

立法會參考資料摘要

《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)

《2008 年食物內防腐劑(修訂)規例》

引言

二零零八年四月十四日，食物環境衛生署署長行使《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 55 條所賦予的權力，訂立載於附件的《2008 年食物內防腐劑(修訂)規例》(《修訂規例》)。

背景及理據

2. 防腐劑和抗氧化劑常用於各種食物內，例如肉類產品和果汁，以延長其貯存期限。防腐劑和抗氧化劑在食物內的使用，受《食物內防腐劑規例》(第 132BD 章)所管制。第 132BD 章訂明，任何輸入、為供出售而製造或售賣的食物，必須只含有第 132BD 章附表 1 所規定的准許防腐劑¹或抗氧化劑²，以及所指明的准許含量。現時，第 132BD 章附表 1 第 I 部共載列 12 種准許防腐劑和 91 種指明食物，而同一附表第 II 部則載列七種准許抗氧化劑和八種指明食物。

3. 當局建議修訂第 132BD 章，使本港的標準與國際發展趨於一致，特別是食品法典委員會³的《食物添加劑通用標準》。《食物添加劑通用標準》載有食物添加劑列表，列出獲確認為適宜用

¹ 根據第 132BD 條，“防腐劑”的定義是“指任何能抑制、減慢或遏止食物的發酵、發酸或其他變壞過程或能掩蓋食物腐爛徵狀的物質”。

² 根據第 132BD 條，“抗氧化劑”的定義是“指任何可延遲、減慢或防止食物因氧化作用而發出酸敗氣味或味道變壞的物質”。

³ 食品法典委員會於一九六三年由聯合國糧食及農業組織與世界衛生組織成立，負責制定與食物有關的標準、指引和相關文件。

於食物的食物添加劑，其中包括防腐劑和抗氧化劑，並訂明相關食物添加劑的使用條件。此外，修訂建議將會准許使用經國際評估為安全的防腐劑和抗氧化劑，讓業界和消費者有更多選擇，而第 132BD 章經修訂後，也會更清晰易明。

4. 建議對第 132BD 章所作的各項修訂載於以下各段。

定義

5. 我們建議參照食品法典委員會採用的定義，修訂第 132BD 章內有關防腐劑和抗氧化劑的定義。

准許防腐劑／抗氧化劑的數目和准許含量

6. 我們建議在第 132BD 章內採納食品法典委員會《食物添加劑通用標準》內所訂明的防腐劑和抗氧化劑，以及其准許含量。修訂建議會新增 11 種准許防腐劑或抗氧化劑，而現有個別防腐劑或抗氧化劑的准許含量則可能維持不變，或予以放寬或收緊。唯一將會被停止使用的是對羥基苯甲酸丙酯。此改變是由於食品法典委員會的食物添加劑委員會已於對該種防腐劑的毒性作出關注後建議撤銷相關標準。

合併第 132BD 章內的附表

7. 為確認食物添加劑的多功能特性、令防腐劑和抗氧化劑的使用更具彈性，以及讓業界和消費者在使用防腐劑和抗氧化劑時有更多選擇，我們建議合併現有的准許防腐劑列表和抗氧化劑列表，即第 132BD 章附表 1 的第 I 和第 II 部。

實施食物分類系統

8. 我們建議根據食品法典委員會在《食物添加劑通用標準》中所使用的系統，建立一套食物分類系統，以取代第 132BD 章內現時採用的“個別食物”方式列表。現時在第 132BD 章內所列的個別食物如煙肉及火腿，將會在經修訂規例內被經處理肉類的食物分類所取代。食物分類系統的設計可用以識別可添加防腐劑和抗氧化劑的個別食物或食物類別。由“個別食物”方式列表轉為食物分類系統的做法，會令准許使用防腐劑或抗氧化劑的食物數量增加。此外，食物分類系統中會設有一個食物分類，涵蓋所有不屬於食品法典委員會《食物添加劑通用標準》內系統中任何食物類別的現有指明食物，例如明膠（或稱魚膠）。

過渡期

9. 我們建議在《修訂規例》生效後實施兩年的過渡期安排。不過，為使業界和消費者能夠受惠於上述修訂，我們亦建議在過渡期內任何一項食物只須完全符合現行第 132BD 章或經修訂規例的規定，均屬合法。從食物安全角度而言，無論現行第 132BD 章或經修訂規例下的標準，均足以保障公眾健康。在過渡期後，現行規例便會廢除，屆時所有食物必須符合經修訂規例的規定。

《修訂規例》

10. 《修訂規例》(載於附件)的主要條文如下—

- (a) 第 1 部純粹為技術修訂，並無對法例作出任何實質修改。這些修訂的目的和作用，是令規例與現行草擬法例的做法一致；以及
- (b) 第 2 部包含實質修訂，目的是使有關食物添加劑的標準

與食品法典委員會的標準趨於一致。

立法程序時間表

11. 立法程序時間表如下：

刊登憲報 二零零八年四月十八日

提交立法會 二零零八年四月二十三日

《修訂規例》會在二零零八年七月一日生效。

建議的影響

12. 《修訂規例》符合《基本法》的規定，包括有關人權的條文。修訂建議不會影響第 132BD 章或主體條例現有的約束力，對財政、公務員體系、經濟、生產力或環境也沒有影響。

13 《修訂規例》會令本港標準與國際標準趨於一致，與促進和保護香港市民健康的可持續發展原則相符。此外，實施修訂規例後，會有更多在國際間獲確認為安全的防腐劑和抗氧化劑可供業界和消費者選擇。

公眾諮詢

14. 立法會食物安全及環境衛生事務委員會已討論上述建議⁴，並普遍支持擬議修訂項目。我們並已透過業界論壇和技術會議諮詢業界，他們對有關建議表示支持。

⁴立法會食物安全及環境衛生事務委員會在二零零六年十一月十四日、二零零七年四月十日及十一月十三日討論有關建議。

宣傳安排

15. 我們會安排食物及衛生局發言人解答傳媒和公眾的查詢。

查詢

16. 如對本參考資料摘要有任何查詢，請與食物及衛生局助理秘書長黎堅明先生聯絡(電話 2973 8125)。

食物及衛生局

二零零八年四月

《2008 年食物內防腐劑(修訂)規例》

目錄

條次		頁次
第 1 部		
生效日期及技術修訂		
1.	生效日期	1
2.	修訂名稱	1
3.	廢除引稱	1
4.	釋義	1
5.	修訂條文：以“this Regulation”取代“these regulations”	2
6.	修訂條文：以“section”取代“regulation”	2
7.	修訂條文：以“subsection”取代“paragraph”	3
8.	修訂條文：以“Schedule 2”取代“the Second Schedule”	3
9.	含有防腐劑或抗氧化劑的食物的標籤	3
10.	本規例不適用於轉口的食物等	3
11.	對航空過境或航空轉運貨物的適用	4
12.	附表 1 的修訂	4

條次		頁次
13.	含防腐劑或抗氧化劑食品的標籤防腐劑或抗氧化劑 的標籤及食品含過量准許防腐劑的陳述	4
第 2 部		
為與食品法典委員會的標準協調而作出的修訂		
14.	釋義	5
15.	加入條文	
	2A. 替代物的使用	8
16.	取代條文	
	3. 限制含食物添加劑食物的售賣等	9
17.	防腐劑及抗氧化劑的售賣、標籤及宣傳	11
18.	含有防腐劑或抗氧化劑的食物的標籤	11
19.	免責辯護	12
20.	加入條文	
	10A. 過渡性條文：在過渡期內被廢除條文 繼續適用	12
21.	取代附表 1	13
22.	加入附表 1A	45
23.	含防腐劑或抗氧化劑食品的標籤防腐劑或抗氧化劑 的標籤及食品含過量准許防腐劑的陳述	46

《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》

(由食物環境衛生署署長根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第55條訂立)

第1部

生效日期及技術修訂

1. 生效日期

本規例自2008年7月1日起實施。

2. 修訂名稱

《食物內防腐劑規例》(第132章, 附屬法例BD)的名稱現予修訂, 在英文文本中, 廢除“Regulations”而代以“Regulation”。

3. 廢除引稱

第1條現予廢除。

4. 釋義

第2(1)條現予修訂, 在英文文本中, 在“preservative”的定義中, 在(f)段中, 廢除“sub-paragraph”而代以“paragraph”。

5. 修訂條文：以“this Regulation”取代“these regulations”

下列條文現予修訂，在英文文本中，廢除“these regulations”而代以“this Regulation” —

- (a) 第 2(1)及(2)條；
- (b) 第 5(3)(c)條；
- (c) 第 7 條；
- (d) 第 8(1)及(2)條；
- (e) 第 10 條；
- (f) 附表 2 第 2(3)條。

6. 修訂條文：以“section”取代“regulation”

下列條文現予修訂，在英文文本中，廢除所有“regulation”而代以“section” —

- (a) 第 6(1)及(3)條；
- (b) 第 7A(1)及(2)條；
- (c) 第 8(3)條；
- (d) 第 9 條；
- (e) 附表 2 第 2(1)、5(1)及 6(1)條。

7. 修訂條文：以 “ subsection ” 取代 “ paragraph ”

下列條文現予修訂，在英文文本中，廢除所有 “ paragraph ” 而代以 “ subsection ” —

- (a) 第 5(2)條；
- (b) 第 6(2)條；
- (c) 第 7A(1)、(3)及(4)條。

8. 修訂條文：以 “ Schedule 2 ” 取代 “ the Second Schedule ”

