

食品安全标准体系概况 与企业标准基本要求

广东省疾病预防控制中心

广东省公共卫生研究院

陈子慧

2018.04

目录



- 《食品安全法》对食品安全标准的相关规定
- 我国食品相关标准
- 食品安全国家标准体系概况
- 食品安全企业标准基本要求

目录



- 《食品安全法》对食品安全标准的相关规定
- 我国食品相关标准
- 食品安全国家标准体系概况
- 食品安全企业标准基本要求

《食品安全法》 第三章 食品安全标准

- 第二十四条 制定食品安全标准，应当以保障公众身体健康为宗旨，做到科学合理、安全可靠。
- 第二十五条 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。

《食品安全法》 第三章 食品安全标准

- 第二十六条 食品安全标准应当包括下列内容：

- （一）食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定；

- （二）食品添加剂的品种、使用范围、用量；

- （三）专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；

- （四）对与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求；

- （五）食品生产经营过程的卫生要求；

- （六）与食品安全有关的质量要求；

- （七）与食品安全有关的食品检验方法与规程；

- （八）其他需要制定为食品安全标准的内容。

《食品安全法》 第三章 食品安全标准

- 第二十九条 对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标准制定后，该地方标准即行废止。
- 第三十条 国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

目录



- 《食品安全法》对食品安全标准的相关规定
- 我国食品相关标准
- 食品安全国家标准体系概况
- 食品安全企业标准基本要求

主要的食品标准类别

强制性	标准代号	非强制性	标准代号
国家标准	GB	国家标准	GB/ T
地方标准	DBS	地方标准	DB/ T
企业标准	QB	行业标准	NY/ T 农业 QB/ T 轻工 SB/ T 商业 SN/ T 进出口
		团体标准	T/*** 协会

例:

- GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料
- DBS 63/0002-2017 食品安全地方标准 沙棘果醋（饮料）
- GB/T 30884-2014 苹果醋饮料
- DB 41/T 334-2004 葡萄糖饮料
- QB/T 4222-2011 复合蛋白饮料
- NY/T 2987-2016 绿色食品 果醋饮料
- T/CBIA 001-2017 苏打水饮料

特殊情况下推荐性会变为强制性

- GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》
 - 关于食品命名的规定
 - 关于质量等级的要求

目录



- 《食品安全法》对食品安全标准的相关规定
- 我国食品相关标准
- 食品安全国家标准体系概况
- 食品安全企业标准基本要求

食品安全国家标准体系

食品安全标准名词术语

食品安全国家标准制定原则

基础标准

食品中污染物限量

食品中致病菌限量

食品中真菌毒素限量

食品添加剂使用

营养强化剂使用

食品中农药残限量

食品中兽药残限量

预包装食品标签

食品、食品添加剂、 食品相关产品标准

食品原料及产品

谷物及其制品、乳及乳制品、肉与肉制品、水产品及其制品……

营养与特殊膳食类食品

婴儿配方食品、特殊医学用途配方食品……

食品添加剂规格

琼脂（琼胶）、二丁基羟基甲苯（BHT）……

食品相关产品

不锈钢制品、消毒剂、有机硅防粘涂料……

食品生产经营规范

食品生产规范

通用规范、乳制品等食品生产规范……

食品经营规范

餐饮操作规范

危害因素控制指南

检验方法与规程

理化方法

微生物方法

毒理学检验方法和评价程序

食品安全基础标准

- 标签类

- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 28050 预包装食品营养标签通则
- GB 13432 特殊膳食用食品标签
- GB 29924 食品添加剂标识通则

- 限量类

- GB 2761 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 29921 食品中致病菌限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量

- 使用类

- GB 2760 食品添加剂使用标准
- GB 14880 食品营养强化剂使用标准

食品中兽药残限量?

- 食品安全产品标准 64项
- 特殊膳食类标准（不包括特殊医学用途食品） 7项

在食品中设立污染物限量指标一般原则

- 无需对食品中所有的污染物和毒素设立限量值
- 限量值的设立对消费者总暴露量有显著性意义
- 限量值对消费者要有充分的保护
- 如果对暴露量极少的食品中设立污染物限量，将会带来极大的成本（检测、下架）

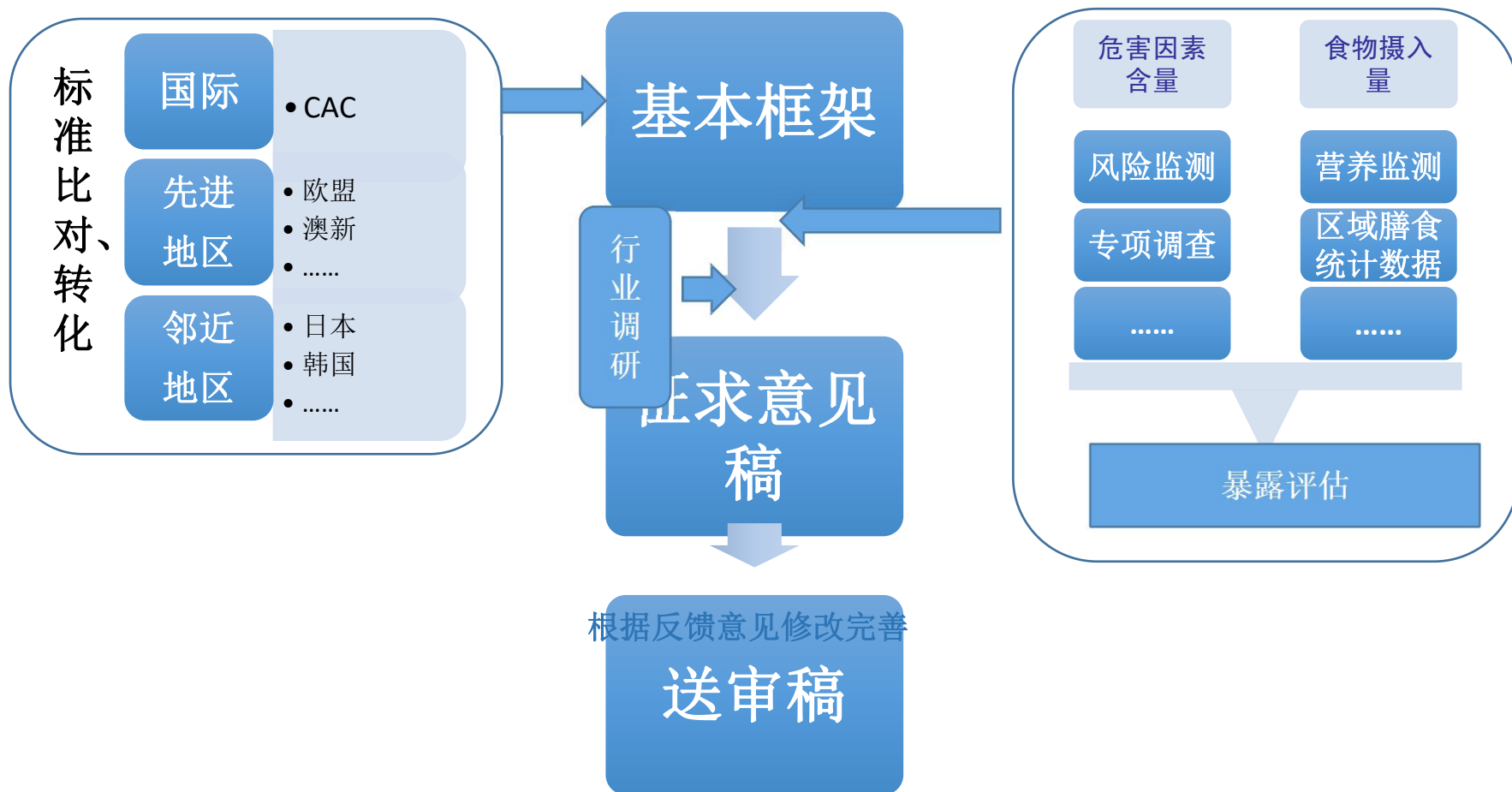


如何确定设立污染物限量指标的食品类别

- 根据总膳食研究的结果：
 - 污染物在一种食品中占健康指导值（PTWI、PTMI等）的10%以上
 - 污染物在二种（或以上）食品中占健康指导值（PTWI、PTMI等）的5%以上
 - 尽管暴露量不属于以上两种情况，但可能对特定的消费群体产生重大影响的食品



