

演講主題：台灣輸大陸食品標準簡介

演 講 者：嚴建華

現職：東渡出入境檢驗檢疫局 副科長

台湾输大陆食品标准简介

两岸输入食品管理规范与实务研讨论会

主讲人：严建华 联系电话13806068585

目 录

- 进口食品检验执行标准
- 食品安全基础标准
- 产品标准

进口食品检验标准

- 检验标准依据：
 - 1. 《食品安全法》第六十二条
 - 进口的食品、食品添加剂以及食品相关产品应当符合食品安全标准。
 - 2. 卫计委关于进口食品检验标准问题的规定：
 - 凡是涉及食品安全的要求，应当符合食品安全标准和其它强制性标准的规定。
 - 3. 进口无食品安全标准食品许可管理规定：
 - 进口无食品安全标准食品应取得卫生行政部门的准予许可决定。

进口食品检验标准

- 当输入食品无对应的《食品安全标准》或
 - 1. 产品中使用了大陆无传统食用习惯的物品；
 - 2. 产品中使用了食品添加剂新品种；
 - 3. 拟扩大食品添加剂使用范围、使用量。
- 应该：



进口食品检验标准

■ 一、申请产品标准

提
交
材
料



- (一) 申请表
- (二) 配方或成分
- (三) 生产工艺
- (四) 企业标准及检验方法
- (五) 附有标签的最小销售包装的食品样品
- (六) 允许生产经营的证明材料
- (七) 其他有助于评估的资料。

进口食品检验标准

■ 二、申请新食品原料

提
交
材
料



- (一) 申请表
 - (二) 新食品原料研制报告
 - (三) 安全性评估报告
 - (四) 生产工艺
 - (五) 执行的相关标准（包括安全要求、质量规格、检验方法等）
 - (六) 标签及说明书
 - (七) 研究利用情况和相关安全性评估资料；
 - (八) 有助于评审的其他资料。
- 另附未启封的产品样品1件或者原料30克

食品安全基础标准

1. 《食品添加剂使用标准》 GB 2760-2011
2. 《食品中真菌毒素的限量》 GB 2761-2011
3. 《食品中污染物限量》 GB 2762-2012
4. 《食品中农药最大残留限量》 GB 2763-2014
5. 《食品中致病菌限量》 GB 29921-2013
6. 《食品营养强化剂使用标准》 GB 14880-2012
7. 《预包装食品标签通则》 GB 7718-2011
8. 《预包装食品营养标签通则》 GB 28050-2011
9. 《预包装特殊膳食用食品标签通则》 GB13432-2013

食品安全基础标准（真菌毒素）

- 大陆-《食品中真菌毒素的限量》 GB 2761-2011
- 台湾-《食品中真菌毒素限量标准》

食品安全基础标准（真菌毒素）

真菌毒素	规定限量ppb		差 异
	大陆	台湾	
黄曲霉毒素B1	婴幼儿 0.5 5.0-20		大陆：黄曲霉毒素B1（粮、油、豆、调味品、特膳食品） 台湾地区：总黄曲霉毒素（花生、玉米、油脂、其它食品）
总黄曲霉毒素		婴幼儿不得含有，5.0-20	
黄曲霉毒素M1	0.5	鲜乳0.5 乳粉5.0	大陆：乳制品<0.5， 台湾：乳粉<5
展青霉素 （棒曲霉素）	50	50	大陆：苹果、山楂为原料制品 台湾：苹果为原料制品
赭曲霉毒素A	5.0	5.0	大陆：谷物、豆类 台湾：米、麦、咖啡豆粉
玉米赤霉烯酮	60	--	谷物（大陆）
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	1000	--	谷物（大陆）
橘霉素	--	200-5000	红曲制品（台湾）

