

食品安全国家標準

食品添加剤使用基準

1 範囲

本標準は、食品添加剤の使用原則、使用できる食品添加剤の品種、使用範囲及び最大使用量または残留量について規定している。

2 専門用語及び定義

2.1 食品添加剤

食品の品質及び色、香り、味を改善し、腐食を防ぎ、鮮度を保ち、加工工程の必要性から食品中に添加する人工合成または天然の物質である。食品用香料、ガムベースのキャンディ中の基礎剤物質、食品工業用加工助剤も含まれる。

2.2 最大使用量

食品添加剤を使用する場合に認められる最大の添加量。

2.3 最大残留量

食品中において認められる食品添加剤またはその分解産物の最終残留レベル。

2.4 食品工業用加工助剤

食品加工を順調に行えるようにする各種の物質で、食品自体とは関係性がない。例えば、ろ過補助剤、透明化剤、吸着剤、型わく分離剤、脱色剤、脱皮剤、抽出溶剤、発酵用栄養物質等である。

2.5 食品添加剤番号

複雑な化学構造名の代わりに用いる番号で、食品添加剤の国際番号システム（INS）及び中国番号システム（CNS）が含まれる。

3 食品添加剤の使用原則

3.1 食品添加剤を使用する場合には、以下の基本の要件を満たしていなければならない。

- a) 人体に危害を与えてはならない。
- b) 食品の腐敗変質を隠蔽してはならない。
- c) 食品自体または加工の過程での品質に欠陥があってはならない。または混入、偽者の混入、偽装を目的として食品添加剤を使用してはならない。
- d) 食品自体の栄養価値を低下させてはならない。
- e) 予期される効果が達成される前提の下で、出来る限り食品における使用量を減らすようにしなければならない。

3.2 以下に列挙する状況に当てはまる場合には、食品添加剤を使用できる。

- a) 食品自体の栄養価値を保持または高める場合。
- b) 若干の特別用途食品に必要な配合材料または成分である場合。

- c) 食品の品質及び安定性を高め、その感官特性を高める場合。
- d) 食品の生産、加工、パッケージ、運搬または貯蔵に役立つ場合。

3.3 食品添加剤の質量基準

本標準に基づいて使用する食品添加剤については、対応する質量規格の要件を満たしていなければならない。

3.4 使用原則

3.4.1 下記に列挙する状況における食品添加剤については、食品原料（食品添加剤を含む）を通じて食品中に使用することができる。

- a) 本標準に基づき、食品原料中での使用が認められた当該食品添加剤である場合。
- b) 食品原料中での当該添加剤の使用量が認められた最大使用量を超過していない場合。
- c) 正常な生産加工条件の下でこれらの原料を使用し、かつ食品中での当該添加剤の含有量が原料に使用するレベルを超過していない場合。
- d) 原料から食品中に使用する当該添加剤の含有量が、直にその当該食品中に添加される通常の必要なレベルを大幅に下回っている場合。

3.4.2 ある食品原料を特定の最終製品の原材料とする場合には、上述の特定の最終製品の添加剤をこれらの食品原料中に添加するのが認められると同時に、当該添加剤の最終製品中の含有量も本標準の要件を満たしていなければならない。前述の特定食品原料のラベル上には当該食品原料を上述の特定食品の生産に用いていることを明確に表示しなければならない。

4 食品分類系統

食品分類系統は、食品添加剤の使用範囲を区分するのに用い、本標準にのみ適用される。詳細については付録Eを参照。

5 食品添加剤の使用規定

食品添加剤の使用については、付録Aの規定を満たしていなければならない。

6 食品用香料

食品用エッセンスの生産に用いられる食品用香料の使用については、付録Bの規定を満たしていなければならない。

7 食品工業用加工助剤

食品工業用加工助剤の使用については、付録Cの規定を満たしていなければならない。

8 食品添加剤の機能類別

食品添加剤の機能類別については、付録Dを参照されたい。

9 栄養強化剤

栄養強化剤の使用については、「食品安全国家標準 食品栄養強化剤の使用標準」（GB14880）及び関連規定を満たしていなければならない。

10 ガムベースのキャンディ中の基礎剤物質

ガムベースのキャンディ中の基礎剤物質及びその配合材料の使用については、「食品安全国家標準 ガムベース及びその配合材料の使用標準」（GB29987）の規定を満たしていなければならない