食品安全标准制修订技术路线



应用基础标准时须注意正文和相应的解读、说明！

食品安全国家标准

食品中污染物限量

1 范围

本标准规定了食品中铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐、硝酸盐、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇的限量指标。

2 术语和定义

2.1 污染物

食品在从生产(包括农作物种植、动物饲养和兽医用药)、加工、包装、贮存、运输、销售,直至食用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的化学性有害物质。

本标准所规定的污染物是指除农药残留、兽药残留、生物毒素和放射性物质以外的污染物。

2.2 可食用部分

食品原料经过机械手段(如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等)去除非食用部分后,所得到的用于食用的部分。

注1:非食用部分的去除不可采用任何非机械手段(如粗制植物油精炼过程)。

注2:用相同的食品原料生产不同产品时,可食用部分的量依生产工艺不同而异。如用麦类加工麦片和全麦粉时,可食用部分按100%计算;加工小麦粉时,可食用部分按出粉率折算。

2.3 限量

污染物在食品原料和(或)食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

3 应用原则

3.1 无论是否制定污染物限量,食品生产和加工者均应采取控制措施,使食品中污染物的含量达到最低水平。

3.2 本标准列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物,制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

3.3 食品类别(名称)说明(附录A)用于界定污染物限量的适用范围,仅适用于本标准。当某种污染物限量应用于某一食品类别(名称)时,则该食品类别(名称)内的所有类别食品均适用,有特别规定的除外。

3.4 食品中污染物限量以食品通常的可食用部分计算,有特别规定的除外。

3.5 限量指标对制品有要求的情况下,其中干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。有特别规定的除外。



中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会

National Health and Family Planning Commission of the People's Republic of China

首页

机构职能

新闻中心

政务公开

政务服务

交流互动

专题专栏

解读

《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)及《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)解读

发布时间: 2017-04-14

为不断完善我国食品中真菌毒素限量及污染物限量标准, GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》及GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》已于2017年3月17日发布, 将于2017年9月17日正式施行。

一、主要修订内容

此次GB 2761及GB 2762两项污染物通用标准的修订, 主要新增了葡萄酒和咖啡中赭曲霉毒素A限量、新增了螺旋藻及其制品中铅限量要求、删除了植物性食品中稀土限量要求。此外, 结合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2011)及《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2012)发布实施后遇到的一些问题, 兼顾与其他相关标准相协调, 对两项标准文本内容做了进一步

应用产品标准时须注意标准范围、术语和定义

GB 2715—2016

食品安全国家标准 粮 食



1 范围

本标准适用于供人食用的原粮和成品粮,包括谷物、豆类、薯类等。
本标准不适用于加工食用油的原料。

2 术语和定义

2.1 原粮

未经加工的谷物、豆类、薯类等的统称。

2.2 成品粮

原粮经机械等方式加工的初级产品,如大米、小麦粉等。

应用产品标准时须注意标准范围、术语和定义

GB 2712—2014



食品安全国家标准

豆制品

1 范围

本标准适用于预包装豆制品。

本标准不适用于大豆蛋白粉。

2 术语和定义

2.1 豆制品

以大豆或杂豆为主要原料，经加工制成的食品，包括发酵豆制品、非发酵豆制品和大豆蛋白类制品。

应用产品标准时须注意标准范围、术语和定义

GB 19300—2014



食品安全国家标准 坚果与籽类食品

1 范围

本标准适用于生干和熟制的坚果与籽类食品。

2 术语和定义

2.1 坚果与籽类食品

以坚果、籽类或其籽仁等为主要原料，经加工制成的食品。

2.1.1 坚果

具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒，包括核桃、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、松籽等。

2.1.2 籽类

瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽粒，包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆等。

应用产品标准时须注意标准范围、术语和定义

GB 7098—2015



食品安全国家标准 罐头食品

1 范围

本标准适用于罐头食品。

本标准不适用于婴幼儿罐装辅助食品。

2 术语和定义

2.1 罐头食品

以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而

9:5 成的商业无菌的罐装食品。

应用产品标准时须注意标准范围、术语和定义

GB 17401—2014



食品安全国家标准 膨化食品

1 范围

本标准适用于预包装膨化食品。

2 术语和定义

2.1 膨化食品

以谷类、薯类、豆类、果蔬类或坚果籽类等为主要原料，采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。

目录



- 《食品安全法》对食品安全标准的相关规定
- 我国食品相关标准
- 食品安全国家标准体系概况
- 食品安全企业标准基本要求

为什么会有企标备案？……法律法规规定

- 《产品标识标注规定》（技监局监发〔1997〕172号）

第十一条 国内生产并在国内销售的产品，应当标明企业所执行的国家标准、行业标准、地方标准或者经备案的企业标准的编号。

- 《食品安全法》

第三十条 国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

产品执行标准



- 产品执行标准由企业自主选择：
 国标、行标、地标、企标……
- 但都必须符合基础标准的要求
 - ✓GB 2761 《食品中真菌毒素限量》
 - ✓GB 2762 《食品中污染物限量》
 - ✓GB 2763 《食品中农药最大残留限量》
 - ✓GB 29921 《食品中致病菌限量》
 - ✓GB 2760 《食品添加剂使用标准》
 - ✓GB 14880 《食品营养强化剂使用标准》

关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知

(国卫办食品函〔2016〕733号)

