

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 392—2023

代替 NY/T 392—2013

## 绿色食品 食品添加剂使用准则

Green food—Guideline for application of food additive

2023-02-17 发布

2023-06-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布



## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 NY/T 392—2013《绿色食品 食品添加剂使用准则》，与 NY/T 392—2013 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了规范性引用文件(见第2章,2013年版的第2章)
- b) 修改了术语和定义中天然食品添加剂和人工合成食品添加剂的表述(见3.3、3.4,2013年版的3.3、3.4)；
- c) 修改了食品添加剂使用原则中部分表述(见4.1、4.3、4.4、4.5,2013年版的4.1、4.3、4.4、4.5)；
- d) 修改了食品添加剂使用规定中部分表述(见5.1、5.2、5.5,2013年版的5.1、5.2、5.5)；
- e) 删除了“表1 生产绿色食品不应使用的食品添加剂”，增加了“附录A 生产绿色食品不应使用的食品添加剂”。
- f) 修改了4种生产绿色食品不应使用的食品添加剂的名称，将“苯甲酸、苯甲酸钠”修改为“苯甲酸及其钠盐”、将“桂醛”修改为“肉桂醛”、将“环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)及环己基氨基磺酸钙”修改为“环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、环己基氨基磺酸钙”(见附录A,2013年版的表1)；
- g) 删除了5种生产绿色食品不应使用的食品添加剂，包括仲丁胺、噻苯咪唑、乙萘酚、2-苯基苯酚钠盐、4-苯基苯酚(见2013年版的表1)；
- h) 增加了3种生产绿色食品不应使用的食品添加剂功能类别，包括面粉处理剂、被膜剂、稳定剂和凝固剂，并增加了相应食品添加剂(见附录A)；
- i) 增加了11种生产绿色食品不应使用的食品添加剂，包括植物炭黑、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)、木糖醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60)、聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯、偶氮甲酰胺、吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)、松香季戊四醇酯、柠檬酸亚锡二钠、硫酸亚铁(见附录A)；
- j) 修改了生产绿色食品不应使用的食品添加剂中注的表述(见附录A,2013年版的表1)。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：农业农村部乳品质量监督检验测试中心、天津市食品安全检测技术研究院、中国绿色食品发展中心、天津市农业发展服务中心、内蒙古自治区农畜产品质量安全中心、山东省农业生态与资源保护总站(山东省绿色食品发展中心)、甘肃华羚乳品股份有限公司、福州大世界橄榄有限公司、陕西省安康市农产品质量安全检验监测中心、陕西省汉中市农产品质量安全监测检验中心。

本文件主要起草人：李婧、庞泉、金一尘、张金环、林霖雨、张志华、张宪、马文宏、高文瑞、郝贵宾、纪祥龙、宋礼、刘清培、朱欢、曲建伟、徐津、李刚、陈潇、熊茂林。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2000年首次发布为 NY/T 392—2000,2013年第一次修订；

——本次为第二次修订。

## 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。本文件按照绿色食品要求,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通过国家卫生健康部门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,包括部分食用农产品。GB 2760 规定了食品添加剂的品种和使用规定。NY/T 392—2013《绿色食品 食品添加剂使用准则》除列出的品种不应在绿色食品中使用外,其余均按 GB 2760—2011 的规定执行。随着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需要。

本次修订主要根据国家最新标准及相关法律法规,结合实际食品添加剂使用情况,重新评估并选定了生产绿色食品不应使用的食品添加剂,同时对文本框架及有关内容进行了部分修改。修订后的 NY/T 392 对绿色食品生产中食品添加剂的使用和管理更具指导性和可操作性。本文件的实施更有利于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

本文件规定了绿色食品生产中食品添加剂使用的术语和定义、使用原则和使用规定。  
本文件适用于绿色食品生产过程中食品添加剂的使用和管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 19630 有机产品生产、加工、标识与管理体系要求
- 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，遵照绿色食品标准生产，生产过程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，遵照绿色食品标准生产，生产过程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

从天然物质中分离出来，经过毒理学评价确认其食用安全的食品添加剂。

### 3.4

#### 人工合成食品添加剂 synthetic food additive

通过人工合成，经毒理学评价确认其食用安全的食品添加剂。

## 4 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) 在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

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、运输或者储藏。

4.3 食品添加剂质量标准

按照本文件使用的食品添加剂应当符合相应的质量规格要求。

4.4 带入原则

4.4.1 在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中：

- a) 根据本文件,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。

4.4.2 当某食品配料作为特定终产品的原料时,批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中,同时该添加剂在终产品中的量应符合本文件的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

4.5 用于界定食品添加剂使用范围的食品分类系统按照 GB 2760 规定执行。

5 使用规定

5.1 生产 AA 级绿色食品的食品添加剂使用应符合 GB/T 19630 的要求。

5.2 生产 A 级绿色食品首选使用天然食品添加剂。在使用天然食品添加剂不能满足生产需要的情况下,可使用 5.5 以外的人工合成食品添加剂。使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

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 的要求。

5.5 在任何情况下,绿色食品生产不应使用附录 A 中的食品添加剂。

附 录 A  
(规范性)  
生产绿色食品不应使用的食品添加剂

生产绿色食品不应使用的食品添加剂见表 A.1。

表 A.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	硫黄(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	赤藓红及其铝色淀(08.003)、新红及其铝色淀(08.004)、二氧化钛(08.011)、焦糖色(亚硫酸铵法)(08.109)、焦糖色(加氨生产)(08.110)、植物炭黑(08.138)
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)
乳化剂	山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60)(10.003)、山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65)(10.004)、山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)(10.005)、木糖醇酐单硬脂酸酯(10.007)、山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40)(10.008)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60)(10.015)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)(10.016)、聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯(10.017)、山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20)(10.024)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20)(10.025)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40)(10.026)
面粉处理剂	偶氮甲酰胺(13.004)
被膜剂	吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)(14.004)、松香季戊四醇酯(14.005)
防腐剂	苯甲酸及其钠盐(17.001,17.002)、乙氧基喹(17.010)、肉桂醛(17.012)、联苯醚(又名二苯醚)(17.022)、2,4-二氯苯氧乙酸(17.027)
稳定剂和凝固剂	柠檬酸亚锡二钠(18.006)
甜味剂	糖精钠(19.001)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、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)
增稠剂	海藻胶(20.040)
其他	硫酸亚铁(00.022)
胶基糖果中基础剂物质	胶基糖果中基础剂物质
注:多功能食品添加剂,表中功能类别为其主要功能。	