下列條文現予修訂，在英文文本中，廢除所有 “ the Second Schedule ” 而代以 “ Schedule 2 ” —

- (a) 第 5(1)條；
- (b) 第 6(1)條。

9. 含有防腐劑或抗氧化劑的食物的標籤

第 6(1)條現予修訂，廢除 “ 段 ” 而代以 “ 條 ”。

10. 本規例不適用於轉口的食物等

第 7 條現予修訂，在英文文本中，在標題中，廢除 “ Regulations ” 而代以 “ Regulation ”。

11. 對航空過境或航空轉運貨物的適用

第 7A(1)條現予修訂，在英文文本中，廢除“Regulation”而代以“Section”。

12. 附表 1 的修訂

第 11 條現予修訂 —

- (a) 在英文文本中，在標題中，廢除“First Schedule”而代以“Schedule 1”；
- (b) 廢除“第 I 部”。

13. 含防腐劑或抗氧化劑食品的標籤 防腐劑或抗氧化劑的標籤及食品 含過量准許防腐劑的陳述

附表 2 現予修訂 —

- (a) 在英文文本中，廢除“SECOND SCHEDULE”而代以“SCHEDULE 2”；
- (b) 廢除“[第 3(1)、5 及 6 條]”而代以“[第 3、5 及 6 條]”；
- (c) 在第 2 條中 —
 - (i) 在第(2)款中，廢除“段”而代以“條”；
 - (ii) 在英文文本中，在第(3)款中，廢除“apply”而代以“applies”。

第 2 部

為與食品法典委員會的標準協調而作出的修訂

14. 釋義

(1) 第 2(1)條現予修訂 —

(a) 廢除“抗氧化劑”的定義而代以 —

““抗氧化劑”(antioxidant)指保護食物以避免因氧化作用而致變壞(包括脂肪酸敗及變色)的任何物質,但不包括 —

- (a) 卵磷脂;
- (b) 抗壞血酸,或其鹽類或酯類;
- (c) 生育酚;
- (d) 異抗壞血酸、檸檬酸、酒石酸、磷酸、乳酸;或任何該等酸類的鈣鹽、鉀鹽或鈉鹽;
- (e) 葡萄糖酸的鈣鹽、鉀鹽或鈉鹽;
- (f) 醋酸和脂肪酸甘油酯、乳酸和脂肪酸甘油酯,或檸檬酸和脂肪酸甘油酯;或
- (g) 來自黑麴霉變種的葡萄糖氧化酶;”;

(b) 廢除“不加糖”、“不含酒精飲品”、“加糖”、“果汁”、“果醬”、“乳產品”、“指明食物”、“調味乳狀液”、“調味糖漿”、“糖”及“麵粉製餅點”的定義；

(c) 廢除“准許抗氧化劑”的定義而代以 —

““准許抗氧化劑”(permitted antioxidant)指附表 1 第 2 欄所指明的主要發揮抗氧化劑作用的物質；”；

(d) 廢除“准許防腐劑”的定義而代以 —

““准許防腐劑”(permitted preservative)指附表 1 第 2 欄所指明的主要發揮防腐劑作用的物質；”；

(e) 在“防腐劑”的定義中 —

(i) 廢除(a)段；

(ii) 在(l)段中，廢除分號而代以“；或”；

(iii) 加入 —

“(m) 來自黑麴霉變種的葡萄糖氧化酶；”；

(f) 在英文文本中，在“storage”的定義中，廢除分號而代以句號；

(g) 加入 —

““有關食物”(relevant food)就附表所列食物分類而言，指構成或屬於該附表所列食物分類的食物；

- “附表所列食物分類”(scheduled food category)指附表 1 第 1 欄所指明的食物分類或細分類；
- “食物添加劑”(food additive)指防腐劑或抗氧化劑；
- “食品法典委員會”(Codex Alimentarius Commission)指世界衛生組織和糧食及農業組織為制訂食物標準、指引及相關文件而於 1963 年設立的團體；
- “准許食物添加劑”(permitted food additive)指附表 1 第 2 欄所指明的食物添加劑；
- “國際編碼系統”(INS)指食品法典委員會採用作識別在任何預先包裝食物的配料表中的食物添加劑的名為“食物添加劑國際編碼系統”的系統；
- “最高准許含量”(maximum permitted level)就附表 1 第 2 欄所列的准許食物添加劑而言，指在該附表第 3 欄中就該食物添加劑指明的分量；
- “替代物”(alternative form)就附表 1A 第 1 欄所列的准許食物添加劑而言，指在該附表第 2 欄中就該食物添加劑指明的物質；
- “優良製造規範”(GMP)包括符合下列各項規定的製造規範 —
- (a) 添加於食物內的食物添加劑分量，以發揮添加該添加劑的預期作用所需的最低分量為限；

- (b) 因用於製造、加工處理或包裝某食物而成為該食物的成分的食物添加劑，如並非擬對該食物本身發揮任何物理或其他技術作用而使用，其分量被減低至合理地可能的程度；及
- (c) 有關食物添加劑的配製和處理方式，與配製和處理食物配料的方式一樣；”。

(2) 第 2(3)條現予廢除。

15. 加入條文

現加入 —

“ 2A. 替代物的使用

(1) 只在下列情況下，可使用替代物代替在附表 1A 第 1 欄中就該替代物列明的准許食物添加劑 —

- (a) 替代物的使用，可高達為有關的准許食物添加劑指明的最高准許含量，而除 (b) 段另有規定外，替代物須按該准許食物添加劑的形式計算；
- (b) 乙二胺四乙酸二鈉鈣，即乙二胺四乙酸二鈉的替代物，必須按無水乙二胺四乙酸二鈉鈣的形式計算。

(2) 在本規例中，凡提述准許食物添加劑，均須按照第 (1) 款解釋。”。

16. 取代條文

第 3 條現予廢除，代以 —

“ 3. 限制含食物添加劑食物的售賣等

(1) 除本條另有規定外，任何人不得輸入、為供售賣而製造或售賣任何含有食物添加劑的食品。

(2) 任何有關食物可含有就其附表所列食物分類指明的准許食物添加劑，但分量不得超過最高准許含量。

(3) 除第(4)款另有規定外，任何有關食物或擬用作配製有關食物的任何食物 —

(a) 如非零售性質的售賣中輸入，則該食物在輸入時，可含有任何分量的為其附表所列食物分類指明的准許防腐劑；或

(b) 如依據非零售性質的售賣而託付或交付，則該食物在託付或交付時，可含有任何分量的為其附表所列食物分類指明的准許防腐劑。

(4) 第(3)款 —

(a) 只適用於賣方在輸入食物時或輸入食物前已給予進口商一份符合附表 2 所指明的格式的文件，或在售賣食物時或售賣食物前已給予買方一份符合附表 2 所指明的格式的文件，準確地述明該食物所含的防腐劑的名稱說明及最高含量；及

(b) 不適用於經預先包裝的食物，或含有二氧化硫及擬作製造用途的水果或果肉。

(5) 凡就某附表所列食物分類指明 2 種或多於 2 種准許食物添加劑，則在下列情況下，屬該食物分類的任何有關食物可含有該等食物添加劑的混合物 —

- (a) 每項該等食物添加劑均不超過有關的最高准許含量；或
- (b) 如附表 1 第 4 欄與該附表所列食物分類相對之處所提述的附註指明不同條件，則符合該條件而非 (a) 段。

(6) 任何食物可含有分量不超過百萬分之 5 的來自下列物件的甲醛 —

- (a) 含有以甲醛為基的樹脂的防濕包裹物；或
- (b) 採用甲醛為凝結成分的樹脂製造的塑膠食物容器或器皿。

(7) 香蕉皮可含有制霉菌素，但香蕉肉不可。

(8) 任何罐頭食物可含有尼生素，而任何食物則可含有因在其配製過程中使用含有尼生素的罐頭食物而導致加入的尼生素。

(9) 如在配製任何合成食物的過程中因使用任何有關食物 (但擬作製造用途的水果或果肉，或擬在聖餐時使用的任何未經發酵葡萄汁產品則除外) 而導致加入任何准許食物添加劑，而該准許食物添加劑符合以下情況，則該合成食物可含有該准許食物添加劑 —

- (a) 該准許食物添加劑是附表 1 為用於製造該合成食物的有關食物所屬的附表所列食物分類而指明的；及

- (b) 就所使用的有關食物的分量而言，存在於該合成食物中的准許食物添加劑的分量不超逾其最高准許含量。

(10) 第(1)款不適用於天然含有任何食物添加劑的食品。”。

17. 防腐劑及抗氧化劑的售賣、標籤及宣傳

第 5(3)條現予修訂 —

- (a) 廢除(a)及(b)段而代以 —

“ (a) 任何並非准許食物添加劑的食物添加劑； ” ；

- (b) 在(c)段中，廢除“防腐劑或附表 1 第 II 部第 2 欄所指明的任何抗氧化劑”而代以“食物添加劑”；

- (c) 在中文文本中，廢除所有“防腐劑或抗氧化劑”而代以“食物添加劑”。

18. 含有防腐劑或抗氧化劑的食物的標籤

(1) 第 6(1)條現予修訂 —

- (a) 在首次出現的“食物”之前加入“有關”；

- (b) 廢除“附表 1 所指明其獲准含有的添加防腐劑或抗氧化劑”而代以“附表所列食物分類中就該食物指明的准許防腐劑或准許抗氧化劑”。

(2) 第 6(3)條現予修訂，廢除“指明”而代以“有關”。

19. 免責辯護

第 8(3)條現予修訂，廢除“指明”而代以“有關”。

20. 加入條文

現加入 —

“ 10A. 過渡性條文：在過渡期內被廢除條文繼續適用

(1) 在過渡期內，如任何人輸入、為供售賣而製造或售賣任何含有防腐劑或抗氧化劑(經修訂規例所界定者)的食品，而該項輸入、製造或售賣並不會違反舊有規例第 3 條的任何規定，則該人不屬違反第 3 條。