二、规范企业标准备案，做好存档备查

(一) 落实企业主体责任。

企业是企业标准的第一责任人

(二) 明确企业标准备案范围。

严于食品安全国家标准、地方标准是指，企业标准中的**食品安全指标****严于**国家标准或者地方标准的相应规定。

(三) 明确企业标准备案性质。

企业标准备案是指卫生计生部门将企业标准中食品安全相关内容材料进行**登记、存档、公开、备查**的过程。

(四) 实施备案前公示制度……

(五) 严格企业标准备案管理……

什么是严于？

国家安全标准：

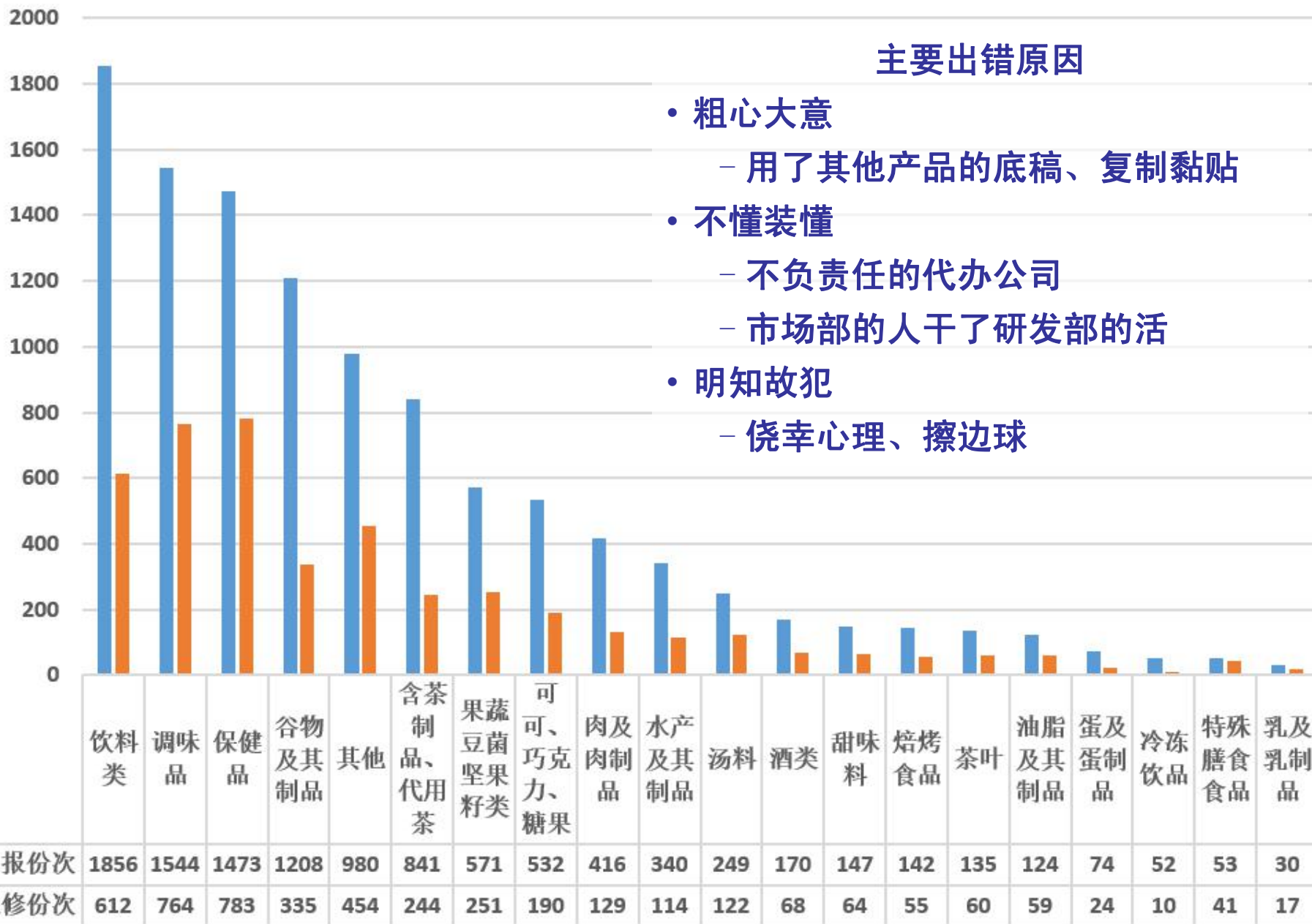
- ✓限量值的设立对消费者总暴露量有显著性意义
- ✓限量值对消费者要有充分的保护

食品企业标准还有“严于”的空间吗？

食品安全企业标准原则性要求

- 符合《食品安全法》的规定
- 与食品安全国家标准、地方标准不矛盾
- 至少有一项食品安全指标的限量值严于食品安全国家标准或者食品安全地方标准的相应规定
 - ✓ 只要是食品产品，总能在食品安全基础标准的分类中找到相应的位置
 - ✓ 增加食品安全国家标准或者食品安全地方标准所没有规定的指标，不属于“严于”→对保护消费者健康没有意义

按食品类别统计（2017年，共10937）



贵公司的产品在“膳食宝塔”的那一层？



盐 < 6克

油 25~30克

奶及奶制品 300克

大豆及坚果类 25~35克

畜禽肉 40~75克

水产品 40~75克

蛋类 40~50克

蔬菜类 300~500克

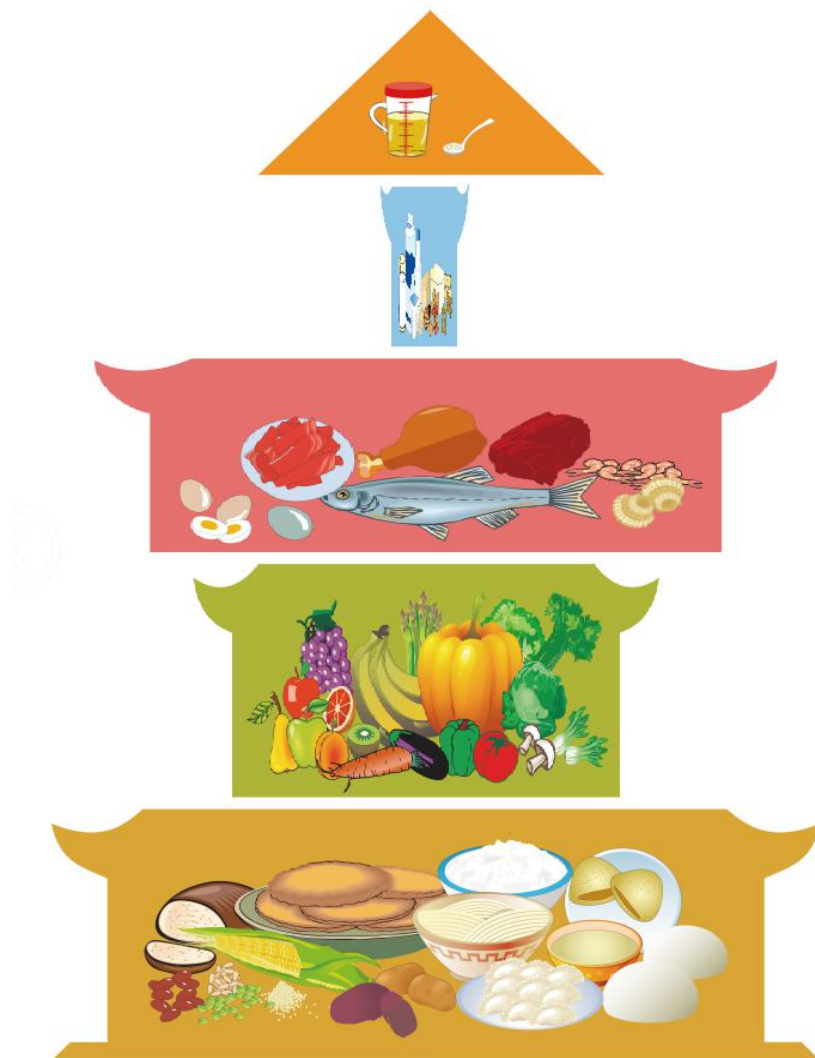
水果类 200~350克

谷薯类 250~400克

全谷物和杂豆 50~150克

薯类 50~100克

您对此有何感想？



盐 7.6克
油 29.9克

奶及奶制品 40.1克
大豆及坚果类 14.4克

畜禽肉 164.8克
水产品 53.7克
蛋类 25.7克

蔬菜类 283.1克
水果类 64.3克

谷薯类 257.4克
全谷物和杂豆 6.8克
薯类 11.8克

食品安全企业标准基本构成

- 封面
- 前言
- 范围
- 规范性引用文件
- 产品分类
- 技术要求
 - 原料要求
 - 感官要求
 - 理化指标
 - 微生物指标
 - 食品添加剂要求
 - 净含量要求
- 生产加工过程的卫生要求
- 检验方法
- 检验规则
- 标签、标志、包装、运输、贮存
- 标准终结线

食品安全企业标准基本构成

- 封面
- 前言
- 范围
- 规范性引用文件
- 产品分类
- 技术要求
 - 原料要求
 - 感官要求
 - 理化指标
 - 微生物指标
 - 食品添加剂要求
 - 净含量要求
- 生产加工过程的卫生要求
- 检验方法
- 检验规则
- 标签、标志、包装、运输、贮存
- 标准终结线

