

深圳市深圳标准促进会文件

深标促〔2020〕6号

关于印发《供深食品评价细则 小麦粉馒头》等评价细则的通知

各成员单位：

经深圳市深圳标准促进会理事会讨论，现印发《供深食品评价细则 小麦粉馒头》和《供深食品评价细则 蒸制类糕点》，请各成员单位知悉，并遵照执行。

特此通知。

附件：

1. 《供深食品评价细则 小麦粉馒头》
2. 《供深食品评价细则 蒸制类糕点》

深圳市深圳标准促进会

2020年6月5日



规 范 性 文 件

供深食品评价细则 小麦粉馒头

Shenzhen quality food evaluation criteria

—Chinese steamed bread made of wheat flour

深圳市深圳标准促进会 发布

2020 年 6 月 5 日

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本标准主要起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市海关食检中心、华测检测认证集团股份有限公司。

本标准主要起草人：梁乔玲、姜飞虹、程曦、朴美善、王晓娅、曾淑君、吴雪莹、闫程。

本标准为首次制定。

供深食品评价细则 小麦粉馒头

1 范围

本文件规定了供深食品 小麦粉馒头的检验检测评价指标及分类。
本文件适用于对供深小麦粉馒头的评价。

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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 21118 小麦粉馒头

T/SZS 2582 供深食品 小麦粉馒头

国家食品安全监督抽检实施细则（2020年版）

关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告（2016年第8号）

关于食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的公告（2017年第10号）

关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告（2018年第8号）

卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告（2011年第4号）

食物内有害物质规例（第132AF章）

3 分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的高危检验项目，结合食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标，确定供深食品 小麦粉馒头检测指标的分类。检测指标共分为三类，一类指标为高风险项，二类指标为中风险项，三类指标为低风险项。

4 检测指标分类

4.1 一类指标

一类指标为必检项，企业在申请供深食品评价时，应提供表1、表2中所列指标的检测报告。

表 1 一类指标-理化要求

项目	指标
比容/ (mL/g)	≥ 1.7

项目	指标
水分/%	≤ 45.0
pH 值	5.6 ~ 7.2

表 2 一类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值				来源
污染物限量 mg/kg	食品安全国家标准要求					
	铅 (Lead)	0.2				GB 2762
真菌毒素限量 μg/kg	香港规例独有要求					
	黄曲霉毒素 _{B₁} (Aflatoxins B ₁)	15				第132AF章
微生物限量 ^a	食品安全国家标准要求					
	/	n	c	m	M	/
	菌落总数 (CFU/g)	5	1	10000	100000	国家食品安全监督抽检实施细则 (2020年版)
	大肠菌群 (Coliforms) (MPN/100g)	≤ 30				GB/T 21118
	霉菌 (Mold) (CFU/g)	≤ 200				GB/T 21118
	金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 29921
	沙门氏菌 (Salmonella) (/25 g)	5	0	0	—	GB 29921
注 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						
其他安全指标限量 mg/kg	食品安全国家标准要求					
	过氧化苯甲酰 (Benzoyl peroxide)	不得检出				卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告 (2011年第4号)
	糖精钠	不得检出				国家食品安全监督抽检实施细则 (2020年版)
	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	不得检出				国家食品安全监督抽检实施细则 (2020年版)

4.2 二类指标

二类指标为观察项。企业在申请供深食品评价时，如已有表3、表4中所列指标的检测报告，则与申请材料一并提交给深圳市深圳标准促进会；如没有，则应在通过供深食品评价后的一年内提供。

表 3 二类指标-感官要求

项目	要求
外观、色泽	形态完整，色泽正常，表面无皱缩、塌陷，无黄斑、灰斑、黑斑、白毛和粘斑等缺陷，无异物
内部	质构特征均一，有弹性，呈海绵状，无粗糙大孔洞、局部硬块、干面粉痕迹及黄色碱斑等明显缺陷，无异物
口感	无生感，不粘牙，不牙碜
滋味、气味	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味，无异味