(2) 在過渡期內，如任何標籤、宣傳品或名稱說明所關乎的食物裏面或表面含有的抗氧化劑(經修訂規例所界定者)，並非舊有規例所指的抗氧化劑，則任何人均不屬違反第 4 條。

(3) 在過渡期內，如 —

(a) 任何人售賣任何物質；而

(b) 該物質受推薦為可用作食物中的防腐劑或抗氧化劑(經修訂規例所界定者)，

而該物質並非舊有規例所指的防腐劑或抗氧化劑，則該人沒有違反第 5(1)條。

(4) 在過渡期內，如任何人以在配製食物時使用某防腐劑或抗氧化劑(經修訂規例所界定者)為出發點，售賣或為售賣而宣傳該防腐劑或抗氧化劑，而該項售賣或宣傳並不會違反舊有規例第 5(3)條，則該人不屬違反第 5(3)條。

(5) 在過渡期內，如任何人售賣、託付或交付的任何食物含有舊有規例附表 1 所指明其獲准含有的添加防腐劑或抗氧化劑，而該人是按照舊有規例第 6 條售賣、託付或交付該食物，則該人並不屬違反第 6 條。

(6) 為免生疑問，現述明即使《2008 年食物內防腐劑(修訂)規例》(2008 年第 號法律公告)廢除或修訂舊有規例的某些條文，該等條文在施行本條所需的範圍內繼續適用。

(7) 為免生疑問，現述明本條(目的是為使舊有規例得以代替《2008 年食物內防腐劑(修訂)規例》(2008 年第 號法律公告)而繼續適用)不局限或損害《2008 年食物內防腐劑(修訂)規例》(2008 年第 號法律公告)的施行。

(8) 在本條中 —

“ 經修訂規例 ” (Amended Regulation)指經《2008 年食物內防腐劑(修訂)規例》(2008 年第 號法律公告)修訂的舊有規例；

“ 過渡期 ” (transitional period)指由 2008 年 7 月 1 日起至 2010 年 6 月 30 日止的期間(包括首尾兩天)；

“ 舊有規例 ” (former Regulations)指在緊接《2008 年食物內防腐劑(修訂)規例》(2008 年第 號法律公告)生效之前有效的《食物內防腐劑規例》(第 132 章，附屬法例 BD)。 ”。

21. 取代附表 1

附表 1 現予廢除，代以 —

可含食物添加劑的食物及在每個情況下食物添加劑的種類及分量

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或 細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (百萬分率, 除 非另有指明)	附註
		國際編碼系統 編號	名稱說明		
1	乳製品及類似品, 不包 括嬰兒配方粉及幼兒配 方粉及屬食物分類 2 及 其細分類的製品				
1.1	加入飲料的奶精	319	特丁基對苯二酚	100	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	100	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	100	註 1 及 2
1.2	凝塊忌廉	234	尼生素	優良製造規範	
1.3	奶粉及忌廉粉(原味), 包括酪蛋白及酪蛋白酸	320	經丁化作用的羥基 茴香醚	100	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
1.3.1	供自動售賣機銷售的奶 粉	310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	100	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
1.4	奶粉及忌廉粉的類似品	319	特丁基對苯二酚	100	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	100	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	100	註 1 及 2
1.5	乳酪及類似品				
1.5.1	未成熟乳酪(例如茅屋乳 酪、忌廉乳酪及水牛乳 酪)	200	山梨酸	1000	
		234	尼生素	12.5	
		235	游霉素	2 毫克/平方分米	註 3
		250	亞硝酸鈉	10	註 8
		251	硝酸鈉	50	註 8
		280	丙酸	優良製造規範	

1.5.2	成熟乳酪(例如卡門貝爾乳酪、切達乳酪、艾登乳酪及豪達乳酪)	200	山梨酸	3000	
		234	尼生素	12.5	
		235	游霉素	2 毫克/平方分米	註 3
		250	亞硝酸鈉	10	註 8
		251	硝酸鈉	50	註 8
		280	丙酸	3000	
		1105	溶菌酶	優良製造規範	
1.5.2.1	乳酪粉(供再造用(例如用以再造乳酪醬))	200	山梨酸	3000	
		234	尼生素	12.5	
		235	游霉素	2 毫克/平方分米	註 3
		250	亞硝酸鈉	10	註 8
		251	硝酸鈉	50	註 8
		280	丙酸	3000	
		1105	溶菌酶	優良製造規範	
1.5.2.2	波蘿伏洛乳酪	200	山梨酸	3000	
		234	尼生素	12.5	
		235	游霉素	2 毫克/平方分米	註 3
		239	六亞甲基四胺	25	註 4
		250	亞硝酸鈉	10	註 8
		251	硝酸鈉	50	註 8
		280	丙酸	3000	
		1105	溶菌酶	優良製造規範	
1.5.3	乳清乳酪	200	山梨酸	1000	
		234	尼生素	12.5	
		235	游霉素	2 毫克/平方分米	註 3
		250	亞硝酸鈉	10	註 8
		251	硝酸鈉	50	註 8
		280	丙酸	3000	
1.5.4	加工乳酪	200	山梨酸	3000	註 5
		234	尼生素	12.5	
		235	游霉素	2 毫克/平方分米	註 3
		250	亞硝酸鈉	10	註 8
		251	硝酸鈉	50	註 8
		280	丙酸	3000	註 5
1.5.5	乳酪類似品, 包括仿乳酪、仿乳酪混合物及仿乳酪粉	200	山梨酸	1000	
		235	游霉素	2 毫克/平方分米	註 3
		250	亞硝酸鈉	10	註 8
		251	硝酸鈉	50	註 8
1.5.6	乳清蛋白質乳酪(例如力可達乳酪)	200	山梨酸	3000	
		234	尼生素	12.5	
		235	游霉素	2 毫克/平方分米	註 3
		250	亞硝酸鈉	10	註 8
		251	硝酸鈉	50	註 8

		280	丙酸	3000	
1.6	以乳類為主的甜品(例如雪糕、布甸, 及水果或調味酸乳酪), 不包括原味酸乳酪	210	苯甲酸	300	
		310	丙基梛酸鹽	90	註 1 及 6
1.6.1	以水果為主的奶及忌廉甜品	200	山梨酸	300	註 22
		210	苯甲酸	300	註 22
		220	二氧化硫	100	註 10
		310	丙基梛酸鹽	90	註 1 及 6
1.6.2	水果酸乳酪	200	山梨酸	300	註 18
		210	苯甲酸	300	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	120	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	120	註 18
		220	二氧化硫	60	註 10
		310	丙基梛酸鹽	90	註 1 及 6
2	脂肪及油, 以及脂肪乳狀液				
2.1	基本不含水的脂肪及油				
2.1.1	無水奶油及酥油	310	丙基梛酸鹽	100	註 1 及 7
		311	辛基梛酸鹽	100	註 1 及 7
		312	十二(烷)基梛酸鹽	100	註 1 及 7
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	175	註 1 及 7
		321	經丁化作用的羥基甲苯	75	註 1 及 7
2.1.2	植物油脂	310	丙基梛酸鹽	200	註 1 及 2
		311	辛基梛酸鹽	100	註 1 及 2
		312	十二(烷)基梛酸鹽	100	註 1 及 2
		314	愈瘡樹脂	1000	
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
		384	檸檬酸異丙酯類	200	
		388	硫代二丙酸	200	
2.1.3	豬油、牛羊油脂、魚油及其他動物脂肪	310	丙基梛酸鹽	200	註 1 及 2
		311	辛基梛酸鹽	100	註 1 及 2
		312	十二(烷)基梛酸鹽	100	註 1 及 2
		314	愈瘡樹脂	1000	
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2

		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
		384	檸檬酸異丙酯類	200	
		388	硫代二丙酸	200	
2.2	主要為油中水類別的脂 肪乳狀液				
2.2.1	脂肪含量至少為80%的乳 狀液				
2.2.1.1	人造牛油及類似製品	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	1000	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	1000	註 18
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
		384	檸檬酸異丙酯類	200	
		386	乙二胺四乙酸二鈉	75	註 9
388	硫代二丙酸	200			
2.2.1.2	供製造用的牛油	310	丙基倍酸鹽	80	註 1 及 23
		311	辛基倍酸鹽	80	註 1 及 23
		312	十二(烷)基倍酸鹽	80	註 1 及 23
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	160	註 1 及 23
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	160	註 1 及 23
2.2.1.3	牛油與人造牛油混合物	310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		314	愈癩樹脂	1000	
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
2.2.2	脂肪含量少於80%的乳狀 液，包括減脂牛油、減 脂人造牛油及兩者的混 合物	200	山梨酸	2000	註 21
		210	苯甲酸	1000	註 21
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
384	檸檬酸異丙酯類	100			