食品安全基础标准（污染物）

■ 大陆：

- 《食品中污染物限量》
GB 2762-2012

■ 台湾：

- 《食米重金属限量标准》
- 《食用菇类重金属限量标准》
- 《蔬果植物类重金属限量标准》
- 《酱油类单氯丙二醇卫生标准》
- 《食品中多氯联苯限量标准》

食品安全基础标准（污染物）

污染物	规定限量ppm	
	大陆	台湾地区
铅	22类, 0.05-3.0	3类, 0.1-3
镉	11类, 0.003-1.0	3类, 0.05-2
汞	10类, 0.001-0.1	1类, 0.05
砷	12类, 0.01-0.5	--
锡	1类（镀锡罐食品）50-250	--
镍	1类（氢化油产品）1.0	--
铬	6类, 0.3-2.0	--
亚硝酸盐、硝酸盐	4类, 0.005-2.0	--
苯并a芘	4类, 5.0-10ppb	--
二甲基亚硝胺	2类, 3.0-4.0ppb	--
多氯联苯	1类, 0.5	5类, 0.2-1.0
3-氯丙二醇	1类, 0.4-1.0	1类, 0.4

食品安全基础标准（污染物）

	产品名称	大陆限量 (ppm)	台湾限量 (ppm)
铅	稻谷（食米）	0.2	0.2
	食用菌（食用菇）	1.0	3
	蔬菜	新鲜蔬菜0.1、叶菜0.3、豆类薯类0.2	小叶菜0.3、瓜菜果菜0.1、豆类及豆菜类0.2
汞	稻谷（食米）	0.02	0.05
镉	稻谷（食米）	0.2	0.4
	食用菌（食用菇）	新鲜食用菌 0.2 香菇 0.5	2
	蔬菜	新鲜蔬菜0.05、叶菜0.2、豆类薯类0.2	小叶菜0.2、瓜菜果菜0.05、豆类及豆菜类 0.2
3-氯-1,2-丙二醇	调味品	液态 0.4 固态 1.0	酱油 0.4
多氯联苯	水产及制品	0.5	乳制品0.5, 肉类1.0、蛋类0.2, 远洋鱼介0.5, 近海淡水类1.0, 婴幼儿0.2

食品安全基础标准（微生物）

- 大陆：
 - 《食品中致病菌限量》
 - GB 29921-2013
- 台湾：
 - 一般食品卫生标准
 - 生食用食品类卫生标准
 - 生熟食混合即食食品类卫生标准
- 注：各类产品标准中的微生物另有规定。

食品安全基础标准（微生物）

产品	11类	致病菌	5种
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		沙门氏菌、 单核细胞增生李斯特氏菌 大肠埃希氏菌0157:H7 金黄色葡萄球菌 副溶血性弧菌	

食品安全基础标准（微生物）

台湾：一般食品卫生标准

類別 \ 項目	每公克中大腸桿菌群 (Coliform) 最確數 (MPN/g)	每公克中大腸桿菌 (<i>E. coli</i>) 最確數 (MPN/g)
不需再調理（包括清洗、去皮、加熱、煮熟等）即可供食用之一般食品	10^3 以下	陰性
需經調理（包括清洗、去皮、加熱、煮熟等）始可供食用之一般食品	—	—

食品安全基础标准（食品添加剂）

- 大陆：
 - 《食品添加剂使用标准》 GB 2760-2011
- 台湾：
 - 《食品添加物使用范围及限量暨规格标准》
- 共同点：正向列表
- 不同点：
 - 1. 功能分类不同； 2. 名称不同；
 - 3. 允许使用品种不同； 4. 允许使用范围、使用量不同。

两岸允许使用的食品添加剂的类别和种类对应₂₋₁

大 陆		台 湾	
类 别	种 类	类 别	种 类
酸度调节剂	35	食品工业用化学药品	10
抗结剂	16		
消泡剂	15	杀菌剂	4
抗氧化剂	28	抗氧化剂	26
漂白剂	7	漂白剂	9
膨松剂	29	膨胀剂	14
胶基糖果中基础剂物质	7		
着色剂	67	着色剂	37
护色剂	6	保色剂	4
乳化剂	56	乳化剂	30
酶制剂	52		
增味剂	9	调味剂	59

