

付録 B 食品用香料の使用規定

B.1 食品用香料、エッセンスの使用原則

B.1.1 食品に食品用香料、エッセンスを使用する目的は、食品に風味を生じさせる、食品の風味を変化させる、又は食品の風味を高めることにある。食品用香料は通常の場合、食品用エッセンスを作った後に食品に添加するが、一部についてはそのまま食品に用いて香りを付けることができる。食品用香料、エッセンスには、単に甘味、酸味又は塩味だけを発生させる物質は含まれておらず、風味増強剤も含まれていない。

B.1.2 食品用香料、エッセンスは、各類食品の生産の必要性に応じ適量使用する。表 B.1 にリストアップされている食品には香料を添加する必要がなく、食品用香料、エッセンスを添加することはできないが、法律、法規又は国家食品安全標準で別途明確な規定がなされている場合には、この限りとしなない。表 B.1 にリストアップされている食品を除き、その他の食品について香料を添加すべきか否かについては、関連する食品製品標準の規定に基づいて執行しなければならない。

B.1.3 食品用エッセンスを作るのに用いる食品用香料の品種については、本標準の規定を満たしていなければならない。物理的方法、酵素法又は微生物法（使用する酵素製剤については、本標準の関連する規定を満たしていなければならない）を用いて、食品（未加工のものであってもよく、人が消費するのに適した従来の食品製造工程の加工過程を経たものであってもよい）から得られた香味特性を有する天然香味複合物については、食品用エッセンスを作るのに用いることができる。

注：天然香味複合物とは、食用香味物質を含む製剤のことである。

B.1.4 表 B.2 中の食品用エッセンスを作った後に食品に添加すべき食品用香料については、食品中で他の食品添加剤が機能を発揮する場合、本標準の規定を満たしていなければならない。

B.1.5 食品用エッセンスは、その生産、保存及び応用等に必需となる食品用エッセンス補助材料（食品添加剤及び食品を含む）を含んでいてもよい。食品用エッセンスの補助材料については、以下の要件を満たしていなければならない。

a) 食品用エッセンスでの使用が認められている補助材料については、「食品安全国家標準 食品用香料」（GB30616）の規定を満たしていなければならない。当初の目的が達成される前提の下で、できる限り使用する品種を減らさなければならない。

b) 補助材料として食品用エッセンス中に添加する食品添加剤については、最終食品において機能を発揮させてはならない。当初の目的が達成される前提の下で、できる限り食品への使用量を減らさなければならない。

B.1.6 食品用香料、食品用エッセンスのラベルについては、「食品安全国家標準 食品添加剤の標識に関する通則」（GB29924）の規定を満たしていなければならない。

B.1.7 食品用香料、エッセンスが添加された包装済み食品については、いずれも「食品安全国家標準 包装済み食品ラベルに関する通則」（GB7718）に従い、表示しなければならない。

B.2 食品用香料リスト

B.2.1 食品用香料には、天然香料及び合成香料の 2 種類が含まれる。

B.2.2 使用が認められている食品用天然香料のリストについては、表 B.3 を参照されたい。

B.2.3 使用が認められている食品用合成香料のリストについては、表 B.4 を参照されたい。