

• 医药咨询 •

药品和食品中常用的防腐剂、
着色剂有哪些？使用限量是多少？

食品添加剂包括防腐剂、抗氧化剂、发色剂、漂白剂、酸味剂、凝固剂、疏松剂、增稠剂、消泡剂、甜味剂、着色剂、品质改良剂、抗结剂、香料等种类。鉴于有些食品添加剂具有一定毒性，应尽可能不用或少用，必须使用时应严格控制使用范围和用量。婴儿代乳食品不得使用色素、香精和糖精。

目前我国允许使用的防腐剂及其限量见表1，允许使用的着色剂及其限量见表2。

表1 常用防腐剂及其最大使用量

名 称	使 用 范 围	限 量 (g/kg)	备 注
苯甲酸 (安息香酸)、苯甲酸钠	口服液体药剂	1	浓缩果汁不得超过2g/kg；苯甲酸和苯甲酸钠同时使用时，以苯甲酸钠计不得超过最大使用量。
	酱油、果汁类、果酱类、罐头、醋	1	
	葡萄酒、果子酒	0.8	
	汽水、汽酒	0.2	
	果子汽水	0.4	
	低盐酱菜、面酱类、蜜饯类、山楂糕、果味露	0.5	
山梨酸、山梨酸钾	口服液体药剂（适用于含吐温药剂）、酱油、果酱类、醋	1	浓缩果汁不得超过2g/kg；山梨酸和山梨酸钾同时使用时，以山梨酸计算，不得超过最大使用量。
	低盐酱菜、面酱类、蜜饯类、山楂糕、果味露、罐头	0.5	
	果子汁、果子露、葡萄酒、果酒	0.6	
	汽酒、汽水	0.2	
对羟基苯甲酸酯类（尼泊金类）	口服液体药剂（对中草药糖浆的效果较好）	0.1-0.25	常以乙酯、丙酯或丁酯合用，如：乙丙酯混合物（1:1）、乙丁酯混合物（4:1）
脱水醋酸	口服液体药剂	1	
	饮 料	1	
	化学日用品	1	
二氧化硫	葡 萄 酒	0.25	SO ₂ 残留量不得超过0.05g/kg

表2 常用着色剂及其最大使用量

名 称	使 用 范 围	限 量 (g/kg)	备 注
苋菜红 (杨梅红二)	内服药品	0.001	人工合成色素混合使用时应根据最大使用量按比例折算。
	果味水、果味粉、果子露、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝、罐头	0.05	
胭脂红 (大红)	同 上	0.001(药用) 0.05(食品)	红绿丝使用量可加倍。
柠檬黄 (胖黄)	同 上	0.001(药用) 0.1(食品)	
靛 蓝 (水溶性靛蓝)	同 上	0.001(药用) 0.1(食品)	
日落黄	果味水、果味粉、果子露、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝、罐头	0.1	
姜 黄	同 上	正常生产需要	
甜 菜 红	同 上	"	
虫胶色素	同 上	0.5	
红花黄色素	同 上	0.2	
叶绿素铜钠	同 上	0.5	
辣椒红素	罐 头	正常生产需要	
酱色(不加铵盐生产)	罐头、糖果、饮料	"	
红 曲 米	果味水、果味粉、果子露、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝、罐头、熟肉制品、腐乳	"	
β-胡萝卜素	奶 油	0.2	

参 考 文 献

1. 沈阳药学院主编：药理学 人民卫生出版社，1981.
2. 中华人民共和国国家标准 食品卫生标准 GB2707 ~2763-81，1982.

(李 珍)