封面

- 标准名称

- 反映食品真实属性的专用名称
- 当国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的一个或几个名称时，应选用其中的一个，或等效的名称
- “新创名称”？“奇特名称”？
 - “奇特”不能够莫名其妙
 - 不应以食品添加剂命名
- 描述食品中能量或营养成分含量水平的声称
 - 强化***：不需要制定含量指标
 - “含有”、“高”、“低”或“无”：需要制定含量指标

3.7 轻易清

以淮山、糙米、粉、混合搅拌等工艺制

3.8 益元八珍

以淮山、燕麦、黑搅拌等工艺制成的冲调

3.9 山药杏仁粉

以百合、杏仁、山合搅拌等工艺制成的冲

3.10 莲子芡实粉

以小米、淮山、干、磨粉、混合搅拌等

3.11 钙易多

以黑芝麻、藜麦、粉、混合搅拌等工艺制

3.7 淮山黑芝麻粉

以淮山、糙米、黑芝麻、燕麦、亚麻籽、粉、混合搅拌等工艺制成的冲调类方便食品。

3.8 燕麦黑芝麻粉

以淮山、燕麦、黑芝麻、核桃、红豆、勾搅拌等工艺制成的冲调类方便食品。

3.9 山药杏仁粉

以百合、杏仁、山药、白芝麻、西米、荞合搅拌等工艺制成的冲调类方便食品。

3.10 莲子芡实粉

以小米、淮山、黑芝麻、核桃、芡实、干、磨粉、混合搅拌等工艺制成的冲调类方便

3.11 黑芝麻核桃粉

以黑芝麻、藜麦、核桃、黄瓜子、淮山、粉、混合搅拌等工艺制成的冲调类方便食品。

- 食品添加剂不是食品，其使用只是满足生产工艺需要

红曲米固体饮料

1 范围

本标准规定了红曲米固体饮料的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签及包装、运输、贮存。

本标准适用于以红曲米、低聚果糖或淀粉糖（低聚异麦芽糖、麦芽糊精）、食用菌提取物（蛹虫草、姬松茸、猴头菇）、植物提取物（人参（人工种植）、玛咖粉、菊粉、辣木叶、山药、魔芋、姜黄、蓝莓、绿茶、燕麦）、纳豆和天贝（添加或不添加）、食品用香精（添加或不添加）为原料，经混合、调配、包装等工艺加工制成的红曲米固体饮料。

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签及包装、运输、贮存。

本标准适用于以红曲米、低聚果糖或淀粉糖（低聚异麦芽糖、麦芽糊精）、食用菌提取物（蛹虫草、姬松茸、猴头菇）、植物提取物（人参（人工种植）、玛咖粉、菊粉、辣木叶、山药、魔芋、姜黄、蓝莓、绿茶、燕麦）、纳豆和天贝（添加或不添加）、食品用香精（添加或不添加）为原料，经

- 当国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的一个或几个名称时，应选用其中的一个，或等效的名称
- 当采用了国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的一个或几个名称时，产品配方、工艺应与相应标准的规定一致

本标准适用于以白砂糖、淀粉糖（葡萄糖或低聚异麦芽糖）或乳糖为原料，添加蔗糖素（三氯蔗糖）、阿斯巴甜、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）中的一种或数种，添加或不添加麦芽糖醇、赤藓糖醇、硅酸钙，经混合、包装等工艺加工制成的餐桌甜味料。

- GB 2760

11.04 餐桌甜味料：作为糖类替代品的高浓度甜味剂或其混合物

范围

- “本标准适用于以……为原料，……为辅料，经……工艺加工而成的……状即食/非即食产品。”
- 原辅料（包括食品添加剂、营养强化剂）要全部列出，不能以“等”、“主要”等字眼代替
- 注意与“原辅料要求”所列出的前后一致

产品分类

- GB 7718 的“3. 基本要求”

3.3 应通俗易懂、有科学依据，不得标示封建迷信、色情、贬低其他食品或违背营养科学常识的内容

3.2 **无蔗糖**八宝粥罐头。

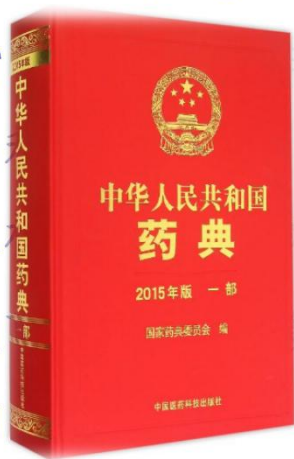
以水、大米（包括籼米、粳米、糯米）、黑米、荞麦、薏苡仁、红豆、绿豆、腰豆、竹豆、花生、芝麻、莲子、桂圆为原料，适量添加**果葡糖浆**、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、木糖醇、瓜尔胶，经原料验收、调配、装罐、封口、杀菌制成的不含蔗糖的八宝粥罐头。

属于淀粉糖，主要是果糖和葡萄糖，果糖不低于42%（占干物质）

原辅料要求

可作为普通食品原料的依据：

- 食品安全国家标准或地方标准中明确的食物原料；
- 国家卫生计生委（原卫生部）已发布相关名单、公告等；
- GB/T 12729.1《香辛料和调味品名称》等食品推荐性标准中明确的食物原料；
- 其他食物原料的依据材料：《食物成分表》等权威出版物



除“药食同源目录”外，不得使用《药典》收录的品种！

植物固体饮料

1 范围

本标准规定了植物固体饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以人参（人工种植）、荷叶、玛咖粉、茯苓、郁李仁、火麻仁、**槟榔**为原料、粉碎、配料、混合、制粒或不制粒、包装等加工工艺制成的植物固体饮料。



ICS 67.080.10
X 24

DB

湖南省地方标准

DB43/132—
(代替 DB43/132—2004)

食用 槟榔

Edible betelnut

2004-06-30 发布2004-09-01 实施

湖南省质量技术监督局 发布

B 66

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 487—2002

槟榔干果

Dried betelnut

2002-01-04 发布2002-02-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

槟榔

Binglang

ARECAE SEMEN

本品为棕榈科植物槟榔 *Areca catechu* L. 的干燥成熟种子。春末至秋初采收成熟果实，用水煮后，干燥，除去果皮，取出种子，干燥。

【性状】 本品呈扁球形或圆锥形，高 1.5~3.5cm，底部直径 1.5~3cm。表面淡黄棕色或淡红棕色，具稍凹下的网状沟纹，底部中心有圆形凹陷的珠孔，其旁有 1 明显瘢痕状种脐。质坚硬，不易破碎，断面可见棕色种皮与白色胚乳相间的大理石样花纹。气微，味涩、微苦。

【鉴别】 (1) 本品横切面：种皮组织分内、外层，外层为数列切向延长的扁平石细胞，内含红棕色物，石细胞形状、大小不一，常有细胞间隙；内层为数列薄壁细胞，含棕红色物，并

茵陈

茵 陈 Yinchen ARTEMISIAE SCOPARIAE 本品为菊科植物滨蒿 <i>Artemisia scoparia</i> 或茵陈蒿 <i>Artemisia capillaris</i> Thunb. 的干燥幼苗高 6~10cm 时采收或秋季花蕾长成至除去杂质和老茎,晒干。春季采收的习称“绵茵陈”,秋季采收的习称“花茵陈”。 【性状】 绵茵陈 多卷曲成团状,灰白色	
04-8-062	野蒜[小蒜,野葱]
04-8-063	野苋菜[假苋菜]
04-8-064	茵陈蒿[茵陈]
04-8-065	榆钱
04-8-066	鱼腥草[蕺菜,臭菜]
04-8-067	珍珠花菜
04-8-068	紫花桔梗
04-8-069	紫萼香茶菜
04-8-070	苣荬菜(尖叶)[取荬菜,苦麻子]
04-8-071	苜蓿[草头,金花菜]



