

# A 复配着色剂使用范围及最大使用量

单位 : g/kg

食品分类号	食品名称/分类	果绿	巧克力棕	亮黑	葡萄紫
01.02.02	风味发酵乳	0.099	0.07		
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)	0.099	0.07		
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	0.099	0.092	0.05	0.045
04.01.02.05	果酱	1.20	0.73	0.57	0.57
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.14	0.096	0.07	0.081
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.24	0.20	0.17	0.18
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.14			0.081
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.14			
04.04.01.06	熟制豆类	0.14			
04.05.02	加工坚果与籽类	0.14			
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.198			
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	0.29*a	0.10*b	0.11*b	0.099
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除05.01.01以外的可可制品		0.14	0.14	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.74	0.14	0.15	
05.03	糖果和巧克力制品包衣		0.24	0.14	
06.05.02.02	虾味片	0.14	0.096		
06.05.02.04	粉圆	0.39			
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)(仅限可可玉米片)	0.095			
07.02.04	糕点上彩装	0.14	0.096	0.07	0.081
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.12			
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.099	0.096	0.068	0.081

09. 03. 03	鱼子制品	0.39	0.26		
11. 05. 01	水果调味糖浆	1.24	0.73	0.57	0.57
11. 05. 02	其他调味糖浆	0.198	0.26		
12. 09. 03	辛香料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.076			
12. 10. 02	半固体复合调味料 (#12. 10. 02. 01蛋黄酱、沙拉酱除外)	1.24	#0.73		
12. 10. 02. 01	蛋黄酱、沙拉酱		0.46		
14. 0	饮料类(14. 01包装饮用水、 14. 02. 01果蔬汁(浆)、 14. 02. 02浓缩果蔬汁(浆) 除外)	0.124			
14. 02. 03	果蔬汁(浆)类饮料	0.14	0.096	0.07	0.081
14. 03. 01	含乳饮料	0.14	0.07		
14. 03. 02	植物蛋白饮料		0.062		
14. 04	碳酸饮料	0.14	0.096	0.07	0.081
14. 06	固体饮料	0.285		0.14	0.078
14. 08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.14	0.096	0.07	0.081
15. 02	配制酒	0.14	0.096	0.07	0.081
16. 01	果冻	0.099	0.045	0.045	0.081
16. 06	膨化食品	0.198	0.10		

注：a代表05. 01. 01除外；b代表05. 01. 01、05. 04除外；c代表05. 04装饰糖果、顶饰和甜汁除外。

使用方法：取适量的着色剂用温水调成浆状，用水稀释到合适的浓度，加到需要着色的产品中。使用时避免与酸、碱、氧化剂、还原剂接触，以免影响正常的色泽。建议使用前先做试验，达到满意的效果后再在生产中使用。

强烈建议：随时关注国家标准GB2760的变化，本公司会根据国家标准GB2760 的变化调整复配着色剂的使用范围和用量。

特别注意：应按照本表规定的使用范围和用量使用对应的复配着色剂。超范围、超限量使用食品添加剂是违法的。