表 4 二类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
食品添加剂使用量 g/kg	食品安全国家标准要求		
	磷酸及磷酸盐类（磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙）(phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate(dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate(calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium acid pyrophosphate)	5.0	GB 2760
注：磷酸及磷酸盐类可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计。			

4.3 三类指标

三类指标为鼓励项。企业在申请供深食品评价时，无须提供表5中所列物质的检测报告。但鼓励企业在其产品通过供深食品评价后对表5所列的物质进行检测，并将结果提交深圳市深圳标准促进会。

表 5 三类指标-食品添加剂使用量

物质名称	限量值 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		

物质名称	限量值 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		
L-半胱氨酸盐酸盐(L-cysteine and its hydrochlorides sodium and potassium salts)	0.06	GB 2760
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙(sodium stearyl lactylate, calcium stearyl lactylate)	2.0	GB 2760
海藻酸丙二醇酯(propylene glycol alginate)	5.0	关于食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的公告(2017年第10号)
决明胶(cassia gum)	3.0	GB 2760
可溶性大豆多糖(soluble soybean polysaccharide)	10.0	GB 2760
硫酸钙(又名石膏)(calcium sulfate)	1.5	GB 2760
海藻酸钙(又名褐藻酸钙)(Calcium alginate)	5.0	关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告(2016年第8号)
ε-聚赖氨酸盐酸盐(ε-polylysine hydrochloride)	0.30	GB 2760
碳酸钾(potassium carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
酒石酸氢钾(potassium bitartrate)	按生产需要适量使用	GB 2760
5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)(disodium 5'-ribonucleotide)	按生产需要适量使用	GB 2760
5'-肌苷酸二钠(disodium 5'-inosinate)	按生产需要适量使用	GB 2760
5'-鸟苷酸二钠(disodium 5'-guanylate)	按生产需要适量使用	GB 2760
DL-苹果酸(DL-malic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
DL-苹果酸钠(DL-disodium malate)	按生产需要适量使用	GB 2760
D-异抗坏血酸及其钠盐(D-异抗坏血酸, D-异抗坏血酸钠)(D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate)	按生产需要适量使用	GB 2760
L-苹果酸(L-malic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
α-环状糊精(alpha-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	GB 2760
γ-环状糊精(gamma-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	GB 2760
阿拉伯胶(arabic gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
半乳甘露聚糖(galactomannan)	按生产需要适量使用	GB 2760
冰乙酸(低压羧基化法)(acetic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
冰乙酸(又名冰醋酸)(acetic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
赤藓糖醇(erythritol)	按生产需要适量使用	GB 2760
醋酸酯淀粉(starch acetate)	按生产需要适量使用	GB 2760
单, 双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、	按生产需要适量使用	GB 2760

物质名称	限量值 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		
硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)(mono-and diglycerides of fatty acids)		
改性大豆磷脂 (modifiedsoybeanphos-pholipid)	按生产需要适量使用	GB 2760
甘油 (又名丙三醇) (lycerine(glycerol))	按生产需要适量使用	GB 2760
柑橘黄 (orange yellow)	按生产需要适量使用	GB 2760
高粱红 (sorghumred)	按生产需要适量使用	GB 2760
谷氨酸钠 (monosodiumglutamate)	按生产需要适量使用	GB 2760
瓜尔胶 (guar gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
果胶 (pectins)	按生产需要适量使用	GB 2760
海藻酸钾 (又名褐藻酸钾) (potassium alginate)	按生产需要适量使用	GB 2760
海藻酸钠(又名褐藻酸钠) (sodium alginate)	按生产需要适量使用	GB 2760
槐豆胶 (又名刺槐豆胶) (carob bean gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
黄原胶 (又名汉生胶) (xanthan gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
甲基纤维素 (methylcellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
结冷胶 (gellan gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
聚丙烯酸钠 (sodium polyacrylate)	按生产需要适量使用	GB 2760
卡拉胶 (carrageenan)	按生产需要适量使用	GB 2760
抗坏血酸 (又名维生素C) (ascorbic acid (vitamin C))	按生产需要适量使用	GB 2760
抗坏血酸钙 (calcium ascorbate)	按生产需要适量使用	GB 2760
抗坏血酸钠 (sodium ascorbate)	按生产需要适量使用	GB 2760
酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠) (sodium caseinate)	按生产需要适量使用	GB 2760
磷酸酯双淀粉 (distarch phosphate)	按生产需要适量使用	GB 2760
磷脂 (phospholipid)	按生产需要适量使用	GB 2760
罗汉果甜苷 (lo-han-kuoextract)	按生产需要适量使用	GB 2760
氯化钾 (potassium chloride)	按生产需要适量使用	GB 2760
酶解大豆磷脂 (enzymatically decom-posed soybean phos-pholipid)	按生产需要适量使用	GB 2760
明胶 (gelatin)	按生产需要适量使用	GB 2760
木糖醇 (xylitol)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸 (citric acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸钾 (tripotassiumcitrate)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸钠 (trisodiumcitrate)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸一钠 (sodium dihydrogen cit-rate)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸脂肪酸甘油酯 (citric and fatty acid esters of glycerol)	按生产需要适量使用	GB 2760
葡萄糖酸-δ-内酯 (glucono delta-lactone)	按生产需要适量使用	GB 2760