原辅料要求

- 新食品原料、普通食品汇总名单

一、2008年以来原卫生部和国家卫生计生委公告批准的新食品原料（新资源食品）名单（81种）

二、原卫生部和国家卫生计生委以公告、批复、复函形式同意作为食品原料名单（42种）

三、可用于食品的菌种名单（8类32种）

四、可用于婴幼儿食品的菌种名单（5种）

五、乳木果油等10种新食品原料名单（10种）

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/spgg/201408/dc45891b39194f6d9091fc38096e1d42.shtml>

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201706/7157b47ab4e94a0aa6efc37f77c68703.shtml>

• <https://slps.wsjd.gov.cn/xwfb/gzcx/PassFileQuery.jsp>

国家卫生计生委政务大厅

卫生行政许可公众查询

产品批件库查询

消毒产品批件库

涉水产品批件库

新资源食品批件库 (2007年前)

批准产品公告目录

消毒产品

涉水产品

新资源食品 (2007年前)

新食品原料 (2007年后)

食品相关产品新品种

进口无食品安全国家标准食品

注册产品公告目录

消毒产品

涉水产品

终止审查目录

新食品原料

受理产品目录

新食品原料

食品相关产品新品种

S

EARCH

— 请输入您要查询的条件 —

产品名称:

批准文号: 第 号

批准日期: 从

至

排序顺序:

- 已批准的原料，其使用要符合公告的要求

3.47 茯菊混合粉

以赤小豆、薏米、淮山、芡实、鸡内金、砂仁、茯苓、菊花、槐花、显脉旋覆花、金银花、菊苣、百合、荷叶、马齿苋、葛根为原料，经烘干(或者不烘干)、磨粉(或者不磨粉)、混合搅拌等工艺制成的方便食品。

中文名称	显脉旋覆花(小黑药)	
拉丁学名	Inulanervosawall.exDC.	
基本信息	来源：人工种植的显脉旋覆花 种属：菊科、旋覆花属 食用部位：根茎	
生产工艺简述	以显脉旋覆花的干燥根茎为原料,经精选、清洗、干燥、机械粉碎等步骤生产而成。	
食用量	≤5克/天	
不适宜人群	婴幼儿	
质量要求	性状	褐色粉末
	8,9—二异丁酰基百里香酚	≥4.0mg/g
	水分	≤13%
	灰分	≤0.4%
其他需要说明的情况	本品作为调味品使用 标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。	

• 已批准的原料，其使用要符合公告的要求

3.24 刺梨葛根枸杞压片糖果~~✗~~

以木糖醇为主要主料，以葛根、苦瓜、杜仲雄花、枳椇子、苦荞麦、小麦苗、玉米须、刺梨、沙棘、茯苓、甘草、菊花、枸杞子、夏枯草、桑叶、鸡蛋花、布渣叶、决明子为辅料，添加麦芽糊精、硬脂酸镁、微晶纤维素、三氯蔗糖、羟丙基甲基纤维素，经过磨粉、调配、混合、造粒、黏合、压片成型等工艺加工而成的压片糖果。

关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2010-03-15

2010年 第3号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，现批准DHA藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇、植物甾醇酯、花生四烯酸油脂、白子菜、御米油等7种物品为新资源食品，允许玫瑰花（重瓣红玫瑰Rose rugosa cv. Plena）、凉粉草（仙草Mesona chinensis Benth.）作为普通食品生产经营，允许夏枯草（Prunella vulgaris L.）、布渣叶（破布叶Microcos paniculata L.）、鸡蛋花（Plumeria rubra L. cv. Acutifolia）作为凉茶饮料原料使用。生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。

特此公告。

附件：7种新资源食品目录.doc

二〇一〇年三月九日

原辅料要求

- 企业是第一责任人，请企业提供食用依据

本标准适用于以饮用水、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、茶叶、**樱花**、桂花、丹凤牡丹花、茶树花、玫瑰花、茉莉花、金雀花、槐花、肉桂、月桂、香茅、迷迭香、代代花、菊花、金银花、蒲公英、丁香、薄荷、甘草、鲜白茅根、浓缩果蔬汁(5%以下)、食用盐为原料，添加适量的食品添加剂：柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、果胶、褐藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、琼脂、卡拉胶、三聚磷酸钠、抗坏血酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、亮蓝、 β -胡萝卜素、胭脂红、诱惑红、焦糖色（普通法）、甜菜红、红曲红、食品用香精，经调配、混合、杀菌、冷却、过滤、灌装、封盖、装箱制成的食品调味用食用花草风味糖浆。

原辅料要求

- 所引用的标准应当恰当
- 用基础标准兜底（如GB 2761、GB 2762、GB 2763等）

3.1.3、草莓干、芒果干、柠檬干、菠萝干、木瓜干、哈密瓜干、黑加仑干、蓝莓干、车厘子干、猕猴桃干、葡萄干、桂圆、枸杞子、地瓜干、蔓越莓干、霹雳果、沙棘、树莓干、无花果干、白果、蓝莓干橘皮、佛手干、梅、八仙果、紫薯应符合 GB 16325 的要求。

查不到确切资料！

3.1.4 红枣应符合GB/T 5835的要求。

3.1.5 调味品应符合DBJ440100/T32的要求。

3.1.6以上所有原料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

GB16325-2005
干果食品卫生标准



感官要求

• 与产品特性相符，详细描述

用风味饮料（含凉粉）。

3.2 茶味饮料（含凉粉）

以饮用水、茶粉或茶叶为原料，添加以凉粉粉为原料，经蒸煮、降温等工艺加工制成的凉粉，选择性添加白砂糖、果糖、红糖、葡萄糖、蜂蜜、果肉、植脂末、椰粉、安赛蜜、阿斯巴甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、甜蜜素、食柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、果胶、结冷胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、食品用香精，经调配、加热、加入凉粉、灌装、灭菌、冷却、包装等工序制成的可直接食用的风味饮料（含凉粉）。

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有该品种应有的色泽
性状	均匀液体
滋味及气味	香气协调柔和，味感纯正，无异味，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

感官要求

- 如有分等级描述，应与现行有效的国标、行标相一致（GB 7718 问答 第五十四条）

五十四、关于质量（品质）等级的标示

如果食品的国家标准、行业标准中已明确规定质量(品质)等级的，应按标准要求标示质量(品质)等级。产品分类、产品类别等不属于质量等级。

5.2 感官特性

应符合表 1 的规定。

GB 18186 酿造酱油

表 1

项目	要 求							
	高盐稀态发酵酱油(含固稀发酵酱油)				低盐固态发酵酱油			
	特级	一级	二级	三级	特级	一级	二级	三级
色泽	红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽		红褐色或浅红褐色		鲜艳的深红褐色，有光泽	红褐色或棕褐色，有光泽	红褐色或棕褐色	棕褐色
香气	浓郁的酱香及酯香气	较浓的酱香及酯香气	有酱香及酯香气		酱香浓郁，无不良气味	酱香较浓，无不良气味	有酱香，无不良气味	微有酱香，无不良气味
滋味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口		味鲜、咸、甜适口	鲜咸适口	味鲜美，醇厚，咸味适口	味鲜美，咸味适口	味较鲜，咸味适口	鲜咸适口
体态	澄清							

