肪制品
10.0	( 10.022 )		
硬脂酸钙	固体复合调味料	20.0	
			香辛料粉 20.0
			聚甘油脂肪酸酯 乳化脂肪制
品	10.0		
			防腐剂 苯甲
酸钠 ( 17.002 )	液体复合调味料	1.0	
	山梨酸钾 ( 17.004 )	液体复合调味料	1.0
			甜味剂 糖精钠 ( 19.001 )
带壳炒货食品	1.2		
			去壳炒货食品 1.0
			稳定剂 氯化钙 ( 18.002 ) 甜汁
甜酱	0.4		
	果酱	1.0	

稳定剂 乙二胺四乙酸二钠 蛋黄酱，沙拉酱  
0.075 ( 18.005 )

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细  
请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)