		386	乙二胺四乙酸二鈉	100	註 9
		388	硫代二丙酸	200	
2.3	主要為水中油類別的脂肪乳狀液，包括以脂肪乳狀液為主的混合及 / 或調味製品，不包括脂肪成分來自奶脂的製品及屬食物分類 2.4 及其細分類(如適用的話)的甜品製品	210	苯甲酸	1000	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
2.4	以脂肪為主的甜品，不包括屬食物分類 1.6 及其細分類(如適用的話)的以乳類為主的甜品製品	210	苯甲酸	1000	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
3	可供食用的冰品，包括以水為主的冷凍甜品、甜點及巧點（例如雪糕及雪葩）	319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1 及 2
4	水果及蔬菜(包括菇和真菌、根和塊根或莖、豆和豆莢，及蘆薈)、海藻，及果仁和種子				
4.1	面層經處理的新鮮水果	220	二氧化硫	50	註 10
4.1.1	蘋果	220	二氧化硫	50	註 10
		324	乙氧基奎	3	
4.1.2	梨		碳酸銅	3	註 24
		220	二氧化硫	50	註 10
		324	乙氧基奎	3	
4.1.3	柑橘屬水果	220	二氧化硫	50	註 10
		230	二苯基	100	
		231	鄰苯基苯酚	12	
4.2	冷凍切片蘋果	220	二氧化硫	500	註 10
4.3	水果乾	210	苯甲酸	800	
		220	二氧化硫	1000	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	265	註 9
4.3.1	無花果乾	200	山梨酸	500	註 22
		210	苯甲酸	800	註 22
		220	二氧化硫	1000	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	265	註 9
4.3.2	梅脯	200	山梨酸	1000	註 22

		210	苯甲酸	800	註 22
		220	二氧化硫	1000	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	265	註 9
4.3.3	杏脯	200	山梨酸	500	註 22
		210	苯甲酸	800	註 22
		220	二氧化硫	2000	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	265	註 9
4.3.4	葡萄乾	210	苯甲酸	800	
		220	二氧化硫	1500	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	265	註 9
4.3.5	椰子乾	210	苯甲酸	800	
		220	二氧化硫	50	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	265	註 9
4.4	以醋、油或鹽水醃漬的水果	200	山梨酸	1000	
		210	苯甲酸	1000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 20
		220	二氧化硫	100	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9
4.5	罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)水果	210	苯甲酸	800	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 20
		220	二氧化硫	350	註 10
		512	氯化亞錫	20	註 11
4.6	果醬、果凍、柑橘果醬	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	500	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	500	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	130	註 9
4.7	以水果為主的塗醬(例如蘋果醬、檸檬酪及酸辣調味果醬), 不包括屬食物分類4.6及其細分類(如適用的話)的製品	200	山梨酸	1000	註 22
		210	苯甲酸	1000	註 22
		220	二氧化硫	500	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	100	註 9
4.8	糖漬水果	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	1000	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	1000	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
4.9	水果配製品, 包括果肉、果泥、果醬料、食物面層的水果配料、椰奶及椰漿	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 18

		220	二氧化硫	500	註 10
4.10	以水果為主的甜品，包括以水為主的果味甜品，不包括屬食物分類 7.2.1 及 7.2.2 及其細分類(如適用的話)的含水果精製烘焙食品、屬食物分類 3 及其細分類(如適用的話)的可供食用的果味冰品，及屬食物分類 1.6 及其細分類(如適用的話)的含水果冷凍乳類甜品	210	苯甲酸	1000	
		310	丙基梛酸鹽	90	註 1 及 6
4.11	發酵水果製品	200	山梨酸	1000	
		210	苯甲酸	1000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 20
		220	二氧化硫	100	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9
4.12	糕餅果餡，不包括屬食物分類 4.9 及其細分類(如適用的話)的果泥	200	山梨酸	450	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	650	註 9
4.13	經烹煮的水果	210	苯甲酸	1000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 20
		220	二氧化硫	350	註 10
4.14	去皮、切開或切絲的新鮮馬鈴薯及白色類蔬菜	220	二氧化硫	50	註 10
4.15	冷凍蔬菜(包括菇和真菌、根和塊根或莖、豆和豆莢，及蘆薈)、海藻，及果仁和種子				
4.15.1	冷凍炸馬鈴薯條	386	乙二胺四乙酸二鈉	100	註 9
4.15.2	冷凍牛油果	220	二氧化硫	300	註 10
4.15.3	冷凍馬鈴薯及白色類蔬菜	220	二氧化硫	50	註 10
4.16	脫水蔬菜(包括菇和真菌、根和塊根或莖、豆和豆莢，及蘆薈)、海藻，及果仁和種子	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	500	註 10
4.16.1	脫水馬鈴薯	210	苯甲酸	1000	

		220	二氧化硫	500	註 10
		310	丙基倍酸鹽	50	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
4.16.2	乾豆	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	500	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	800	註 9 及 27
4.16.3	即食脫水蔬菜	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	500	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	200	註 9 及 27
4.16.4	乾葫蘆條	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	5000	註 10
4.17	以醋、油、鹽水或豉油醃漬的蔬菜(包括菇和真菌、根和塊根或莖、豆和豆莢,及蘆薈)及海藻,不包括屬食物分類 12.13 和 12.14 及其細分類(如適用的話)的發酵大豆製品,及屬食物分類 4.21 及其細分類(如適用的話)的發酵蔬菜	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	2000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9
4.17.1	醃漬橄欖	200	山梨酸	500	註 18
		210	苯甲酸	2000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9
		579	葡萄糖酸亞鐵	150	註 12
4.18	罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)或以殺菌軟袋包裝的蔬菜(包括菇和真菌、根和塊根或莖、豆和豆莢,及蘆薈)及海藻	220	二氧化硫	50	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	365	註 9
		512	氯化亞錫	25	註 11
4.19	蔬菜(包括菇和真菌、根和塊根或莖、豆和豆莢,及蘆薈)、海藻,及果仁和種子泥及塗醬(例如番茄泥、花生醬及腰果醬)	210	苯甲酸	1000	
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9

4.19.1	經加工減低能量的製品	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	500	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9
4.19.2	番茄泥	210	苯甲酸	1000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 20
		220	二氧化硫	350	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9
4.20	蔬菜(包括菇和真菌、根和塊根或莖、豆和豆莢, 及蘆薈)、海藻, 及果仁和種子肉漿、糊及配製品(例如蔬菜甜品及蔬菜醬料, 以及糖漬蔬菜), 不包括屬食物分類 4.19 及其細分類(如適用的話)的製品	210	苯甲酸	3000	
		220	二氧化硫	500	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	80	註 9
4.20.1	番茄肉漿及番茄糊	210	苯甲酸	3000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 20
		220	二氧化硫	500	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	80	註 9
4.20.2	加糖的果仁糊	200	山梨酸	1000	註 22
		210	苯甲酸	3000	註 22
		220	二氧化硫	500	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	80	註 9
4.20.3	辣根肉漿	210	苯甲酸	3000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 20
		220	二氧化硫	500	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	80	註 9
4.21	發酵蔬菜(包括菇和真菌、根和塊根或莖、豆和豆莢, 及蘆薈)及海藻製品, 不包括屬食物分類 12.13 及 12.14 及其細分類(如適用的話)的發酵大豆製品	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 18
		220	二氧化硫	500	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9
4.22	已烹煮或煎炸的蔬菜(包括菇和真菌、根和塊根或莖、豆和豆莢, 及蘆薈)及海藻	210	苯甲酸	1000	
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9
4.22.1	已烹煮及預先包裝的甜菜根	210	苯甲酸	1000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 20

		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 20
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9
5	甜點				
5.1	可可製品及朱古力製品，包括仿朱古力及朱古力代替品				
5.1.1	可可混合物(粉)及可可塊 / 油餅	310	丙基倍酸鹽	200	註 1
5.1.2	可可混合物(糖漿)	210	苯甲酸	700	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	700	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	700	註 20
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1
5.1.3	以可可為主的塗醬，包括餡料(例如可可脂)	210	苯甲酸	1500	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1
		386	乙二胺四乙酸二鈉	50	註 9
5.1.4	可可及朱古力製品，包括外加朱古力的果仁及水果	310	丙基倍酸鹽	200	註 1
5.1.4.1	白朱古力	310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
5.1.4.2	外加朱古力的棉花糖	200	山梨酸	1000	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1
5.1.5	仿朱古力製品、朱古力代替品	210	苯甲酸	1500	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
5.2	甜點，包括硬糖、軟糖及烏結糖，不包括屬食物分類 5.1、5.3 及 5.4 及其細分類(如適用的話)的製品	210	苯甲酸	1500	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
5.2.1	杏仁糖膏	200	山梨酸	1000	註 22
		210	苯甲酸	1500	註 22
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2