物质名称	限量值 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		
葡萄糖酸钠 (sodium gluconate)	按生产需要适量使用	GB 2760
羟丙基淀粉 (hydroxypropyl starch)	按生产需要适量使用	GB 2760
羟丙基二淀粉磷酸酯 (hydroxypropyl distarch phosphate)	按生产需要适量使用	GB 2760
羟丙基甲基纤维素 (HPMC) (hydroxypropyl methylcellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
琼脂 (agar)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸 (lactic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸钾 (potassium lactate)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸钠 (sodium lactate)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸脂肪酸甘油酯 (lactic and fatty acid esters of glycerol)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳糖醇 (又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇) (lactitol)	按生产需要适量使用	GB 2760
酸处理淀粉 (acid treated starch)	按生产需要适量使用	GB 2760
羧甲基纤维素钠 (sodium carboxy methyl cellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸钙 (包括轻质和重质碳酸钙) (calcium carbonate (light and heavy))	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸钾 (potassium carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸钠 (sodium carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸氢铵 (ammonium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸氢钾 (potassium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸氢钠 (sodium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
天然胡萝卜素 (natural carotene)	按生产需要适量使用	GB 2760
甜菜红 (beet red)	按生产需要适量使用	GB 2760
微晶纤维素 (microcrystalline cellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
辛烯基琥珀酸淀粉钠 (starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate))	按生产需要适量使用	GB 2760
氧化淀粉 (oxidized starch)	按生产需要适量使用	GB 2760
氧化羟丙基淀粉 (oxidized hydroxypropyl starch)	按生产需要适量使用	GB 2760
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯 (acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol))	按生产需要适量使用	GB 2760
乙酰化二淀粉磷酸酯 (acetylated distarch phosphate)	按生产需要适量使用	GB 2760
乙酰化双淀粉己二酸酯 (acetylated distarch adipate)	按生产需要适量使用	GB 2760
L- 苹果酸钠 (L- sodium malate)	按生产需要适量使用	关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的

物质名称	限量值 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		
		公告（2018 年第 8 号）

5 抽样检验方法

5.1 抽样方法

抽样方法按供深食品相关标准执行。

5.2 检验方法

检验方法按T/SZS 2582第5章规定执行。

规 范 性 文 件

供深食品评价细则 蒸制类糕点

Shenzhen quality food evaluation criteria—Steamed pastry

深圳市深圳标准促进会 发布

2020 年 6 月 5 日

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本标准主要起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市海关食检中心、华测检测认证集团股份有限公司。

本标准主要起草人：梁乔玲、姜飞虹、程曦、朴美善、王晓娅、曾淑君、吴雪莹、闫程。

本标准为首次制定。

供深食品评价细则 蒸制类糕点

1 范围

本文件规定了供深食品 蒸制类糕点的检验检测评价指标及分类。

本文件适用于对供深蒸制类糕点的评价。

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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

