

2008年食物內防腐劑(修訂)規例

防腐劑及抗氧化劑

使用指引

香港特別行政區政府
食物環境衛生署
食物安全中心
二零零八年六月

目錄

1 引言

- 1.1 目的
- 1.2 背景
- 1.3 免責聲明
- 1.4 定義

2 防腐劑及抗氧化劑的使用條件

- 2.1 准許含防腐劑及抗氧化劑的食物
- 2.2 最高准許含量
- 2.3 優良製造規範
- 2.4 使用兩種或以上的防腐劑及抗氧化劑
- 2.5 從配料帶入合成食物的防腐劑及抗氧化劑
- 2.6 准許防腐劑及抗氧化劑的使用規範
- 2.7 過渡安排

3 食物分類系統

- 3.1 食物分類系統的原則
- 3.2 食物分類說明

4 常見問題

- 4.1 香港如何規管防腐劑及抗氧化劑？
- 4.2 《修訂規例》如何界定防腐劑及抗氧化劑？
- 4.3 如何得知在香港有哪些防腐劑或抗氧化劑可用於某類食物？
- 4.4 《修訂規例》有哪些主要修訂？
- 4.5 《修訂規例》生效後，會否給予過渡期？
- 4.6 《修訂規例》增加了哪些准許在食物中使用的防腐劑及抗氧化劑？
- 4.7 食品法典委員會的《食物添加劑通用標準》把醋酸、抗壞血酸和生育酚等食物添加劑列作防腐劑或抗氧化劑，但《修訂規例》的防腐劑或抗氧化劑的定義卻不包括這些食物添加劑，這些食物添加劑是否准許用於食物內？
- 4.8 如在製造食物過程中將生育酚或醋酸加入食物，是否需要在預先包裝食物的標籤上標明這兩種物質及其作用類別？
- 4.9 根據《修訂規例》，食物的防腐劑或抗氧化劑使用量稱為“最高准許含量”，意思為何？

1 引言

1.1 目的

政府於2008年4月將《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》(下稱《修訂規例》)提交立法會省覽，《修訂規例》將於2008年7月1日起生效。《修訂規例》修訂《食物內防腐劑規例》(第132BD章)。我們編製這份使用指引(下稱“指引”)的目的，是協助業界加深對《修訂規例》的了解，尤其是《修訂規例》的附表1所載的新食物分類系統，並解答一些常見的問題。此外，指引亦就食物分類系統下各個分類和細分類作出詳述，使各有關方面在詮釋和應用食物分類系統時，做法更趨一致。

我們編製指引時，參考了食品法典委員會的《食物添加劑通用標準》(Codex Stan 192-1995, 2007年修訂本)(下稱《添加劑標準》)，並因應本港的情況作出修改。如有需要，我們日後或會修訂指引的內容。

1.2 背景

在香港，與食物安全有關的規則和規例大都納入《公眾衛生及市政條例》(第132章)第V部。該條例訂明，所有出售的食物必須合乎衛生、無雜質和適宜人類食用。另外，還有多條附屬法例具體列明個別食物的標準或食物內可含有的物質。

《食物內防腐劑規例》(第132BD章)規管在食物內使用防腐劑及抗氧化劑。政府一直致力加強食物安全、保障消費者利益，以及使本港的食物法例配合國際的發展。為此，當局參考《添加劑標準》，在2008年4月制定《修訂規例》。《修訂規例》為業界提供更多已在國際間被評為安全並准許在食物中使用的防腐劑及抗氧化劑的選擇。

1.3 免責聲明

指引應與《修訂規例》一併閱讀。指引的內容只供參考，其所載的資料並非詳盡無遺或完全的。個別問題應按實際情況考慮。有關規管食物內防腐劑及抗氧化劑的詳細法例條文，請參閱有關法例(包括《修訂規例》)。如有任何疑問，應尋求獨立的法律意見。

本指引並不構成有關法律的部分。有關法例的詮釋以法庭所作的權威性解釋為最後依歸。

1.4 定義

1.4.1 根據《修訂規例》，“抗氧化劑”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。

1.4.2 根據《修訂規例》，“防腐劑”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，但不包括—

- (a) 任何准許染色料；
- (b) 食鹽(氯化鈉)；
- (c) 卵磷脂、糖或生育酚；
- (d) 煙酸或其酰胺；
- (e) 醋或醋酸、乳酸、抗壞血酸、檸檬酸、蘋果酸、磷酸、多磷酸或酒石酸或本段所指明的任何酸類的鈣鹽、鉀鹽或鈉鹽；
- (f) 甘油、酒精或適合飲用的烈酒、異丙醇、丙二醇、一醋精、二醋精或三醋精；
- (g) 草藥或蛇麻草浸膏；
- (h) 用作調味的香料或香精油；
- (i) 透過名為燻製的加工處理而添加於食物內的物質；
- (j) 將食物包裝在密封容器內時所使用的二氧化碳、氮或氫；
- (k) 用於製造已攪忌廉的一氧化二氮；或
- (l) 來自黑麴霉變種的葡萄糖氧化酶。