		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
5.3	香口膠	210	苯甲酸	1500	
		310	丙基倍酸鹽	1000	註 2
		314	愈瘡樹脂	1500	
		319	特丁基對苯二酚	400	註 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	400	註 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	400	註 2
5.4	裝飾材料(例如供精製烘 焙食品用的裝飾材料)、 食物面層配料(非水果 類)及甜味醬料	200	山梨酸	1000	註 22
		210	苯甲酸	1500	註 22
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
6	穀類和以穀粒、根及塊 根或塊莖、豆和豆莢製 成的穀類製品，不包括 屬食物分類 7 及其細分 類的烘焙食品				
6.1	原粒穀物、碎穀物或穀 物片，包括大麥、粟 米、燕麥、大米、高 粱、大豆及小麥	310	丙基倍酸鹽	100	註 1
6.2	麵粉	220	二氧化硫	200	註 10
6.3	澱粉	220	二氧化硫	50	註 10
6.4	早餐穀類食品，包括燕 麥片	310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	100	註 1 及 2
6.5	預煮的麵食製品及麵 條，以及類似製品	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	20	註 10
		310	丙基倍酸鹽	100	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
6.5.1	即食麵	200	山梨酸	2000	
		210	苯甲酸	1000	

		220	二氧化硫	20	註 10
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
6.6	以穀類及澱粉為主的甜品(例如大米布甸、木薯布甸), 包括以穀類或澱粉為主的甜品餡料	210	苯甲酸	1000	
		310	丙基倍酸鹽	90	註 1 及 6
		386	乙二胺四乙酸二鈉	315	註 9
7	烘焙食品				
7.1	麵包、普通烘焙食品及混合料, 包括各類沒有甜味的烘焙食品及以麵包製成的製品				
7.1.1	麵包及麵包捲, 例如白麵包、裸麥麵包、提子乾麵包、全麥麵包、全麥麵包捲及蘇打麵包	210	苯甲酸	1000	
		280	丙酸	3000	
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 和 2
7.1.2	薄脆餅乾(例如蘇打餅乾、裸麥餅乾), 不包括屬食物分類14.1及其細分類(如適用的話)的調味薄脆餅乾	200	山梨酸	1000	註 5
		210	苯甲酸	1000	
		280	丙酸	1000	註 5
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
7.1.3	其他普通烘焙食品(例如比高包、比得包及英式鬆餅)	210	苯甲酸	1000	
		280	丙酸	3000	
		310	丙基倍酸鹽	100	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
7.1.4	麵包類製品, 包括以麵包製成的餡料及麵包糠	210	苯甲酸	1000	
		280	丙酸	3000	
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2

		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
7.1.5	蒸包(例如饅頭及包子)	210	苯甲酸	1000	
		280	丙酸	3000	
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
7.1.6	供製作麵包及普通烘焙 食品用的混合料	210	苯甲酸	1000	
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
7.2	精製烘焙食品及混合料				
7.2.1	蛋糕、曲奇餅及批(例如 乳酪蛋糕、西式蛋糕、 月餅、燕麥曲奇餅、果 餡批及吉士批)	200	山梨酸	1000	註 5
		210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	50	註 10
		280	丙酸	1000	註 5
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
7.2.2	其他精製烘焙食品(例如 班戟、窩芙、丹麥酥、 雪糕筒、麵粉製甜點、 冬甩、甜麵包捲、烤餅 及鬆餅)	200	山梨酸	1000	註 5
		210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	50	註 10
		280	丙酸	1000	註 5
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
7.2.3	供製作精製烘焙食品用的 混合料(例如蛋糕混合 料、麵粉製甜點混合 料、班戟混合料、批混 合料及窩芙混合料)	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	50	註 10
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	200	註 1 及 2
8	肉及肉製品，包括家禽 及野味				
8.1	新鮮禽畜及野味碎肉	384	檸檬酸異丙酯類	200	
8.2	原隻或切件的加工禽畜 及野味肉製品				
8.2.1	原隻或切件，非經加熱 處理的醃製(包括鹽醃)	250	亞硝酸鈉	200	
		251	硝酸鈉	500	

	加工禽畜及野味肉製品	310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 25
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1、2 及 25
8.2.2	原隻或切件，非經加熱處理的醃製(包括鹽醃)及脫水加工禽畜及野味肉製品	210	苯甲酸	1000	
		235	游霉素	6	
		250	亞硝酸鈉	200	
		251	硝酸鈉	500	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 25
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1、2 及 25
8.2.3	原隻或切件，非經加熱處理的發酵加工禽畜及野味肉製品	250	亞硝酸鈉	200	
		251	硝酸鈉	500	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 25
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1、2 及 25
8.2.4	原隻或切件，經加熱處理的加工禽畜及野味肉製品，包括煮熟(包括醃製並煮熟，以及脫水並煮熟)、經加熱處理(包括消毒)及罐頭肉塊	310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 25
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1、2 及 25
8.2.4.1	經加熱處理的醃製肉類	250	亞硝酸鈉	125	
		251	硝酸鈉	500	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 25
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1、2 及 25
8.2.5	原隻或切件，冷凍的加工禽畜及野味肉製品，包括經冷凍的生及熟肉塊	310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 25
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2

		321	經丁化作用的羥基 甲苯	100	註 1、2 及 25
8.3	加工禽畜及野味碎肉製 品				
8.3.1	非經加熱處理的醃製(包 括鹽醃)加工禽畜及野味 碎肉製品	220	二氧化硫	450	註 10
		250	亞硝酸鈉	200	
		251	硝酸鈉	500	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 26
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	100	註 1、2 及 26
8.3.2	非經加熱處理的醃製(包 括鹽醃)及脫水加工禽畜 及野味碎肉製品	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	450	註 10
		235	游霉素	1 毫克/平方分米	註 3
		250	亞硝酸鈉	200	
		251	硝酸鈉	500	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 26
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	100	註 1、2 及 26
8.3.3	非經加熱處理的發酵加 工禽畜及野味碎肉製品	220	二氧化硫	450	註 10
		250	亞硝酸鈉	200	
		251	硝酸鈉	500	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 26
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	100	註 1、2 及 26
8.3.4	經加熱處理的加工禽畜 及野味碎肉製品, 包括 煮熟(包括醃製並煮熟, 以及脫水並煮熟)、經 加熱處理(包括消毒)及 罐頭碎肉製品(例如鵝肝 醬及肉/肝醬、及熟肉 丸)	310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 26
		320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基 甲苯	100	註 1、2 及 26
		386	乙二胺四乙酸二鈉	35	註 9
8.3.4.1	經加熱處理的醃製加工 禽畜及野味碎肉製品	220	二氧化硫	450	註 10
		250	亞硝酸鈉	125	

	(例如煮熟的醃碎肉、罐頭鹹牛肉及午餐肉)	251	硝酸鈉	500	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 26
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1、2 及 26
		386	乙二胺四乙酸二鈉	35	註 9
8.3.4.2	經加熱處理的漢堡碎肉餅或類似製品	220	二氧化硫	450	註 10
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 26
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1、2 及 26
		386	乙二胺四乙酸二鈉	35	註 9
8.3.4.3	經加熱處理的香腸或香腸肉(例如早餐香腸)	220	二氧化硫	450	註 10
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 26
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1、2 及 26
		386	乙二胺四乙酸二鈉	35	註 9
8.3.5	冷凍的加工禽畜及野味碎肉製品，包括生、半熟及全熟的製品(例如沾麵包糠或炸漿的冷凍雞條)	310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 26
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1、2 及 26
8.3.5.1	冷凍的漢堡碎肉餅或類似製品	220	二氧化硫	450	註 10
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	100	註 1、2 及 26
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1、2 及 26

9	魚及魚製品，包括水棲脊椎動物(魚及水棲哺乳類動物(例如鯨魚))、水棲無脊椎動物(例如水母)、軟體類動物(例如蛭及蝸牛)、甲殼類動物(例如蝦、蟹及龍蝦)及棘皮類動物(例如海膽及海參)				
9.1	新鮮軟體類、甲殼類及棘皮類動物	220	二氧化硫	100	註 10
9.2	加工魚及魚製品，包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物				
9.2.1	冷凍(包括新鮮及半熟)的魚、魚柳及魚製品，包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物(例如冷凍的蛭、冷凍的鱈魚柳、冷凍的蟹、冷凍的鱈魚、冷凍的龍蝦、冷凍的蝦、冷凍的魚子及冷凍的魚漿)	320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	75	註 9
9.2.1.1	冷凍的軟體類、甲殼類及棘皮類動物	220	二氧化硫	100	註 10
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	75	註 9
9.2.2	冷凍、沾炸漿及未經烹煮的魚、魚柳及魚製品，包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物(例如冷凍沾麵包糠的魚手指及冷凍沾炸漿的魚柳)	320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	75	註 9
		388	硫代二丙酸	200	註 1
9.2.3	煮熟(不包括煎炸)的魚及魚製品，包括熟魚漿、熟魚糊及熟魚子	386	乙二胺四乙酸二鈉	50	註 9
9.2.3.1	煮熟(不包括煎炸)的魚丸及魚餅	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	1000	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	1000	註 18
		386	乙二胺四乙酸二鈉	50	註 9

