

前 言

绿色食品是无污染的安全、优质、营养类食品，合理使用肥料、农药、食品添加剂等生产资料是生产绿色食品的重要环节。为了确保绿色食品的质量，实施对生产绿色食品的食品添加剂的质量管理，特制定本标准。本标准为生产绿色食品的生产资料使用系列准则之一。

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准主要起草单位：郑州粮食学院。

本标准主要起草人：刘钟栋、郭春敏、王华飞。

中华人民共和国农业行业标准

绿色食品 食品添加剂使用准则

Green food—Food additives application guideline

NY/T 392—2000

1 范围

本标准规定了生产绿色食品允许使用的食品添加剂的种类、使用范围和最大使用量，以及不应使用的品种。

本标准适用于绿色食品生产过程中所使用的食品添加剂。

2 引用标准

下列标准包含的条文，通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 12493—1990 食品添加剂分类和代码

GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准

NY/T 391—2000 绿色食品 产地环境技术条件

3 定义

本标准采用下列定义

3.1 绿色食品

遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认定，许可使用绿色食品标志，无污染的安全、优质、营养类食品。

3.2 AA级食品

生产产地的环境质量符合 NY/T 391 的要求，生产过程中不使用化学合成的肥料、农药、兽药、饲料添加剂、食品添加剂和其他有害于环境和身体健康的物质，按有机生产方式生产，产品质量符合绿色食品产品标准，经专门机构认定，许可使用 AA 级绿色食品标志的产品。

3.3 A级绿色食品

生产产地的环境质量符合 NY/T 391 的要求，生产过程中严格按照绿色食品生产资料使用准则和生产操作规程要求，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，经专门机构认定，许可使用 A 级绿色食品标志的产品。

3.4 AA 级绿色食品生产资料

由专门机构认定，符合绿色食品生产要求，并正式推荐用于 A 级和 AA 级绿色食品生产的生产资料。

3.5 A 级绿色食品生产资料

由专门机构认定，符合绿色食品生产要求，并正式推荐用于 A 级绿色食品生产的生产资料。

3.6 天然食品添加剂

以物理方法从天然物中分离出来，经过毒理学评价确认其食用安全的食品添加剂。

由人工合成的，其化学结构、性质与天然物质完成相同，经毒理学评价确认其食用安全的食品添加剂。

3.7 化学合成的，其化学结构、性质与天然物质不相同，经毒理学评价确认其食用安全的食品添加剂。

4 生产绿色食品的食品添加剂使用目的与使用原则

4.1 食品添加剂和加工助剂的使用目的

- a) 保持和提高产品的营养价值；
- b) 提高产品的耐贮性和稳定性；
- c) 改善产品的成分、品质和感官，提高加工性能；

4.2 食品添加剂和加工助剂的使用原则

4.2.1 如果不使用添加剂或加工助剂就不能生产出类似的产品。

4.2.2 AA 级绿色食品中只允许使用“AA 级绿色食品生产资料”食品添加剂类产品，在此类产品不能满足生产需要的情况下，允许使用 3.6 所述的天然食品添加剂。

4.2.3 A 级绿色食品中允许使用 4.2.2 所述产品和“A 级绿色食品生产资料”食品添加剂类产品，在这类产品均不能满足生产需要的情况下，允许使用除 4.2.7 以外的化学合成食品添加剂。

4.2.4 所用食品添加剂的产品质量必须符合相应的国家标准、行业标准。

4.2.5 允许使用食品添加剂的使用量应符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

4.2.6 不得对消费者隐瞒绿色食品中所用食品添加剂的性质、成分和使用量。

4.2.7 在任何情况下，绿色食品中不得使用下列食品添加剂（见表 1）。表 1 中的分类和代码按 GB/T 12493 规定执行。

表 1 生产绿色食品不得使用的食品添加剂

类别	食品添加剂名称 (代码)
抗结剂	亚铁氰化钾 (02.001)
抗氧化剂	4-己基间苯二酚 (04.013)
漂白剂	硫磺 (05.007)
膨松剂	硫酸铝钾（钾明矾） (06.004)

	硫酸铝铵（铵明矾） （06.005）
着色剂	赤藓红 赤藓红铝色淀 （08.003） 新红 新红铝色淀 （08.004） 二氧化钛 （08.001） 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（钾） （09.001） 亚硝酸钠（钾） （09.002）
乳化剂	山梨醇酐单油酸酯（司盘 80） （10.005） 山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘 40） （10.008） 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘 20） （10.015） 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐湿 80） （10.016） 聚氧乙烯（20）-山梨醇酐单月桂酸酯（吐湿 20） （10.025） 聚氧乙烯（20）-山梨醇酐单棕榈酸酯（吐湿 40） （10.026）
面粉处理剂	过氧化苯甲酰 （13.001） 溴酸钾 （13.002）
防腐剂	苯甲酸 （17.001） 苯甲酸钠 （17.002） 乙氧基喹 （17.1010） 仲丁胺 （17.011） 桂醛 （17.012）

	噻苯咪唑 (17.018) 过氧化氢 (或过碳酸钠) (17.020) 乙萘酚 (17.021) 联苯醚 (17.022) 2-苯基苯酚钠盐 (17.023) 4-苯基苯酚 (17.024) 五碳双缩醛 (戊二醛) (17.025) 十二烷基二甲基溴化胺 (新洁而灭) (17.026) 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 (甜蜜素) (19.002)