

食品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	柠檬黄	日落黄	胭脂红	苋菜红	诱惑红	亮蓝
01. 01. 03	调制乳		0.05	0.05			
01. 02. 02	风味发酵乳	0.05	0.05	0.05			0.025
01. 03. 02	调制乳粉和调制奶油粉			0.15			
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	0.05	0.05			0.025
03. 0	冷冻饮品(03. 04食用冰除外)	0.05	0.09	0.05	0.025	0.07	0.025
04. 01. 02. 02	水果干类(仅限苹果干)					0.07	
04. 01. 02. 04	水果罐头(仅限西瓜酱罐头)		#0.1	0.1			
04. 01. 02. 05	果酱	0.5	0.5	0.5	0.3		0.5
04. 01. 02. 08	蜜饯	0.1	0.1	0.05	0.05		
04. 01. 02. 08. 01	蜜饯类、凉果类						0.025
04. 01. 02. 09	装饰性果蔬	0.1	0.2	0.1	0.1	0.05	0.1
04. 02. 02. 03	腌渍的蔬菜	0.1		0.05	0.05		0.025
04. 03. 02. 03	腌渍的食用菌和藻类	0.1					0.025
04. 04. 01. 06	熟制豆类	0.1	0.1			0.1	0.025
04. 05. 02	加工坚果与籽类	0.1	0.1			0.1	0.025
04. 05. 02. 01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)						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	0.1*a	0.1*b	0.05*c	0.05	0.3	0.3
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				
05. 02. 02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	0.3				
05. 03	糖果和巧克力制品包衣		0.3	0.1			
06. 05. 02. 02	虾味片	0.1	0.1	0.05			0.025
06. 05. 02. 04	粉圆	0.2	0.2			0.2	0.1
06. 06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)(#仅限可可玉米片)	0.08				#0.07	#0.015
06. 09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.06	0.02				
06. 11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	0.3				
07. 02. 04	糕点上彩装	0.1	0.1	0.05	0.05	0.05	0.025
07. 03. 03	蛋卷	0.04		0.01			
07. 04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.05					0.05
07. 04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.05	0.1		0.05	0.1	0.025

07. 04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限布丁、糕点用馅料及表面用挂浆）	0. 3	0. 3				
07. 04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限饼干夹心、糕点用馅料及表面用挂浆）			0.05			
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					0.015	
08. 04	肉制品的可食用动物肠衣类			0.025		0.05	
09. 03. 03	鱼子制品	0.15	0. 2	0.16			0. 2
11. 05	调味糖浆			0.2		0.3	0.025
11. 05. 01	水果调味糖浆	0.5	0.5	0.5	0.3		0.5
11. 05. 02	其他调味糖浆	0.3	0.3				
12. 09. 01	香辛料及粉						0.01
12. 09. 03	香辛料酱（如芥末酱、青芥酱）	0.1					0.01
12. 10	复合调味料		0.2				
12. 10. 01	固体复合调味料	0.2				0.04	
12. 10. 01. 01	固体汤料				0.2		
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	0.5	#0.5		#0.5	0.5
12. 10. 02. 01	蛋黄酱、沙拉酱			0.2			
12. 10. 03	液体复合调味料	0.15					
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】	0.1				0.1	0.02
14. 02. 03	果蔬汁（浆）类饮料		0.1	0.05	0.05		0.025
14. 03. 01	含乳饮料		0.05	0.05			0.025
14. 03. 01. 03	乳酸菌饮料		0.1				
14. 03. 02	植物蛋白饮料		0.1	0.025			
14. 04	碳酸饮料		0.1	0.05	0.05		0.025
14. 06	固体饮料		0.6		0.05		0.2
14. 07	特殊用途饮料		0.1				
14. 08	风味饮料（#仅限果味饮料）		0.1	#0.05	#0.05		#0.025
15. 02	配制酒	0.1	0.1	0.05	0.05	0.05	0.025
16. 01	果冻	0.05	0.025	0.05	0.05	0.025	0.025
16. 03	胶原蛋白肠衣			0.025		0.05	
16. 06	膨化食品	0.1	0.1	0.05		0.1	0.05

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。