两岸允许使用的食品添加剂的类别和种类对应₂₋₂

大 陆		台 湾	
类 别	种 类	类 别	种 类
面粉处理剂	5		
被膜剂	14		
水分保持剂	23		
营养强化剂	37	营养添加剂	319
防腐剂	37	防腐剂	24
稳定剂和凝固剂	55	结着剂	16
甜味剂	21	甜味剂	25
增稠剂	66	粘稠剂	48
食品用香料	400 (天然) 1453 (合成)	香料	90
食品工业用加工助剂	107	品质改良、酿造用及 食品制造用剂、溶剂	95 7
其他	9	其他	20

2. 两岸食品添加剂名称不同（以合成着色剂为例）

大 陆	台 湾
胭脂红及其铝色淀	食用红色六号
赤藓红及其铝色淀	食用红色七号及其铝丽基
柠檬黄及其铝色淀	食用黄色四号及其铝丽基
日落黄及其铝色淀	食用黄色五号及其铝丽基
固 绿及其铝色淀	食用绿色三号及其铝丽基
亮 蓝及其铝色淀	食用蓝色一号及其铝丽基
靛 蓝及其铝色淀	食用蓝色二号及其铝丽基
诱惑红及其铝色淀	食用红色四十号及其铝丽基

2. 两岸食品添加剂名称不同

大陆	台湾名称
山梨酸和山梨酸钾	己二烯酸和己二烯酸钾
纳他霉素	链霉菌素
特丁基对苯二酚	第三丁基氢
.....	

3.允许使用品种不同（常见台湾允许，大陆禁用）

功能类别	添加剂名称	台湾	大陆
着色剂	1. 食用绿色三号及其铝色淀 2. 金 3. 铁叶绿素钠	1. 各类食品（生鲜类除外） 2. 糕饼装饰、糖果巧克力外层 3. 各类食品（生鲜类除外）	禁用
防腐剂	1. 山梨酸钠、山梨酸钙、苯甲酸钾 2. 对羟基苯甲酸丙酯、丁酯、异丙酯、异丁酯 3. 双十二烷基硫酸胺 Thiamine Dilauryl-sulfate	1. 同山梨酸钠、苯甲酸钾 2. 豆皮豆干及酱油、醋、不含碳酸饮料 3. 酱油	禁用

3.允许使用品种不同（常见台湾允许，则大陆禁用）

功能类别	添加剂名称	台湾	大陆
杀菌剂	过氧化氢	鱼肉制品、除面粉及其制品以外的其他食品	禁用
漂白剂 加工助剂	过氧化苯甲酰	面粉、乳清加工、干酪加工	禁用
膨松剂 粘稠剂 抗结剂	酸性磷酸铝钠 钠明矾 辛烯基琥珀酸铝 淀粉 硅铝酸钠	可用于各类食品中视实际需要使	禁用

4. 两岸食品添加剂允许使用范围、使用量不同

添加剂名称	使用范围		使用量	
	大陆	台湾地区	大陆	台湾地区
合成着色剂	限定部分食品种类	各类食品（生鲜除外）	限定使用量	按生产需要使用
喹啉黄及铝色淀	配制酒（仅限预调酒）	胶囊状、锭状食品	限定使用量	按生产需要使用

4. 两岸食品添加剂允许使用范围、使用量不同

添加剂名称	使用范围		使用量	
	大陆	台湾	大陆	台湾
合成着色剂	限定部分食品种类	各类食品（生鲜除外）	限定使用量	按生产需要使用
喹啉黄及铝色淀	配制酒（仅限预调酒）	胶囊状、锭状食品	限定使用量	按生产需要使用

产品标准

- 一、酒类产品标准
- 二、饮料类产品标准
- 三、糕点饼干类产品标准

产品标准（酒类）

- 1-1蒸馏酒标准（白酒）
- 大陆：《蒸馏酒及其配制酒》 GB 2757-2012
- 台湾：《酒类卫生标准》

卫生指标	大陆限量	台湾限量
甲 醇	0.6g/L	1g/L
氰化物	8.0mg/L	
铅	0.5mg/L	0.3mg/L
锰 (食品添加剂高锰酸钾)	2 mg/L	