T/SZS 2908 供深食品 蒸制类糕点

关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告（2016年第8号）

关于食品用香料新品种9-癸烯-2-酮、茶多酚等7种食品添加剂扩大使用范围和食品营养强化剂钙扩大使用范围的公告（2016年第14号）

关于食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂 β -环状糊精等4种扩大使用范围的公告（2017年第10号）

关于食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名 β -果糖基转移酶）和食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的公告（2018年第2号）

关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告（2018年第8号）

关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》的通知(食品整治办〔2009〕5号)

食物内有害物质规例（第132AF章）

3 分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的高危检验项目，结合食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标，确定供深食品 蒸制类糕点检测指标的分类。检测指标共分为三类，一类指标为高风险项，二类指标为中风险项，三类指标为低风险项。

4 检测指标分类

4.1 一类指标

一类指标为必检项，企业在申请供深食品评价时，应提供表1、表2中所列指标的检测报告。

表 1 一类指标-理化要求

项目	指标	
	蒸蛋糕类	其他类
干燥失重/ (g/100g)	≤ 35.0	≤ 44.0
蛋白质/ (g/100g)	≥ 4.0	—
总糖 ^a / (g/100g)	≤ 46.0	≤ 42.0
酸价 (以脂肪计) b (KOH) / (mg/g)	5	5
过氧化值 (以脂肪计) b	0.25	0.25
<p>a 以葡萄糖计。</p> <p>b 仅适用于配料中添加油脂的产品</p>		

表 2 一类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值				来源
污染物限量 mg/kg	食品安全国家标准要求					
	铅 (Lead)	0.5				GB 2762
真菌毒素限量 μg/kg	香港规例独有要求					
	黄曲霉毒素B ₁ (Aflatoxins B ₁)	15				第 132AF 章
微生物限量 ^a CFU/g	食品安全国家标准要求					
	/	n	c	m	M	/
	菌落总数 ^b (Bacterial count)	5	2	10000	100000	GB 7099
	大肠菌群 ^b (Coliforms)	5	2	10	100	GB 7099
	霉菌 (Mold)	≤ 150				GB 7099
	金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus)	5	1	100	1000	GB 29921
	沙门氏菌 (Salmonella)	5	0	0	—	GB 29921
<p>注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。</p> <p>a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品, 以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。</p>						
食品添加剂使用量 g/kg	食品安全国家标准要求					
	丙二醇(propylene glycol)	3.0				GB 2760
	丙酸及其钠盐、钙盐(丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)(propionic acid, sodium propionate, calcium propionate)	2.5				GB 2760
	富马酸(fumaric acid)	3.0				GB 2760
	富马酸二甲酯	不得检出				食品整治办(2009)5号
	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙(sodium cyclamate,	1.6				GB 2760

指标类别	物质名称	限量值	来源
	calcium cyclamate)		
	糖精钠 (以糖精计)	不得检出	GB 2760
	纳他霉素 (natamycin)	0.3	GB 2760
	山梨酸及其钾盐 (山梨酸, 山梨酸钾) (sorbic acid, potassium sorbate)	1.0	GB 2760
	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	不得检出	GB 2760
	脱氢乙酸及其钠盐 (脱氢乙酸, 脱氢乙酸钠) (dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate)	0.5	GB 2760
	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1	GB 2760
	三氯蔗糖 (又名蔗糖素) (sucralose)	0.25	GB 2760
	乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜) (acesulfame potassium)	0.3	GB 2760
	铝残留量 (干样品, 以 Al 计)	0.1	GB 2760

4.2 二类指标

二类指标为观察项。企业在申请供深食品评价时, 如已有表3、表4中所列指标的检测报告, 则与申请材料一并提交给深圳市深圳标准促进会; 如没有, 则应在通过供深食品评价后的一年内提供。