理化指标、微生物指标

- 按相应的食品安全国家标准、地方标准确定指标
 - 食品安全国家标准、地方标准已有的指标不得缺少
- 至少一项指标限量严于食品安全国家标准、地方标准
 - 在食品安全国家标准、地方标准已有指标以外增加的，不算严于
 - 限量值的下调应有一定的比例
- “含有”、“高”、“低”或“无”的声称：需要制定含量指标
- 可合理制定质量指标，应有制定依据

理化指标、微生物指标

• 有产品标准的

——以产品标准为入口，查找基础标准的相应要求

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。 **豆制品-铅**

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。 **发酵豆制品-黄曲霉毒素B1**

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。 **发酵豆制品-沙门氏菌、金黄色葡萄球菌**

3.5.2 即食豆制品中的微生物限量还应符合表 3 的规定。



表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

理化指标、微生物指标

- 没有产品标准的

- 单一型：按基础标准对不同原料的相应分类制定

- 混合型：按配方折算

汤料

1 范围

本标准规定了汤料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于阿胶、干贝、猴头菇、眉豆、霸王花（剑花）、干姜、花菇、蜜枣、杏仁（甜、苦）、白扁豆、干竹蔗、花胶、木瓜、雪梨干、白果、葛根、花生、柠檬片、燕窝、莲子、贡菊、山药、胖大海、羊肚菌、鲜白茅根、枸杞、黄豆、芡实、益智仁、白芷、桂花、黄精、青果、薏苡仁、百合、火麻仁、人参（人工种植）、银耳、薄荷、海螺片、姬松茸、肉桂、皂角米、鲍鱼菇、核桃仁、金钱菇、山楂、蛹虫草、重瓣红玫瑰、菊花、酸枣仁、玉竹、草菇、黑豆、决明子、茶树菇、黑木耳、昆布、桃仁、陈皮、桂圆、乌梅、赤小豆、黑芝麻、罗汉果、竹荪、大麦、红豆、玫瑰茄、无花果、佛手、红莲子、绿豆、五指毛桃、茯苓、麦芽、西米、腐竹、红小豆、枣（大枣、酸枣、黑枣）、虾皮、甘草、红枣、蔓越莓、香菇、山楂，以上的一种或一种以上原料，添加或不添加红糖或冰糖制成的汤料。主要用于日常生活中单独或配上其他配料一起煲汤后食用。

3.3.1 混合型产品理化指标应符合表 2 的规定。

表2 混合型产品理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g） $\leq$	10.0
灰分/（g/100g） $\leq$	8.0
铅（以Pb计）/（mg/kg） $\leq$	2.0
六六六/（mg/kg） $\leq$	0.05
滴滴涕/（mg/kg） $\leq$	0.05
展青霉素/（ μ g/kg） $\leq$	50（仅限含山楂产品）
黄曲霉毒素B ₁ /（ μ g/kg） $\leq$	5.0

3.3.2 单一型产品理化指标应符合表3的规定。

表3 单一型产品理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 13.0
灰分/（g/100g）	≤ 8.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	谷物类：0.2 蔬菜类：山药：0.2；其他蔬菜：0.1 水果：小粒水果和浆果：0.2；其他水果：0.1 食用菌：0.9 豆类：0.2 腐竹：0.5 坚果及籽类：0.1 水产类：花胶、虾皮：0.5；干贝、海螺片：1.5 其他类单一型汤料：2.0

.....

a以下单一型汤料污染物指标以鲜品计，干品按失水率折算污染物指标 单一型汤料分类 水产类：干贝、花胶、海螺片、虾皮 食用菌类：猴头菇、羊肚菌、银耳、姬松茸、鲍鱼菇、金钱菇、黑木耳、竹荪、香菇、蛹虫草 豆类：眉豆、花菇、白扁豆、黄豆、赤小豆、红豆、绿豆、红小豆 蔬菜类：干姜、山药、芡实、百合 水果类：木瓜、雪梨干、柠檬片、无花果；小粒水果和浆果：龙眼肉、乌梅、枣（大枣、酸枣、黑枣）、红枣、蔓越莓、蜜枣、黑枣、山楂 坚果及籽类：杏仁、花生、核桃仁、黑芝麻 谷物类：大麦仁、麦芽、西米 豆制品：腐竹

理化指标、微生物指标

- 使用营养强化的产品，不需要制定相应指标的限量（特膳除外）
- 若没有使用营养强化剂，而声称“含有”、“高”、“低”或“无”，需要制定含量指标

原因：

- 营养强化剂的使用有相应规定（GB 14880），产品配方决定用量，已有措施进行控制
- 从种养殖过程中富集某种营养素，或是采用特定工艺降低某种营养素含量的，需要有指标限量控制

富硒水产品

1 范围

本标准规定了富硒水产品的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以含硒饲料喂养成长且经检验检疫合格的淡水鱼为原料，经宰杀、清理（去除内脏）、清洗（消毒）、沥干、包装、冷藏或冷冻等工艺加工制成富硒水产品。本产品为非即食，食用前须经熟制。

表 2 理化指标

项 目	指 标
硒（以Se计），mg/kg	0.02~1.0
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.5
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1

矿物质（不包括钠）	×来源，或含有×	每 100 g 中 $\geq 15\%$ NRV 每 100 mL 中 $\geq 7.5\%$ NRV 或 每 420 kJ 中 $\geq 5\%$ NRV
	高，或富含×	每 100 g 中 $\geq 30\%$ NRV 每 100 mL 中 $\geq 15\%$ NRV 或 每 420 kJ 中 $\geq 10\%$ NRV

表 A.1 营养素参考值（NRV）

营养成分	NRV	营养成分	NRV
------	-----	------	-----

声称“富硒”的要求为硒含量 ≥ 0.15 mg/kg

$$30\% \text{ NRV}/100\text{g} = 30\% * 50\mu\text{g}/100\text{g} = 15\mu\text{g}/100\text{g} = 0.015\text{mg}/100\text{g} = 0.15 \text{ mg/kg}$$

碳水化合物	300 g	磷	700 mg
膳食纤维	25 g	钾	2000 mg
维生素 A	800 μg RE	钠	2000 mg
维生素 D	5 μg	镁	300 mg
维生素 E	14 mg α -TE	铁	15 mg
维生素 K	80 μg	锌	15 mg
维生素 B ₁	1.4 mg	碘	150 μg
维生素 B ₂	1.4 mg	硒	50 μg
维生素 B ₆	1.4 mg	铜	1.5 mg

富硒水产品

1 范围

本标准规定了富硒水产品的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以含硒饲料喂养成长且经检验检疫合格的淡水鱼为原料，经宰杀、清理（去除内脏）、清洗（消毒）、沥干、包装、冷藏或冷冻等工艺加工制成富硒水产品。本产品为非即食，食用前须经熟制。

表 2 理化指标

项 目	指 标
硒（以Se计），mg/kg	0.02~1.0
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.5
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1

理化指标、微生物指标

- 查找基础标准中相应类别时应注意该分类的实际含义

例：水果粒≠小粒水果

GB 2762

附录 A

食品类别（名称）说明

A.1 食品类别（名称）说明见表 A.1。

表 A.1 食品类别（名称）说明

水果及其制品	新鲜水果（未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的水果）
	浆果和其他小粒水果
	其他新鲜水果（包括甘蔗）
	水果制品
	水果罐头
	水果干类
	醋、油或盐渍水果
	果酱（泥）
	蜜饯凉果（包括果丹皮）

理化指标、微生物指标

- 企业在执行过程中如发现食品安全国家标准限量不合理或不清晰，应提供数据、反馈意见以推动国标的修订，不能通过企业标准打擦边球

3.3 海鲜味调味汁：适用于添加了较多的海鲜风味调味料（如鲣鱼汁、海带汁、虾酱、鱼露、蚝油、沙丁鱼浓缩汁、蛤蜊浓缩汁、鳀鱼干、鳀鱼粉、虾粉、海带粉、海鲜粉调味料中的两种或两种以上任意组合），添加或不添加其他配料[如果葡萄糖浆、麦芽糖、饮用水、配制米酒、酿造酱油、酸水

