

肉及肉制品食品添加剂使用变化的对比

GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》将于**2025年2月8日**正式实施。本文件梳理2024版与2014版涉及肉及肉制品的食品添加剂名称、使用范围以及肉制品分类的**变化**。

信息仅供参考，具体使用请查看标准文本。

提示：肉与肉制品企业应根据2024版核查产品配方、标签标识等内容，及时进行调整。

一、食品添加剂定义修订

表1 食品添加剂定义变化

GB 2760-2024	GB 2760-2014
<p>为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂、营养强化剂也包括在内。</p>	<p>为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。</p>

二、食品分类修订

表 2 肉及肉制品分类变化

GB 2760-2024		GB 2760-2014	
08.01.02	冷却肉、冰鲜肉	08.01.02	冷却肉（包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等）
08.02.03	肉丸类	—	
08.02.04	其他预制肉制品	—	
08.03.02	熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、 肉脯 等）	08.03.02	熏、烧、烤肉类
08.03.07.03	—	08.03.07.03	肉脯类

三、食品添加剂的名称、使用范围修订

表 3 肉及肉制品的食品添加剂使用规定变化

GB 2760-2024				GB 2760-2014		
食品添加剂名称	功能	食品分类	最大使用量 (g/kg)	功能	食品分类	最大使用量 (g/kg)
ε-聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	08.0 肉及肉制品（ 08.01 生、鲜肉、08.03.08 肉罐头类除外 ）	0.30	防腐剂	08.0 肉及肉制品	0.30
乳酸链球菌素	防腐剂	08.03 熟肉制品（ 08.03.08 肉罐头类除外 ）	0.5	防腐剂	08.03 熟肉制品	0.5

双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	08.03 熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	3.0	防腐剂	08.03 熟肉制品	3.0
山梨酸及其钾盐(包括山梨酸,山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	08.03 熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	0.075	防腐剂、抗氧化剂	08.03 熟肉制品	0.075
脱氢乙酸及其钠盐(包括脱氢乙酸,脱氢乙酸钠)	防腐剂	—		防腐剂	08.02 预制肉制品	0.5
		08.03 熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	0.5		08.03 熟肉制品	0.5
丙酸及其钠盐、钙盐(包括丙酸,丙酸钠,丙酸钙)	防腐剂	08.02.01 调理肉制品(生肉添加调味料)	3.0	防腐剂	08.02.01 调理肉制品(生肉添加调味料)	3.0
		08.03.02 熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	3.0		08.03.02 熏、烧、烤肉类	3.0
胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红,胭脂虫红铝色淀)	着色剂	08.02.01 调理肉制品(生肉添加调味料)	0.08	着色剂	08.02.01 调理肉制品(生肉添加调味料)	0.08
		08.03 熟肉制品	0.5		08.03 熟肉制品	0.5

联系人：中国肉类协会标准化工作委员会

电话：010-84117210

E-mail: cmakbw@163.com