表 3 二类指标-感官要求

项目	要求
形态	外形整齐, 具有该品种应有的形态特征
色泽	颜色均匀, 具有该品种应有的色泽特征
组织	粉质细腻, 粉油均匀, 不松散, 不掉渣, 无糖粒, 无粉块, 组织松软, 有弹性, 具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正, 无异味, 具有该品种应有的风味和口感特征
杂质	无可见杂质

表 4 二类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
	食品安全国家标准要求		
食品添加剂使用量 g/kg	茶多酚 (又名维多酚) (tea polyphenol (TP))	0.4	GB 2760
	单辛酸甘油酯 (capryl monoglyceride)	1.0	GB 2760
	双乙酸钠 (又名二醋酸钠) (sodium diacetate)	4.0	GB 2760
	特丁基对苯二酚 (TBHQ) (tertiary butylhydroquinone (TBHQ))	0.2	关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告 (2016 年第 8 号)
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) (aspartame)	1.7	GB 2760

指标类别	物质名称	限量值	来源
	甜菊糖苷(steviol glycosides)	0.33	GB 2760
	栀子黄(gardenia yellow)	0.9	GB 2760
	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)(neotame)	0.08	GB 2760
	β-胡萝卜素(beta-carotene)	1.0	GB 2760
	磷酸及磷酸盐类(磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙) (phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate(dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate(calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium acid pyrophosphate)	15.0 ^a	GB 2760
	叶黄素(lutein)	0.15	GB 2760
a 磷酸及磷酸盐类可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计。			

4.3 三类指标

三类指标为鼓励项。企业在申请供深食品评价时, 无须提供表5中所列物质的检测报告。但鼓励企业在其产品通过供深食品评价后对表5所列的物质进行检测, 并将结果提交深圳市深圳标准促进会。

表5 三类指标-食品添加剂使用限量

物质名称	最大使用量 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		
丙二醇脂肪酸酯(propylene glycol esters of fatty acid)	3.0	GB 2760

物质名称	最大使用量 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		
海藻酸丙二醇酯(propylene glycol alginate)	5.0	关于食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的公告(2017年第10号)
红曲米, 红曲红(red kojic rice, monascus red)	0.9	GB 2760
金樱子棕(rose laevigata michx brown)	0.9	GB 2760
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)(polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate)	2.0	GB 2760
可可壳色(cocoa husk pigment)	0.9	GB 2760
辣椒橙(paprika orange)	0.9	GB 2760
辣椒红(paprika red)	0.9	GB 2760
蓝锭果红(uguisukagurared)	2.0	GB 2760
硫酸钙(又名石膏)(calcium sulfate)	10.0	GB 2760
木糖醇酐单硬脂酸酯(xylitan monostearate)	3.0	GB 2760
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20), 山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40), 山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60), 山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65), 山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)(Sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan tristearate, sorbitan monooleate)	3.0	GB 2760
酸枣色(jujube pigment)	0.2	GB 2760
硬脂酸钾(potassium stearate)	0.18	GB 2760
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙(sodium stearoyl lactylate, calcium stearoyl lactylate)	2.0	GB 2760
植物炭黑(vegetable carbon, carbon black)	5.0	GB 2760
紫草红(gromwell red)	0.9	GB 2760
乳酸链球菌素(Nisin)	0.3	关于食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶(又名β-果糖基转移酶)和食品添加剂单, 双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的公告(2018年第2号)
β-阿朴-8'-胡萝卜素醛(β-Apo-8'-carotenal)	0.015	GB 2760
ε-聚赖氨酸(ε-polylysine)	0.15	GB 2760