产品标准（酒类）

- 1-2. 啤酒
- 大陆：《啤酒》 GB 4927-2008；
《发酵酒及其配制酒》 GB 2758-2012 。
- 台湾：《酒类卫生标准》

卫生指标	大陆限量	台湾限量
甲醛	2.0mg/L	----
铅	0.2mg/L	0.3mg/L
甲醇	---	1g/L
二氧化硫残留量	0.01g/L	0.03g/L
苯甲酸	不允许使用	0.4g/L
沙门氏菌	0/25mL	---
金黄色葡萄球菌	0/25mL	---

产品标准（饮料类）

- 大陆：
- GB 10789-2007 《饮料通则》
- GB 2759.2-2003 《碳酸饮料卫生标准》
- GB 7101-2003 《固体饮料卫生标准》
- GB 11673-2003 《含乳饮料卫生标准》
- GB 16321-2003 《乳酸菌饮料卫生标准》
- GB 19297-2003 《果、蔬汁饮料卫生标准》
- GB 15266-2009 《运动饮料》
- GB 16322-2003 《植物蛋白饮料卫生标准》
- GB 19298-2003 《瓶(桶)装饮用水卫生标准》
- GB 17325-2005 《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准》
-
- 台湾：《饮料类卫生标准》

产品标准（饮料类）

卫生指标	大陆限量			台湾限量
	果蔬汁饮料	含乳饮料	固体饮料	
菌落总数 cfu/ml	低温复原果汁500, 其他: 100	10000	蛋白型30000 普通型1000	200 (果 蔬汁饮料)
大肠菌群 MPN/100ml	低温复原果汁30 其他: 3	40	蛋白型90 普通型40	阴性/ml
总砷 (mg/l)	0.2	0.2	0.5	0.2
铅 (mg/l)	0.05	0.05	1.0	0.3
铜 (mg/l)	5.0	5.0	5.0	5.0
锡 (mg/l)	150 (金属罐饮料)	---	---	150 (金属罐 饮料)
铁 (mg/l)	15	---	---	---
锑 (mg/l)	---	---	---	0.15
二氧化硫残留 量 (mg/l)	10	不允许使用	不允许使用	30

产品标准（糕点饼干类）

■ 大陆:

■ 1. 《糕点卫生标准》 GB7099-2003

■ 根据加工过程可分为: 热加工、冷加工;

■ 2. 《饼干卫生标准》 GB7100-2003

■ 产品类型可分为: 夹心饼干、非夹心饼干;

■ 3. 《膨化食品卫生标准》 GB17401-2003

■ 根据加工过程可分为: 油炸型、非油炸型

■ 台湾:

产品标准（糕点饼干类）

卫生指标	糕点	饼干	膨化食品	台湾
铅(mg/kg)	0.5	0.5	0.5	
砷(mg/kg)	0.5	0.5	0.5	
酸价(mg/g)	5	5	3(油炸型)	
过氧化值(g/100g)	0.25	0.25	0.25(油炸型)	
羧基价(meq/kg)	---	---	20(油炸型)	
黄曲霉毒素B1(ppb)	5	---	5	
菌落总数cfu/g	1500 10000	750 2000	10000	---
大肠菌群MPN/g	30 300	30	90	1000
霉菌计数cfu/g		50	---	
致病菌	不得检出			大肠杆菌 不得检出

产品标准（糕点饼干类）

名 称	大陆最大使用量g/kg	台湾地区最大使用量
合成着色剂 (亮蓝除外)	仅限用于糕点上彩装、膨化食品、 蛋卷，均限量使用	视实际需要使用
亮蓝	糕点：0.025g/kg 膨化食品：0.05g/kg	视实际需要使用
山梨酸及其钾盐	糕点：1.0	糕饼：1.0
苯甲酸及其钠盐	不允许使用	糕饼：1.0
丙酸及其钠盐、钙盐	糕点：2.5（以丙酸计）	糕饼：2.5
脱氢乙酸及其钠盐	0.5（以脱氢乙酸计）	使用范围未包括 糕点饼干
环己基氨基磺酸钠（又名 甜蜜素），环己基氨基磺 酸钙	糕点：1.6 饼干：0.65	
BHA、BHT	饼干、膨化食品：0.2	
含铝食品添加剂如钾明矾、 铵明矾	膨化食品中禁用	视实际需要使用

