

ICSxx.xxx

Xxx

备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 392—2013

代替 NY/T 392—2000

绿色食品 食品添加剂使用准则

Green food—Food additive application guideline

（报批稿）

xxxx-xx-xx发布

xxxx-xx-xx实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 392-2000《绿色食品 食品添加剂使用准则》。与 NY/T 392-2000 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——食品添加剂使用原则改为 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用准则》相应内容；

——食品添加剂使用规定改为 GB 2760 相应内容；

——删除了绿色食品生产中不应使用的食品添加剂过氧化苯甲酰、溴酸钾、过氧化氢（或过碳酸钠）、五碳双缩醛（戊二醛）、十二烷基二甲基溴化胺（新洁而灭）；

——删除了面粉处理剂；

——增加了 A 级绿色食品生产中不应使用的食品添加剂类别酸度调节剂、增稠剂、胶基糖果中基础剂物质及其具体品种；

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部乳品质量监督检验测试中心、河南工业大学、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：张宗城、刘钟栋、孙丽新、李鹏、薛刚、阎磊、郑维君、张燕、唐伟、陈曦。

本标准历次版本发布情况为：

——NY/T 392-2000。

引 言

绿色食品是指产自优良生态环境、按照绿色食品标准生产、实行全程质量控制并获得绿色食品标志使用权的安全、优质食用农产品及相关产品。本标准按照绿色食品要求，遵循食品安全国家标准，并参照发达国家和国际组织相关标准编制。除天然食品添加剂外，禁止在绿色食品中使用未经联合国食品添加剂联合专家委员会（JECFA）等国际或国内风险评估的食品添加剂。

我国现有的食品添加剂，广泛用于各类食品，包括部分农产品。国家标准 GB 2760《食品安全国家标准》规定了食品添加剂的品种和使用规定。绿色食品标准 NY/T 392-2000《绿色食品 食品添加剂使用准则》除列出的品种不能在绿色食品中使用外，其余均执行 GB 2760-1996。随着该国家标准的修订及我国食品添加剂品种的增减，原标准已不适应绿色食品生产发展的需要。同时，在此修订前，国外在食品添加剂使用的理论和应用上均有显著的发展，有必要借鉴于本标准的修订。

本标准的实施将规范绿色食品的生产，满足绿色食品安全优质的要求。

绿色食品 食品添加剂使用准则

1 范围

本标准规定了绿色食品食品添加剂的术语和定义、食品添加剂使用原则和使用规定。
本标准适用于绿色食品生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

3 术语和定义

GB 2760界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

AA级绿色食品 AA grade green food

产地环境质量符合NY/T 391的要求，遵照绿色食品生产标准生产，生产过程中遵循自然规律和生态学原理，协调种植业和养殖业的平衡，不使用化学合成的肥料、农药、兽药、渔药、添加剂等物质，产品质量符合绿色食品产品标准，经专门机构许可使用绿色食品标志的产品。

3.2

A级绿色食品 A grade green food

产地环境质量符合NY/T 391的要求，遵照绿色食品生产标准生产，生产过程中遵循自然规律和生态学原理，协调种植业和养殖业的平衡，限量使用限定的化学合成生产资料，产品质量符合绿色食品产品标准，经专门机构许可使用绿色食品标志的产品。

3.3

天然食品添加剂 natural food additive

以物理方法、微生物法或酶法从天然物中分离出来，不采用基因工程获得的产物，经过毒理学评价确认其食用安全的食品添加剂。

3.4

化学合成食品添加剂 chemical synthetic food additive

NY/T 392-2013

由人工合成的，经毒理学评价确认其食用安全的食品添加剂。

4 食品添加剂使用原则

4.1 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) 在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的使用量。
- f) 不采用基因工程获得的产物。

4.2 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。

4.3 所用食品添加剂的产品质量应符合相应的国家标准。

4.4 在以下情况下，食品添加剂可通过食品配料（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。

4.5 食品分类系统应符合GB 2760的规定。

5 食品添加剂使用规定

5.1 生产AA级绿色食品应使用天然食品添加剂。

5.2 生产 A 级绿色食品可使用天然食品添加剂。在这类食品添加剂不能满足生产需要的情况下，可使用 5.5 以外的化学合成食品添加剂。使用的食品添加剂应符合 GB 2760 规定的品种及其适用食品名称、最大使用量和备注。

5.3 同一功能食品添加剂（相同色泽着色剂、甜味剂、防腐剂或抗氧化剂）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。

5.4 复配食品添加剂的使用应符合GB 26687规定。

5.5 在任何情况下，绿色食品不应使用下列食品添加剂（见表1）。

表1 生产绿色食品不应使用的食品添加剂

食品添加剂功能类别	食品添加剂名称（中国编码系统CNS号）
酸度调节剂	富马酸一钠（01.311）
抗结剂	亚铁氰化钾（02.001）、亚铁氰化钠（02.008）
抗氧化剂	硫代二丙酸二月桂酯（04.012）、4-己基间苯二酚（04.013）
漂白剂	硫磺（05.007）
膨松剂	硫酸铝钾（又名钾明矾）（06.004）、硫酸铝铵（又名铵明矾）（06.005）
着色剂	新红及其铝色淀（08.004）、二氧化钛（08.011）、赤藓红及其铝色淀（08.003）、焦糖色（亚硫酸铵法）（08.109）、焦糖色（加氨生产）（08.110）
护色剂	硝酸钠（09.001）、亚硝酸钠（09.002）、硝酸钾（09.003）、亚硝酸钾（09.004）

表1 生产绿色食品不应使用的食品添加剂(续)

食品添加剂功能类别	食品添加剂名称（中国编码系统CNS号）
乳化剂	山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘20）（10.024）、山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘40）（10.008）、山梨醇酐单油酸酯（又名司盘80）（10.005）、聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温20）（10.025）、聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温40）（10.026）、聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温80）（10.016）
防腐剂	苯甲酸（17.001）、苯甲酸钠（17.002）、乙氧基喹（17.010）、仲丁胺（17.011）、桂醛（17.012）、噻苯咪唑（17.018）、乙萘酚（17.021）、联苯醚（又名二苯醚）（17.022）、2-苯基苯酚钠盐（17.023）、4-苯基苯酚（17.024）、2,4-二氯苯氧乙酸（17.027）
甜味剂	糖精钠（19.001）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）及环己基氨基磺酸钙（19.002）、L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸酰胺（又名阿力甜）（19.013）

NY/T 392-2013

增稠剂	海萝胶（20.040）
胶基糖果中基础剂物质	胶基糖果中基础剂物质
注：对多功能的食品添加剂，表中的功能类别为其主要功能。	