GB 2762	食品类别(名称)	限量(以 As 计)				
		mg/kg				
调味品（水产调味品、藻类调味品和香辛料类除外） 水产调味品（鱼类调味品除外） 鱼类调味品		总砷		无机砷 ^b		
		0.5		—		
		—		0.5		
		—		0.1		
		pH		3.5-6.5	3.5-6.5	4.0-6.5
		氯化钠含量(以 NaCl 计), g/100g		≤25	≤25	≤25
		无机砷 (以 As 计), mg/kg		≤—	≤0.5	≤—
		总砷 (以 As 计), mg/kg		≤0.5	≤—	≤0.5
		铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤—	≤0.9	≤—

理化指标、微生物指标

• GB 29921《食品中致病菌限量》的食品类别见“问答”

四、标准的适用范围和主要内容

GB29921适用于预包装食品。GB29921规定了肉制品、水产制品、即食蛋制品、粮食制品、即食豆类制品、巧克力类及可可制品、即食果蔬制品、饮料、冷冻饮品、即食调味品、坚果籽实制品等11类食品中沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌等5种致病菌限量规定。

非预包装食品的生产经营者应当严格生产经营过程卫生管理，尽可能降低致病菌污染风险。

罐头食品应达到商业无菌要求，不适用于本标准。

五、标准适用的主要食品类别

（一）肉制品。GB29921中的肉制品包括熟肉制品和即食生肉制品。熟肉制品指以猪、牛、羊、鸡、兔、狗等畜、禽肉为主要原料，经酱、卤、熏、烤、腌、蒸、煮等任何一种或多种加工方法制成的直接可食的肉类加工制品。即食生肉制品指以畜、禽等肉为主要原料经发酵或特殊工艺加工制成的直接可食的生肉制品。

（二）水产制品。GB29921中的水产制品包括熟制水产品、即食生制水产品和即食藻类制品。熟制水产品指以鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等动物性水产品为主要原料，经蒸、煮、烘烤、油炸等加热熟制过程制成的直接食用的水产加工制品。即食生制水产品指食用前经洁净加工而不经加热或加热不彻底可直接食用的生制水产品，包括活、鲜、冷冻鱼(鱼片)、虾、头足类及活蟹、活贝

食品添加剂的使用

- 食品添加剂应采用《食品添加剂使用标准》（GB 2760）中的通用名称
- 一个产品不能跨两个食品类别使用食品添加剂
- 加工助剂不需要列出

C.1.2 加工助剂一般应在制成最终成品之前除去,无法完全除去的,应尽可能降低其残留量,其残留量不应对健康产生危害,不应在最终食品中发挥功能作用。

附 录 E

食品分类系统

食品分类系统见表 E.1。

表 E.1 食品分类系统

食品分类号	食品类别/名称
01.0 ← 1级	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)
01.01 ← 2级	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳
01.01.01 ← 3级	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.01.03	调制乳
01.02	发酵乳和风味发酵乳
01.02.01	发酵乳
01.02.02	风味发酵乳
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品
01.03.01	乳粉和奶油粉

食品添加剂的使用

- 如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外

苯甲酸及其钠盐

benzoic acid,sodium benzoate

CNS 号 17.001,17.002

INS 号 210,211

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
12.10 ← 2级	复合调味料	0.6	以苯甲酸计
12.10.02 ← 3级	半固体复合调味料	1.0	以苯甲酸计
12.10.03 ← 3级	液体复合调味料（不包括 12.03，12.04）	1.0	以苯甲酸计

食品添加剂的使用

- 例：糖果能否使用二丁基羟基甲苯？

05.02

糖果

05.02.01

胶基糖果

05.02.02

除胶基糖果以外的其他糖果

- 二丁基羟基甲苯只在表A. 1

二丁基羟基甲苯(BHT)

butylated hydroxytoluene(BHT)

CNS 号 04.002

INS 号 321

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)
05.02.01	胶基糖果	0.4

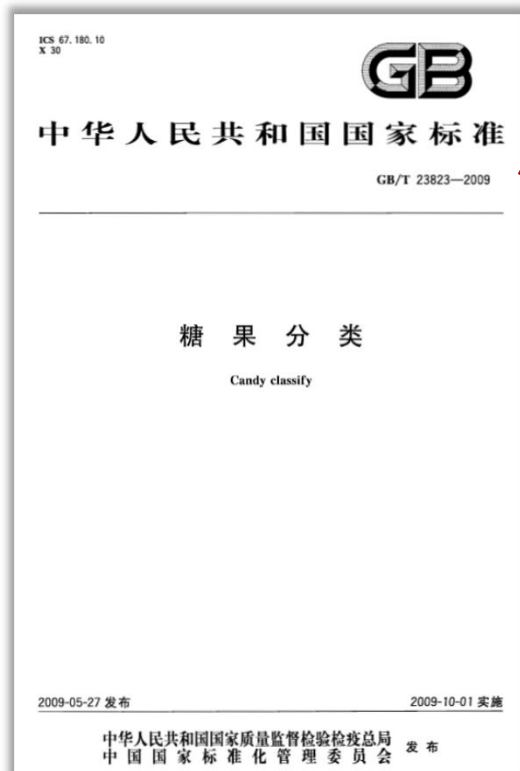
食品添加剂的使用

巧克力浆状糖果

1 范围

本标准规定了巧克力浆状糖果的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以可可粉、起酥油、麦芽糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖醇或山梨糖醇为原料，添加磷脂、~~二丁基羟基甲苯~~、食用香精、山梨酸钾，经混合、均质或不均质、灭菌或不灭菌、包装等主要工艺加工制成的巧克力浆状糖果。



3.9 流质糖果类

3.9.1 糖果糖液型。

3.9.2 泡沫糖液型。

3.9.3 起泡糖液型。

3.9.4 吹泡糖液型。

食品添加剂的使用

• 不同生产工艺的焦糖色有不同的使用范围、食用量

焦糖色(加氨生产)		caramel colour class Ⅲ -ammonia process	
CNS 号 08.110		INS 号 150c	
功能 着色剂		焦糖色(苛性硫酸盐)	
食		caramel colour class Ⅱ -caustic sulfite	
CNS 号 08.151		INS 号 150b	
功能 着色剂		焦糖色(普通法)	
01.04.02		caramel colour class Ⅰ -plain	
CNS 号 08.108		INS 号 150a	
15.01.03		功能 着色剂	
15.01.04		焦糖色(亚硫酸铵法)	
15.01.06		caramel colour class Ⅳ -ammonia sulphite process	
15.02		CNS 号 08.109	
		INS 号 150d	
		功能 着色剂	
</			

产品标签标识、包装、储存条件等特殊要求

4 其他

• GB 19299-2015 食品安全国家标准 果冻

4.1 杯形凝胶果冻杯口内径或杯口内侧最大长度应 ≥ 3.5 cm;其他凝胶果冻净含量应 ≥ 30 g 或内容物长度 ≥ 6.0 cm。

4.2 凝胶果冻应在外包装和最小食用包装的醒目位置处,用白底(或黄底)红字标示警示语和食用方法,且文字高度不应小于 3 mm。警示语和食用方法应采用下列方法标示“勿一口吞食;三岁以下儿童不宜食用,老人儿童须监护下食用”。