物质名称	最大使用量 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		
刺云实胶(tara gum)	1.5	GB 2760
番茄红素(lycopene)	0.05	GB 2760
琥珀酸单甘油酯(succinylated monoglycerides)	5.0	GB 2760
聚甘油脂肪酸酯(polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters))	10.0	GB 2760
决明胶(cassia gum)	2.5	GB 2760
可溶性大豆多糖(soluble soybean polysaccharide)	10.0	GB 2760
葡萄皮红(grape skin extract)	2.0	GB 2760
双乙酰酒石酸单双甘油酯(diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides (DATEM))	20.0	GB 2760
索马甜(thaumatococin)	0.025	GB 2760
胭脂虫红(carmine cochineal)	0.6	GB 2760
胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)(annatto extract)	0.6	GB 2760
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐(chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	0.5	GB 2760
蔗糖脂肪酸酯(sucrose esters of fatty acid)	3.0	GB 2760
栀子蓝(gardenia blue)	1.0	GB 2760
竹叶抗氧化物(antioxidant of bamboo leaves)	0.5	GB 2760
茶黄素(Theaflavins)	0.4	关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告(2016年 第8号)
红曲黄色素(monascus yellow pigment)	按生产需要适量使用	GB 2760
萝卜红(radish red)	按生产需要适量使用	GB 2760
麦芽糖醇和麦芽糖醇液(maltitol and maltitol syrup)	按生产需要适量使用	GB 2760
密蒙黄(buddleia yellow)	按生产需要适量使用	GB 2760
山梨糖醇和山梨糖醇液(sorbitol and sorbitol syrup)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)(sodium sesquicarbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
异麦芽酮糖(isomaltulose (palatinose))	按生产需要适量使用	GB 2760
富马酸一钠(monosodium fumarate)	按生产需要适量使用	GB 2760
姜黄(turmeric)	按生产需要适量使用	GB 2760
酒石酸氢钾(potassium bitartrate)	按生产需要适量使用	GB 2760
聚葡萄糖(polydextrose)	按生产需要适量使用	GB 2760
叶绿素铜(copper chlorophyll)	按生产需要适量使用	GB 2760

物质名称	最大使用量 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		
纤维素 (cellulose)	按生产需要适量使用	关于食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮、茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围和食品营养强化剂钙扩大使用范围的公告 (2016 年第 14 号)
5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠) (disodium 5'-ribonucleotide)	按生产需要适量使用	GB 2760
5'-肌苷酸二钠 (disodium 5'-inosinate)	按生产需要适量使用	GB 2760
5'-鸟苷酸二钠 (disodium 5'-guanylate)	按生产需要适量使用	GB 2760
DL- 苹果酸 (DL-malic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
DL- 苹果酸钠 (DL-disodium malate)	按生产需要适量使用	GB 2760
D-异抗坏血酸及其钠盐(D-异抗坏血酸, D-异抗坏血酸钠) (D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate)	按生产需要适量使用	GB 2760
L- 苹果酸 (L-malic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
α- 环状糊精 (alpha-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	GB 2760
γ- 环状糊精 (gamma-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	GB 2760
阿拉伯胶 (arabic gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
半乳甘露聚糖 (galactomannan)	按生产需要适量使用	GB 2760
冰乙酸 (低压羧基化法) (acetic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
冰乙酸 (又名冰醋酸) (acetic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
赤藓糖醇 (erythritol)	按生产需要适量使用	GB 2760
醋酸酯淀粉 (starch acetate)	按生产需要适量使用	GB 2760
单, 双甘油脂肪酸酯 (油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸) (mono-and diglycerides of fatty acids)	按生产需要适量使用	GB 2760
改性大豆磷脂 (modified soybean phospholipid)	按生产需要适量使用	GB 2760
甘油 (又名丙三醇) (glycerine (glycerol))	按生产需要适量使用	GB 2760
柑橘黄 (orange yellow)	按生产需要适量使用	GB 2760
高粱红 (sorghum red)	按生产需要适量使用	GB 2760
谷氨酸钠 (monosodium glutamate)	按生产需要适量使用	GB 2760
瓜尔胶 (guar gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
果胶 (pectins)	按生产需要适量使用	GB 2760
海藻酸钾 (又名褐藻酸钾) (potassium alginate)	按生产需要适量使用	GB 2760
海藻酸钠(又名褐藻酸钠) (sodium alginate)	按生产需要适量使用	GB 2760
槐豆胶 (又名刺槐豆胶) (carob bean gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
黄原胶 (又名汉生胶) (xanthan gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
甲基纤维素 (methylcellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760