2. 防腐劑及抗氧化劑的使用條件

新標準增加了11種准許在食物內使用的防腐劑及抗氧化劑。唯一將會被停止使用的是對羥基苯甲酸丙酯。聯合國糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會曾評估這11種防腐劑及抗氧化劑，認為可用於食物。食品法典委員會的《添加劑標準》(Codex Stan 192-1995, 2007年修訂本)亦註明這些防腐劑及抗氧化劑可用於食物。

2.1 准許含防腐劑及抗氧化劑的食物

《修訂規例》附表1所列的防腐劑及抗氧化劑只可用於指明的食物分類。在任何情況下，使用這些防腐劑及抗氧化劑時都必須遵守規例指明的最高准許含量。

2.2 最高准許含量

《修訂規例》限制食物內某些防腐劑及抗氧化劑的含量。“最高准許含量”是指某一防腐劑或抗氧化劑准許在有關食物內的最高含量，一般以每公斤“食物”含多少毫克“添加劑”表示。不過，也有例外的情況。舉例來說，乳酪內的游霉素是以每平方米(表面面積)“食物”含多少毫克“添加劑”表示。除非另有說明，否則《修訂規例》所訂的防腐劑及抗氧化劑最高准許含量一律指出售時在食物內的含量。

2.3 優良製造規範

所有受《修訂規例》規管的防腐劑及抗氧化劑，使用時必須符合**優良製造規範**的規定，包括：

- (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。

《修訂規例》第2條有關防腐劑或抗氧化劑的定義並不包括下列食物添加

劑。因此，這些食物添加劑不在《修訂規例》的涉及範圍內。這些食物添加劑一般可於食物內使用，但在使用這些食物添加劑時，須遵從香港其他相關的法例，包括《公眾衛生及市政條例》(第132章)及《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)。使用這些食物添加劑時，亦須遵守法例總則的規定，即所有出售的食物必須適宜人類食用。此外，業界須按照優良製造規範的規定，使用這些食物添加劑。

根據《修訂規例》第2條，不屬於抗氧化劑的食物添加劑有：

- (i) 卵磷脂
- (ii) 抗壞血酸或其鹽類或酯類
- (iii) 生育酚
- (iv) 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
- (v) 葡萄糖酸的鈣鹽、鉀鹽或鈉鹽
- (vi) 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
- (vii) 來自黑麴霉變種的葡萄糖氧化酶。

根據《修訂規例》第2條，不屬於防腐劑的食物添加劑有：

- (i) 任何准許染色料
- (ii) 食鹽(氯化鈉)
- (iii) 卵磷脂、糖或生育酚
- (iv) 煙酸或其酰胺
- (v) 醋或醋酸、乳酸、抗壞血酸、檸檬酸、蘋果酸、磷酸、多磷酸或酒石酸或本段所指明的任何酸類的鈣鹽、鉀鹽或鈉鹽
- (vi) 甘油、酒精或適合飲用的烈酒、異丙醇、丙二醇、一醋精、二醋精或三醋精
- (vii) 草藥或蛇麻草浸膏
- (viii) 用作調味的香料或香精油
- (ix) 透過名為燻製的加工處理而添加於食物內的物質
- (x) 將食物包裝在密封容器內時所使用的二氧化碳、氮或氫
- (xi) 用於製造已攪忌廉的一氧化二氮
- (xii) 來自黑麴霉變種的葡萄糖氧化酶。

2.4 使用兩種或以上的防腐劑及抗氧化劑

除非另有說明，否則一般可於食物內同時使用兩種或以上的防腐劑及 / 或抗氧化劑，但所有有關的防腐劑及 / 或抗氧化劑須於《修訂規例》附表1所列的有關食物分類中准許使用，而且使用時須遵守就每種防腐劑及 / 或抗氧化劑指明的最高准許含量。業界必須遵從在某些情況下，附表1第4欄(即附註)就混合使用防腐劑及 / 或抗氧化劑訂定的具體規定。以附表1分類7.2.3(供製作精製烘焙食品用的混合料)為例，第4欄註2訂明，可混合使用丙基棊酸鹽、經丁化作用的羥基茴香醚及經丁化作用的羥基甲苯，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。

2.5 從配料帶入合成食物的防腐劑及抗氧化劑

合成食物是由兩種或以上配料配製而成的，例如意大利薄餅。要具體訂明所有合成食物的准許防腐劑及抗氧化劑，及其含量是不切實際的。《修訂規例》已考慮到這一點，並准許合成食物含有防腐劑及 / 或抗氧化劑，但有關防腐劑及抗氧化劑必須准許用於個別配料，含量則按該個別配料在有關合成食物中所佔的比例而定。