9.2.4	煮熟(不包括煎炸)的軟體類、甲殼類及棘皮類動物	220	二氧化硫	150	註 10
9.2.4.1	煮熟(不包括煎炸)的軟體類、甲殼類及棘皮類動物的丸及餅	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	1000	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	1000	註 18
		220	二氧化硫	150	註 10
9.2.4.2	煮熟(不包括煎炸)的蝦	210	苯甲酸	2000	
		220	二氧化硫	150	註 10
9.2.4.2.1	煮熟(不包括煎炸)的褐蝦	210	苯甲酸	6000	
		220	二氧化硫	150	註 10
9.2.5	煎炸魚丸及魚餅, 包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	1000	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	1000	註 18
9.2.6	煙燻、脫水、發酵及 / 或鹽醃的魚及魚製品, 包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物	210	苯甲酸	200	
		220	二氧化硫	30	註 10
		310	丙基倍酸鹽	100	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
9.2.6.1	乾魚絲, 包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	200	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	200	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	200	註 18
		220	二氧化硫	30	註 10
		310	丙基倍酸鹽	100	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
9.2.6.2	發酵魚製品	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	30	註 10
		310	丙基倍酸鹽	100	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
9.2.6.3	鹹魚	200	山梨酸	200	
		210	苯甲酸	200	
		220	二氧化硫	30	註 10
		310	丙基倍酸鹽	100	註 1 及 2

		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
9.3	半防腐的魚及魚製品，包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物				
9.3.1	以醋或酒浸泡及 / 或以膠凍配製的魚及魚製品，包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	2000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
9.3.2	醃漬及 / 或以鹽水浸泡的魚及魚製品，包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	2000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	250	註 9
9.3.3	鹽醃及 / 或以防腐劑處理的半防腐三文魚代替品、魚子醬及其他魚子製品	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	2000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
9.3.3.1	半防腐魚子醬	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	2500	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2

9.3.4	半防腐的魚及魚製品，包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物(例如傳統的東方魚糊)，不包括屬食物分類9.3.1至9.3.3及其細分類(如適用的話)的製品	210	苯甲酸	2000	
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註1及2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註1及2
9.3.4.1	蝦醬	210	苯甲酸	2000	註20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	1000	註20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	1000	註20
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註1及2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註1及2
9.4	完全防腐(包括罐頭或發酵)的魚及魚製品，包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物	220	二氧化硫	150	註10
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註1及2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註1及2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	340	註9
9.4.1	罐頭鮑魚	220	二氧化硫	1000	註10
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註1及2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註1及2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	340	註9
10	蛋製品				
10.1	經巴士德消毒法消毒及化學防腐(例如加鹽)的液體蛋製品，包括全蛋、蛋黃及蛋白	210	苯甲酸	5000	
10.2	脫水及/或以熱凝固(經巴士德消毒法消毒)的蛋製品	386	乙二胺四乙酸二鈉	200	註9及15
10.3	以蛋為主的甜品(例如蛋吉士及供精製烘焙食品用的吉士餡料)	210	苯甲酸	1000	
		310	丙基倍酸鹽	90	註1及6
11	糖及餐桌甜味劑，不包括乳糖及蜂蜜				
11.1	白糖、無水葡萄糖、一水葡萄糖、果糖	220	二氧化硫	15	註10
11.2	糖粉、葡萄糖粉	220	二氧化硫	15	註10
11.3	綿白糖、紅綿糖、葡萄糖漿、葡萄糖乾漿、原蔗糖	220	二氧化硫	20	註10

11.3.1	用於製造糖果製品的葡萄糖乾漿	220	二氧化硫	150	註 10
11.3.2	用於製造糖果製品的葡萄糖漿	220	二氧化硫	400	註 10
11.4	耕地白糖或壓榨法白糖	220	二氧化硫	70	註 10
11.5	紅糖(例如紅蔗糖), 不包括屬食物分類11.3及其細分類(如適用的話)的製品	220	二氧化硫	40	註 10
11.6	糖液及糖漿, 以及(部分)轉化糖, 包括糖蜜, 但不包括屬食物分類11.3及其細分類(如適用的話)的製品	220	二氧化硫	70	註 10
11.7	其他糖及糖漿(例如木糖、楓糖漿及用作食物面層裝飾的糖)	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	40	註 10
11.8	餐桌甜味劑, 包括含有高甜度甜味劑(例如醋磺內酯鉀及山梨醇)者	210	苯甲酸	2000	
		386	乙二胺四乙酸二鈉	1000	註 9 及 16
12	香料、佐料、湯、醬料、沙律、酵母及類似製品、豉油、發酵大豆, 以及大豆蛋白粉及其混合物				
12.1	香草及香料(例如羅勒、皮薩草、辣椒醬及咖喱醬)	220	二氧化硫	150	註 10
		310	丙基梛酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	70	註 9
12.1.1	咖喱醬	210	苯甲酸	350	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	350	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	350	註 20
		220	二氧化硫	150	註 10
		310	丙基梛酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	70	註 9

12.2	佐料(例如鬆肉粉、洋蔥鹽及蒜鹽), 不包括佐料醬料(例如茄汁、蛋黃醬及芥末)	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	200	註10
		310	丙基倍酸鹽	200	註1及2
		319	特丁基對苯二酚	200	註1及2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註1及2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註1及2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	70	註9
12.3	醋, 包括蘋果醋、酒醋、麥芽醋、酒精醋、穀醋、葡萄乾醋及果(酒)醋	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	100	註10
12.4	芥末	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	250	註10
		319	特丁基對苯二酚	200	註1
		386	乙二胺四乙酸二鈉	75	註9
12.4.1	第戎芥末	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	500	註10
		319	特丁基對苯二酚	200	註1
		386	乙二胺四乙酸二鈉	75	註9
12.5	即食湯及肉湯, 包括罐頭、瓶裝及冷凍製品(例如肉汁清湯、清肉湯、以水及忌廉為主的湯、周打湯及海鮮濃湯)	200	山梨酸	500	註22
		210	苯甲酸	500	註22
		310	丙基倍酸鹽	200	註1及2
		319	特丁基對苯二酚	200	註1及2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註1及2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註1及2
12.6	供調製湯及肉湯用的混合物(例如肉汁清湯粉及塊、粉狀及濃縮湯, 以及高湯塊及粉)	200	山梨酸	500	註22
		210	苯甲酸	500	註22
		218	對羥基苯甲酸甲酯	175	
		310	丙基倍酸鹽	200	註1及2
		319	特丁基對苯二酚	200	註1及2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註1及2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註1及2
12.7	乳化醬汁(例如蛋黃醬及沙律醬)	200	山梨酸	1000	註18
		210	苯甲酸	1000	註18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註18
		220	二氧化硫	300	註10
		236	甲酸	200	

		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		314	愈瘡樹脂	600	註 1
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1 及 2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	100	註 9
12.8	非乳化醬汁，包括以水、椰奶及奶為主的醬汁(例如燒烤醬汁、茄汁、乳酪醬汁、忌廉醬汁、臆汁、濃肉汁及辣椒醬)	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 18
		220	二氧化硫	300	註 10
		236	甲酸	200	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		314	愈瘡樹脂	600	註 1
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1 及 2
		386	乙二胺四乙酸二鈉	75	註 9
12.9	供調製醬汁及肉汁用的混合料(例如用於調製乳酪醬、荷蘭醬及沙律醬的混合料)	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	300	註 10
		236	甲酸	200	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		314	愈瘡樹脂	600	註 1
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	100	註 1 及 2
12.10	魚露及蠔油	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	1000	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	1000	註 18
		220	二氧化硫	300	註 10
		236	甲酸	200	
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		314	愈瘡樹脂	600	註 1
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2

		321	經丁化作用的羥基 甲苯	100	註 1 及 2
12.11	沙律(例如通心粉沙律、 馬鈴薯沙律)及三文治塗 醬, 不包括屬食物分類 4.19 及 5.1.3 及其細分 類(如適用的話)的以可 可及果仁為主的塗醬	210	苯甲酸	1500	
		386	乙二胺四乙酸二鈉	100	註 9
12.12	酵母及類似製品	320	經丁化作用的羥基 茴香醚	200	註 1
12.13	豉油	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	550	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	550	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	550	註 18
12.13.1	非發酵豉油	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	1000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	550	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	550	註 18
12.14	發酵大豆(例如豆豉)	210	苯甲酸	1000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	1000	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	1000	註 20
12.15	大豆蛋白粉及混合物(供 再造用(例如用作調製大 豆飲料及自家製軟豆 腐))	210	苯甲酸	1000	
13	飲料, 不包括乳製品				
13.1	果汁	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	800	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 18
		220	二氧化硫	50	註 10
13.1.1	葡萄汁製品(未經發酵及 擬於聖餐時使用)	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	2000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	2000	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	2000	註 18
		220	二氧化硫	70	註 10
13.2	蔬菜汁	200	山梨酸	400	註 18
		210	苯甲酸	160	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	160	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	160	註 18
		220	二氧化硫	50	註 10
13.3	濃縮果汁	200	山梨酸	1000	註 14 及 18
		210	苯甲酸	800	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 18