物质名称	最大使用量 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		
结冷胶 (gellan gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
聚丙烯酸钠 (sodium polyacrylate)	按生产需要适量使用	GB 2760
卡拉胶 (carrageenan)	按生产需要适量使用	GB 2760
抗坏血酸 (又名维生素 C) (ascorbic acid (vitamin C))	按生产需要适量使用	GB 2760
抗坏血酸钙 (calcium ascorbate)	按生产需要适量使用	GB 2760
抗坏血酸钠 (sodium ascorbate)	按生产需要适量使用	GB 2760
酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠) (sodium caseinate)	按生产需要适量使用	GB 2760
磷酸酯双淀粉 (distarch phosphate)	按生产需要适量使用	GB 2760
磷脂 (phospholipid)	按生产需要适量使用	GB 2760
罗汉果甜苷 (lo-han-kuoextract)	按生产需要适量使用	GB 2760
氯化钾 (potassium chloride)	按生产需要适量使用	GB 2760
酶解大豆磷脂 (enzymatically decom-posed soybean phos-pholipid)	按生产需要适量使用	GB 2760
明胶 (gelatin)	按生产需要适量使用	GB 2760
木糖醇 (xylitol)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸 (citric acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸钾 (tripotassiumcitrate)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸钠 (trisodiumcitrate)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸一钠 (sodium dihydrogen cit-rate)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸脂肪酸甘油酯 (citric and fatty acid esters of glycerol)	按生产需要适量使用	GB 2760
葡萄糖酸- δ -内酯 (glucono delta-lactone)	按生产需要适量使用	GB 2760
葡萄糖酸钠 (sodiumgluconate)	按生产需要适量使用	GB 2760
羟丙基淀粉 (hydroxypropylstarch)	按生产需要适量使用	GB 2760
羟丙基二淀粉磷酸酯 (hydroxypropyl distarch phosphate)	按生产需要适量使用	GB 2760
羟丙基甲基纤维素 (HPMC) (hydroxypropyl methylcellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
琼脂 (agar)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸 (lactic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸钾 (potassiumlactate)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸钠 (sodium lactate)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸脂肪酸甘油酯 (lactic and fatty acid esters of glycerol)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳糖醇 (又名 4- β -D 吡喃半乳糖-D-山梨醇) (lactitol)	按生产需要适量使用	GB 2760
酸处理淀粉 (acid treated starch)	按生产需要适量使用	GB 2760
羧甲基纤维素钠 (sodium carboxy methyl cellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸钙 (包括轻质和重质碳酸钙) (calcium carbonate (light and heavy))	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸钾 (potassium carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸钠 (sodium carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸氢铵 (ammonium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760

物质名称	最大使用量 g/kg	来源
食品安全国家标准要求		
碳酸氢钾 (potassium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸氢钠 (sodium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
天然胡萝卜素 (natural carotene)	按生产需要适量使用	GB 2760
甜菜红 (betanin)	按生产需要适量使用	GB 2760
微晶纤维素 (microcrystalline cellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
辛烯基琥珀酸淀粉钠 (starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate))	按生产需要适量使用	GB 2760
氧化淀粉 (oxidized starch)	按生产需要适量使用	GB 2760
氧化羟丙基淀粉 (oxidized hydroxypropyl starch)	按生产需要适量使用	GB 2760
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯 (acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol))	按生产需要适量使用	GB 2760
乙酰化二淀粉磷酸酯 (acetylated distarch phosphate)	按生产需要适量使用	GB 2760
乙酰化双淀粉己二酸酯 (acetylated distarch adipate)	按生产需要适量使用	GB 2760
L- 苹果酸钠 (L- sodium malate)	按生产需要适量使用	关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告 (2018 年第 8 号)

5 抽样检验方法

5.1 抽样方法

抽样方法按供深食品相关标准执行。

5.2 检验方法

检验方法按T/SZS 2908第6章规定执行。