4 其他

• GB 19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品

4.1 标识

产品标识应注明速冻、生制、熟制,以及烹调加工方式。

4.2 冷链控制

产品贮存、销售应控制在 -18°C 以下,温度波动应控制在 2°C 以内。运输过程的最高温度不得高于 -12°C 。

产品标签标识、包装、储存条件等特殊要求

• GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

4 标签

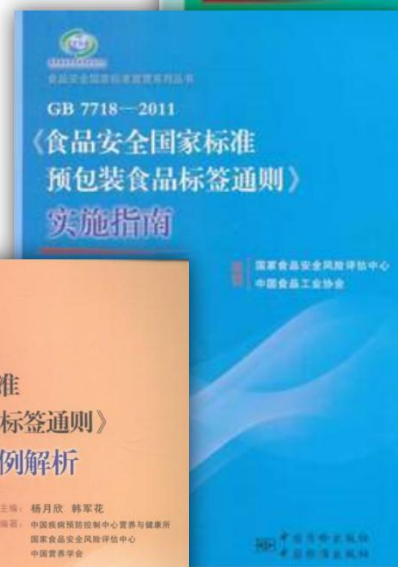
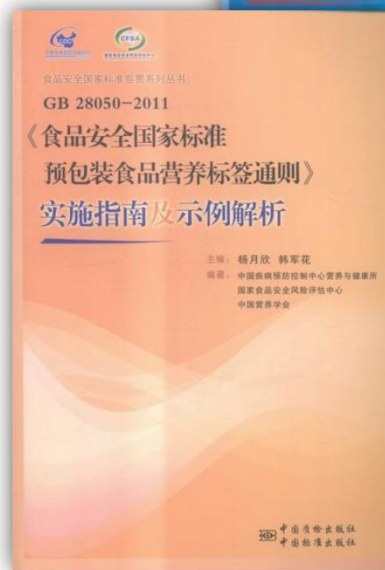
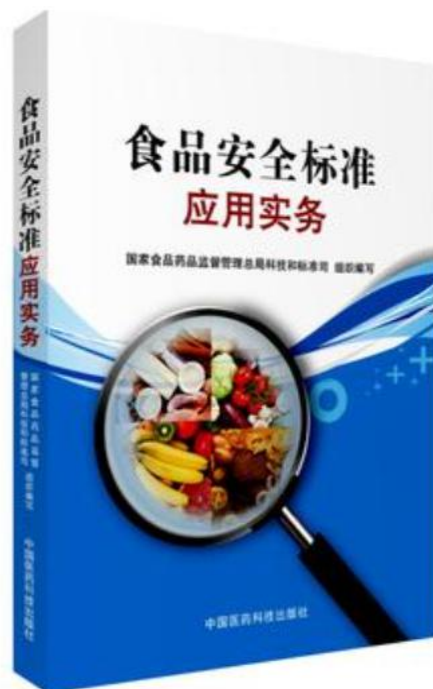
4.1 蒸馏酒及其配制酒标签除酒精度、警示语和保质期的标识外，应符合GB 7718的规定。

4.2 应以“%vol”为单位标示酒精度。

4.3 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。

4.4 酒精度大于等于10%vol的饮料酒可免于标示保质期。

延伸阅读





¥7.90

全新正版 食品添加剂使用
张俭波,王华丽



¥10.60

[全新正品]食品添加剂使用;
张俭波,王华丽,国家食品安



¥9.60

[全新正品]食品添加剂使用;
张俭波,王华丽



¥9.60

[全新正品]食品添加剂使用;
张俭波,王华丽,国家食品安



¥9.60

[全新正品]食品添加剂使用;
张俭波,王华丽



¥10.60

[全新正品]食品添加剂使用;
张俭波,王华丽,国家食品安



¥8.00

[全新正品]食品添加剂使用;
张俭波,王华丽,国家食品安



¥6.60

全新正版 食品添加剂使用
张俭波,王华丽,国家食品安

更多信息……



国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

[主站首页](#)[首页](#)[最新信息](#)[政策文件](#)[工作动态](#)[关于我们](#)[图片集锦](#)[专题专栏](#)

最新信息

[更多](#)

- 解读《关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、环己...
- 解读《关于富马酸化的2,6-二甲基苯酚均聚物等12...
- 关于富马酸化的2,6-二甲基苯酚均聚物等12种食品...
- 关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、食品添加剂...
- 食品司党支部认真组织学习十九大报告精神
- 食品司党支部副书记张磊同志讲党课
- 国家卫生计生委办公厅关于公开征求2017年度食品...
- 国家卫生计生委食品司关于菊粉有关问题的复函



国家食品安全风险评估专家委员会第十次全体...

• http://www.nhfpc.gov.cn/sps/new_index.shtml

更多信息……



国家食品安全风险评估中心 China National Center for Food Safety Risk Assessment

网站首页 | 中心概况 | 资讯动态 | **食品安全标准** | 风险监测 | 风险交流 | 风险评估 | 523项目 | 重点实验室 | 出版物 | 信息化建设

食品安全标准导航

站内搜索

搜索



工作动态

MORE >>

- 中心联合北京大学医学部展开食品安全标准… 2017-10-31
- GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强… 2017-06-30
- 婴幼儿配方食品系列标准修订工作组第一次… 2017-06-11
- 关于进口尚无食品安全国家标准食品相关标… 2017-06-01
- 国民营养计划解读材料专家会在北京召开 2017-05-31
- 我中心举办营养法规政策高峰论坛 2017-05-27

食品安全国家标准审评委员会



食品安全国家标准征求意见

MORE >>

- 国家卫生计生委办公厅关于征求《食品安全国家标准
- 国家卫生计生委办公厅关于征求《食品安全国家标准

食品添加剂、食品相关产品和 新食品原料行政许可

MORE >>

- 卫生行政许可公众查询

标准咨询与答复

MORE >>

问: GB 2760-2011/2014表B.3允许使用的食品用合成香料名
答: L-丙氨酸和DL-丙氨酸可以分别作为食品用合成香料使
田

• <http://www.cfssa.net.cn/Article/Standard.aspx>

更多信息……

- 食品伙伴网（可下载标准文本）

<http://down.foodmate.net/standard/>

- 工标网（可查询是否现行有效）

<http://www.csres.com/>

对食品安全国家标准标准的意见反馈

The image shows a screenshot of the China National Center for Food Safety (CFSA) website and a detailed view of its feedback platform. The website header includes the CFSA logo and the text '国家食品安全风险评估中心' (China National Center for Food Safety Risk Assessment). The navigation bar contains links for '网站首页' (Home), '中心概况' (Center Overview), '资讯动态' (Information), '食品安全标准' (Food Safety Standards), and '风险监测' (Risk Monitoring). The '系统平台' (System Platform) section highlights two main functions: '国家食品安全标准公开征求意见' (Public Consultation on National Food Safety Standards) and '食品安全国家标准跟踪评价及意见反馈平台' (Tracking Evaluation and Feedback Platform for National Food Safety Standards), which is circled in orange. The feedback platform interface, titled '食品安全国家标准跟踪评价及意见反馈平台', features a '基本信息填写' (Basic Information Filling) section with the following fields:

- 用户编号:
- *用户类型: --请选择--
- *单位/姓名:
- *行政区划: --请选择-- 省 (直辖市/自治区) --请选择-- 市 (区)
- 联系电话:
- *电子邮件:

Additional instructions and examples are provided for each field:

- 首次填写或者忘记用户编号, 系统将自动分配新的用户编号; 输入用户编号, 系统将自动显示您之前填写的用户基本信息。
- 请填写手机或者固定电话号码, 固定电话号码格式如 086-010-88888888
- 请输入正确的邮箱格式, 例如xxx@foxmail.com

陈子慧

健康风险评估与标准研究室

020-31051583

chenzh@gdiph.org.cn

谢谢!