		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 18
		220	二氧化硫	50	註 10 及 14
13.4	濃縮蔬菜汁	200	山梨酸	2000	註 18
		210	苯甲酸	800	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 18
		220	二氧化硫	50	註 10 及 14
13.5	果蜜飲料	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	800	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 18
		220	二氧化硫	50	註 10
13.6	蔬菜蜜飲料	200	山梨酸	400	註 18
		210	苯甲酸	160	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	160	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	160	註 18
		220	二氧化硫	50	註 10
13.7	濃縮果蜜飲料	200	山梨酸	1000	註 14 及 18
		210	苯甲酸	800	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 18
		220	二氧化硫	50	註 10 及 14
13.8	濃縮蔬菜蜜飲料	200	山梨酸	2000	註 18
		210	苯甲酸	600	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	600	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	600	註 18
		220	二氧化硫	50	註 10 及 14
13.9	以水為主的調味飲料，包括碳酸及非碳酸飲料、濃縮物、“運動”、“能量”或“電解質”飲料、顆粒飲料、即飲咖啡及茶類飲料，及以香草為主的飲料(例如凍茶、果味凍茶及冰凍的罐裝泡沫咖啡飲料)	200	山梨酸	400	註 18
		210	苯甲酸	160	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	160	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	160	註 18
		236	甲酸	100	
		242	二甲基二碳酸鹽	250	註 13
		310	丙基倍酸鹽	1000	註 1
		384	檸檬酸異丙酯類	200	
		386	乙二胺四乙酸二鈉	200	註 9
		388	硫代二丙酸	1000	註 1
512	氯化亞錫	20	註 11		
13.9.1	以果汁為主的飲料和無甜度薑汁飲料	200	山梨酸	400	註 18
		210	苯甲酸	160	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	160	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	160	註 18
		220	二氧化硫	70	註 10 及 14
		236	甲酸	100	

		242	二甲基二碳酸鹽	250	註 13
		310	丙基倍酸鹽	1000	註 1
		384	檸檬酸異丙酯類	200	
		386	乙二胺四乙酸二鈉	200	註 9
		388	硫代二丙酸	1000	註 1
		512	氯化亞錫	20	註 11
13.9.2	每 10 公升含有不少於 2.3 公斤葡萄糖漿的葡萄糖飲料	200	山梨酸	400	註 18
		210	苯甲酸	800	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 18
		236	甲酸	100	
		242	二甲基二碳酸鹽	250	註 13
		310	丙基倍酸鹽	1000	註 1
		384	檸檬酸異丙酯類	200	
		386	乙二胺四乙酸二鈉	200	註 9
		388	硫代二丙酸	1000	註 1
		512	氯化亞錫	20	註 11
13.9.3	供調製以水為主調味飲料用的濃縮物(液體或固體)	200	山梨酸	2000	註 18
		210	苯甲酸	800	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 18
		236	甲酸	100	
		242	二甲基二碳酸鹽	250	註 13
		310	丙基倍酸鹽	1000	註 1
		384	檸檬酸異丙酯類	200	
		386	乙二胺四乙酸二鈉	200	註 9
		388	硫代二丙酸	1000	註 1
		512	氯化亞錫	20	註 11
13.10	咖啡、咖啡代替品、茶、香草茶，以及其他穀類及穀物熱飲料，包括用於製造咖啡製品的已處理咖啡豆，不包括可可	210	苯甲酸	1000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	450	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	450	註 20
		242	二甲基二碳酸鹽	250	註 13
		386	乙二胺四乙酸二鈉	35	註 9
13.10.1	固體咖啡精	210	苯甲酸	1000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	450	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	450	註 20
		220	二氧化硫	150	註 10
		242	二甲基二碳酸鹽	250	註 13
		386	乙二胺四乙酸二鈉	35	註 9
13.11	啤酒及麥芽飲料	210	苯甲酸	70	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	70	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	70	註 20
		220	二氧化硫	50	註 10

		386	乙二胺四乙酸二鈉	25	註 9
13.12	蘋果酒及梨酒	200	山梨酸	200	
		220	二氧化硫	200	註 10
		242	二甲基二碳酸鹽	250	註 13
		1105	溶菌酶	500	
13.12.1	乙醇含量少於7%的蘋果酒及梨酒	200	山梨酸	200	註 22
		210	苯甲酸	1000	註 22
		220	二氧化硫	200	註 10
		242	二甲基二碳酸鹽	250	註 13
		1105	溶菌酶	500	
13.13	葡萄酒	200	山梨酸	400	
		220	二氧化硫	350	註 10
		242	二甲基二碳酸鹽	200	註 13
		1105	溶菌酶	500	
13.13.1	白酒	200	山梨酸	400	
		220	二氧化硫	400	註 10
		242	二甲基二碳酸鹽	200	註 13
		1105	溶菌酶	500	
13.14	酒(葡萄酒、蘋果酒及梨酒除外)(例如米酒(日本清酒)及有氣泡及無氣泡的果酒)	200	山梨酸	400	註 22
		210	苯甲酸	1000	註 22
		220	二氧化硫	200	註 10
		242	二甲基二碳酸鹽	250	註 13
13.15	蜂蜜酒	200	山梨酸	400	註 22
		210	苯甲酸	1000	註 22
		220	二氧化硫	200	註 10
		242	二甲基二碳酸鹽	200	註 13
13.16	酒精含量超過15%的蒸餾酒精飲料	200	山梨酸	400	
		220	二氧化硫	200	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	25	註 9
13.17	加香味的酒精飲料(例如酒及含酒精的清涼飲料, 以及低酒精的清涼飲料)	200	山梨酸	400	註 22
		210	苯甲酸	1000	註 22
		220	二氧化硫	70	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	25	註 9
14	即食小食				
14.1	以馬鈴薯、穀類、麵粉或澱粉(取自根及塊根或莖、豆和豆莢)為主的小食, 包括各類原味及調味的小食(例如薯片、爆穀及調味薄脆餅乾), 不包括屬食物分類 7.1.2 及其細分類(如適用的話)的原味薄脆餅乾	210	苯甲酸	1000	
		220	二氧化硫	50	註 10
		310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
		388	硫代二丙酸	200	

14.2	加工果仁，包括有沾裹層的果仁及果仁混合物(例如混有水果乾)	310	丙基倍酸鹽	200	註 1 及 2
		319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
		388	硫代二丙酸	200	
14.3	以魚為主的小食，不包括屬食物分類9.2.6及其細分類(如適用的話)的魚乾小食及屬食物分類8.3.2及其細分類(如適用的話)的肉乾小食	319	特丁基對苯二酚	200	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 2
		388	硫代二丙酸	200	
15	雜項				
15.1	食物添加劑				
15.1.1	染色料(如以准許染色料溶液的形式出現)	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	2000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	2000	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	2000	註 18
15.1.2	只用准許甜味劑及水配製的食物	210	苯甲酸	750	
		214	對羥基苯甲酸乙酯	250	註 17
		218	對羥基苯甲酸甲酯	250	註 17
15.1.3	二甲基聚硅氧烷	200	山梨酸	1000	註 19
		210	苯甲酸	2000	註 19
		214	對羥基苯甲酸乙酯	2000	註 19
		218	對羥基苯甲酸甲酯	2000	註 19
		220	二氧化硫	1000	註 10 及 19
15.2	調味劑及調味糖漿	210	苯甲酸	800	註 19
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 19
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 19
		220	二氧化硫	350	註 10 及 19
15.3	酶				
15.3.1	液體凝乳酶	210	苯甲酸	2000	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	2000	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	2000	註 20
15.3.2	固體番瓜素	220	二氧化硫	30000	註 10
15.3.3	水溶液番瓜素	200	山梨酸	1000	註 19
		220	二氧化硫	5000	註 10 及 19
15.3.4	非指明的酶製劑的水溶液，包括固定酶製劑的水溶液	200	山梨酸	3000	註 19
		210	苯甲酸	3000	註 19
		214	對羥基苯甲酸乙酯	3000	註 19
		218	對羥基苯甲酸甲酯	3000	註 19
		220	二氧化硫	500	註 10 及 19

15.4	香精油及香精油濃縮物的分離物	310	丙基梛酸鹽	1000	註 1 及 2
		311	辛基梛酸鹽	1000	註 1 及 2
		312	十二(烷)基梛酸鹽	1000	註 1 及 2
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	1000	註 1 及 2
		321	經丁化作用的羥基甲苯	1000	註 1 及 2
15.5	食物面層流質泡沫物	210	苯甲酸	10000	註 19
		214	對羥基苯甲酸乙酯	10000	註 19
		218	對羥基苯甲酸甲酯	10000	註 19
		220	二氧化硫	5000	註 10 及 19
15.6	明膠	220	二氧化硫	1000	註 10
15.7	明膠製藥囊	200	山梨酸	3000	
15.8	矽酮抗泡沫乳狀液	200	山梨酸	1000	註 18
		210	苯甲酸	2000	註 18
		214	對羥基苯甲酸乙酯	2000	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	2000	註 18
15.9	液體果膠	220	二氧化硫	250	註 10
15.10	部分丙三醇酯	310	丙基梛酸鹽	100	註 1 及 28
		311	辛基梛酸鹽	100	註 1 及 28
		312	十二(烷)基梛酸鹽	100	註 1 及 28
		320	經丁化作用的羥基茴香醚	100	註 1 及 28
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 1 及 28

註 1 計算經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基梛酸鹽、辛基梛酸鹽、十二(烷)基梛酸鹽、特丁基對苯二酚、硫代二丙酸及愈瘡樹脂的含量，是按食物中的脂肪或油的重量計算。

註 2 就經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基梛酸鹽、辛基梛酸鹽、十二(烷)基梛酸鹽及特丁基對苯二酚而言，可混合使用其中 2 種或多於 2 種添加劑，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。

註 3 游霉素須施用於食物表面，並只可存在於離食物表面不多於 5 毫米處。每 1 毫克/平方分米(以食物適用表面計)相等於百萬分之 20。

註 4 六亞甲基四胺的含量，是按甲醛計算。

註 5 可混合使用山梨酸及丙酸，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。

註 6 丙基梛酸鹽的含量，是按乾成分、乾重、乾混合料或濃縮物計算。

註 7 可視乎情況適當而混合使用經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基梛酸鹽、辛基梛酸鹽及

十二(烷)基羧酸鹽，但前提是混合使用時的總含量，不得超過百萬分之 200，亦不得超過個別食物添加劑在單獨使用時的最高准許含量。

- 註 8 可混合使用硝酸鈉及亞硝酸鈉，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。
- 註 9 乙二胺四乙酸二鈉的含量，是按無水乙二胺四乙酸二鈉鈣計算。
- 註 10 二氧化硫的含量，是按二氧化硫殘留計算。
- 註 11 氯化亞錫的含量，是按錫計算。
- 註 12 葡萄糖酸亞鐵的含量，是按鐵計算。
- 註 13 最高准許含量，是指在製造食物時加在食物中的分量。
- 註 14 有關食物添加劑的含量，是按食物按照製造商指示調製後或以供消費者食用的形式計算。
- 註 15 乙二胺四乙酸二鈉的含量，是按蛋黃的乾重計算。
- 註 16 乙二胺四乙酸二鈉的含量，是按高甜度甜味劑的乾重計算。
- 註 17 可混合使用對羥基苯甲酸乙酯及對羥基苯甲酸甲酯，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。
- 註 18 可視乎情況適當而混合使用苯甲酸、對羥基苯甲酸乙酯、對羥基苯甲酸甲酯及山梨酸，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。
- 註 19 可視乎情況適當而混合使用苯甲酸、對羥基苯甲酸乙酯、對羥基苯甲酸甲酯、山梨酸及二氧化硫，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。
- 註 20 可視乎情況適當而混合使用苯甲酸、對羥基苯甲酸乙酯及對羥基苯甲酸甲酯，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。
- 註 21 可混合使用苯甲酸及山梨酸，但前提是混合使用時的總含量，不得超過百萬分之 2000，亦不得超過個別食物添加劑在單獨使用時的最高准許含量。
- 註 22 可混合使用苯甲酸及山梨酸，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。
- 註 23 可混合使用經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基羧酸鹽、辛基羧酸鹽及十二(烷)基羧酸鹽，但前提是混合使用時的總含量不得超過百萬分之 240，而丙基羧酸鹽、辛基羧酸鹽或十二(烷)基羧酸鹽

的單獨含量或其混合物的含量不得超過百萬分之 80，而經丁化作用的羥基茴香醚或經丁化作用的羥基甲苯的單獨含量或其混合物的含量不得超過百萬分之 160。

註 24 碳酸銅的含量，是按銅計算。

註 25 只供用於脫水製品。

註 26 只供用於脫水製品和沙樂美類製品。

註 27 乙二胺四乙酸二鈉的含量，是按食物的乾重計算。

註 28 可混合使用經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基倍酸鹽、辛基倍酸鹽及十二(烷)基倍酸鹽，但前提是混合使用時的總含量不得超過百萬分之300，而丙基倍酸鹽、辛基倍酸鹽或十二(烷)基倍酸鹽的單獨含量或其混合物的含量不得超過百萬分之100，而經丁化作用的羥基茴香醚或經丁化作用的羥基甲苯的單獨含量分別不得超過百萬分之100和200或其混合物的含量不得超過百萬分之200。”。

22. 加入附表 1A

現加入 —

“ 附表 1A

[第 2 及 2A 條]

項	第 1 欄 附表 1 所指明的准許食物添加劑 (包括國際編碼系統編號)	第 2 欄 可使用的准許食物添加劑的替代物 (包括國際編碼系統編號) (以第 1 欄所示的准許食物添加劑 的形式計算)
1.	山梨酸 (200)	山梨酸鈉 (201) 山梨酸鉀 (202) 山梨酸鈣 (203)
2.	苯甲酸 (210)	苯甲酸鈉 (211) 苯甲酸鉀 (212) 苯甲酸鈣 (213)
3.	對羥基苯甲酸乙酯 (214)	對羥基苯甲酸乙酯鈉 (215)
4.	對羥基苯甲酸甲酯 (218)	對羥基苯甲酸甲酯鈉 (219)
5.	二氧化硫 (220)	亞硫酸鈉 (221) 亞硫酸氫鈉 (222) 焦亞硫酸鈉 (223) 焦亞硫酸鉀 (224) 亞硫酸鉀 (225) 亞硫酸鈣 (226) 亞硫酸氫鈣 (227) 亞硫酸氫鉀 (228) 硫代硫酸鈉 (539) 亞硫酸
6.	鄰苯基苯酚 (231)	鄰苯基苯酚鈉 (232)
7.	亞硝酸鈉 (250)	亞硝酸鉀 (249)
8.	硝酸鈉 (251)	硝酸鉀 (252)
9.	丙酸 (280)	丙酸鈉 (281) 丙酸鈣 (282) 丙酸鉀 (283)
10.	乙二胺四乙酸二鈉 (386)	乙二胺四乙酸二鈉鈣 (385)
11.	硫代二丙酸 (388)	硫代二丙酸二月桂酯 (389)

”。

23. 含防腐劑或抗氧化劑食品的標籤
防腐劑或抗氧化劑的標籤及食品
含過量准許防腐劑的陳述

附表 2 現予修訂 —

- (a) 在第 1 條中，在首次出現的“食物”之後加入“(即有關食物)”；
- (b) 在第 4(1)條中，廢除“第 3(1)條(b)段”而代以“第 3(3)及(4)條”。

食物環境衛生署署長

2008 年 月 日

註釋

《2008 年食物內防腐劑(修訂)規例》(2008 年第 號法律公告)(“規例”)的主要目的，是使管制食物添加劑(食物防腐劑及抗氧化劑)的使用的法例，與食品法典委員會(世界衛生組織和糧食及農業組織設立的團體)所訂明的現行標準，趨於一致。

第 1 部

2. 在本部中，第 1 條訂定規例的生效日期。第 1 部的其他條文所載的純粹是技術修訂，並沒有對法律作出任何改變。該等修訂的目的及作用，是使規例與現行草擬常規趨於一致。

第 2 部

3. 本部載有為使與食物添加劑有關的標準與食品法典委員會的標準達成一致而作出的具體修訂。(食品法典委員會的標準在該委員會公布的《食品法典食物添加劑通用標準》(“《添加劑標準》”)內指明。)

4. “准許抗氧化劑”及“准許防腐劑”兩詞的定義重新訂定，以分別指在新的附表 1 內指明的主要用作防腐劑或抗氧化劑的物質。此外，“抗氧化劑”及“防腐劑”兩詞的定義，亦參照食品法典文件所採用的相應定義予以修訂。

5. 在規例第 16 條中的新的第 3 條取代《食物內防腐劑規例》(第 132 章，附屬法例 BD)(“主體規例”)第 3 條。一如舊有的第 3 條，新的第 3 條禁止輸入、為供售賣而製造或售賣任何含有並非法例准許的防腐劑或抗氧化劑(“准許食物添加劑”)的食物，或任何含有超逾最高准許含量的准許食物添加劑的食物。

6. 新的第 3 條除為使有關標準與現行食品法典的標準趨於一致而作出的修訂外，實質內容與舊有的第 3 條相同。以新的條文取代第 3 條而不將它修訂是基於技術理由：為使條文更易閱讀。

7. 在規例第 21 條中的新的附表 1 取代主體規例的現有附表 1，並列出准許食物添加劑及最高准許含量。附表 1 基本上採用《添加劑標準》所指的食物添加劑及最高准許含量。由於某些准許食物添加劑具備多種功能(即既可用作防腐劑又可用作抗氧化劑)，故此新的附表 1 指明所有准許食物添加劑，而不會如主體規例般區分防腐劑與抗氧化劑。

8. 按照《添加劑標準》所採用的系統，食物添加劑是按食物分類(“附表所列食物分類”)而非個別食品而作指明的。據此，若干食品的現有定義因不再需要而予以廢除。“有關食物”的定義則指構成或屬於某附表所列食物分類的食品。

9. 替代物是不同形式的准許食物添加劑，但只可按照在規例第 15 條中的新的第 2A 條的規定，才可用於食物內以代替准許食物添加劑。替代物列於新的附表 1A 內。(在主體規例的舊有的附表 1 中，替代物是在第 2 部內的)。

10. 規例第 17 條修訂主體規例第 5 條，及規例第 18 條修訂主體規例第 6 條，以使它們適用於食物添加劑而不用區分防腐劑與抗氧化劑。不過，有關區分在主體規例的新的第 3(3)條及主體規例第 4 及 8(3)條中保存，因該等條文的適用，視乎有關的准許食物添加劑主要是防腐劑還是抗氧化劑而定。

11. 在規例第 20 條中的新的第 10A 條是一項過渡性安排，使在“過渡期”內現有的防腐劑及抗氧化劑的標準暫時繼續適用。過渡期由新標準的生效日期起計，為期 24 個月。目的是容許業界有足夠時間為新制度(尤其是某些食物添加劑的准許含量有所收緊)作出準備。但是，在新制度下會有多些獲准許的食物添加劑，而某些准許含量亦會放鬆，因此新制度亦會同時生效。儘管主體規例的舊有的第 3 條及附表 1 被廢除，如任何人在過渡期內遵守在較早前的制度下適用的食品標準，則該人不會觸犯規例所訂罪行。同樣地，如任何人遵守被規例修訂前的第 5 及 6 條，則該人在過渡期內不屬犯罪。