2.6 准許防腐劑及抗氧化劑的使用規範

當局或會就某些食物分類的准許防腐劑及抗氧化劑實施額外的使用規範。業界必須遵從這些訂明在《修訂規例》附表1第4欄的使用規範。

例如：

- 食物分類1.6(以乳類為主的甜品，不包括原味酸乳酪)的註6訂明，丙基棊酸鹽的含量是按乾成分、乾重、乾混合料或濃縮物計算。業界必須遵守這些規範。

根據《修訂規例》，苯甲酸可用於食物分類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)及食物分類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)。雖然《修訂規例》並沒有就苯甲酸用於上述兩細分類的食物訂下使用規範，但業界在該等食物使用苯甲酸時，只限用於其表面。

2.7 過渡安排

從食物安全的角度來說，現行第132BD章和《修訂規例》所訂定的標準，均足以保障公眾健康。當局將給予兩年過渡期，讓業界有足夠時間為《修訂規例》所帶來的轉變作好準備。為使業界和消費者能夠受惠於有關修訂，當局容許在過渡期內，任何一項食物只須完全符合第132BD章或《修訂規例》，均屬合法。在過渡期結束後，第132BD章將予廢除，屆時所有食物都必須符合《修訂規例》。過渡期由2008年7月1日起至2010年6月30日止(包括首尾兩天)。

3. 食物分類系統

3.1 食物分類系統的原則

食物分類系統的應用原則如下：

- (a) 食物分類系統採用分層結構。換言之，除非另有說明，若某種食物添加劑獲准於某食物分類使用，在這個分類下的所有細分類均獲准使用該食物添加劑。同樣，若某種食物添加劑獲准於某細分類使用，即在這細分類下的再細分類或細分類提述的個別食物均獲准使用該食物添加劑。
- (b) 除非另有說明，食物分類系統以食物銷售時的食物描述為基礎。
- (c) 由於《修訂規例》採用帶入原則，食物分類系統無須特別提述各種合成食物(例如意大利薄餅)，因為這些食物或會含有各種准許在其成分中使用的食物添加劑，含量則按有關成分所佔的比例而定。

3.2 食物分類說明

下述食物分類說明是參考食品法典委員會《食品添加劑通用標準》¹而制訂的，為《修訂規例》附表1中的某些食物分類及其細分類提供詳細資料。本食物分類說明並未有涵蓋法例包括的所有食物分類但只涵蓋一些須要更詳盡說明的食物分類。

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

此食物分類包括所有以任何產奶動物(例如母牛、綿羊、山羊、水牛)的奶製成的乳製品。以本分類而言“原味”製品指沒有調味(not flavoured)，不含水果、蔬菜或其他非乳類配料，亦沒有混合其他非乳類配料的製品。類似品是指部分或全部以植物油脂代替奶脂的製品。

1.1 加入飲料的奶精

此細分類指以植物脂與水的乳狀液(水中油)、奶類蛋白及乳糖或植物蛋白製成的，用於咖啡及茶等飲料的奶或忌廉代替品，亦包括粉狀的同類製品。包括煉奶類似品、脫脂淡奶與植物脂的混合物，以及加糖脫脂煉奶與植物脂的混合物。

1.2 凝塊忌廉

忌廉是一種液體乳製品，脂肪含量較奶為高。凝塊忌廉指經凝乳酶作用後產生的黏稠忌廉。包括酸忌廉(經乳酸發酵的忌廉)。

1.3 奶粉及忌廉粉(原味)，包括酪蛋白及酪蛋白酸

此細分類指將奶或忌廉的部分水分去掉而成的粉狀奶類製品。包括以脫脂、部分脫脂、低脂及全脂奶為主的製品，亦包括酪蛋白及酪蛋白酸。

1.4 奶粉及忌廉粉的類似品

此細分類指從非奶脂與水的乳狀液中去掉水分而成的製品，但不包括用作加入飲料的奶精(分類1.1)。例子包括乾仿忌廉混合物，以及粉狀脫脂奶與植物脂的混合物。

1.5 乳酪及類似品

乳酪及類似製品有一個含水和脂肪的凝結奶蛋白結構。乳酪醬汁(分類12.8)及乳酪味零食(分類14.1)等製品均撥歸其他類別。

¹ Codex Stan 192-1995, 2007年修訂本

1.5.1 未成熟乳酪(例如茅屋乳酪、忌廉乳酪及水牛乳酪)

未成熟乳酪(包括新鮮乳酪)在製成後即可食用。例子包括茅屋乳酪(cottage cheese, 一種未成熟的凝結軟乳酪)、忌廉茅屋乳酪(外加忌廉混合物的茅屋乳酪)、忌廉乳酪(rahmfrischkase, 一種未成熟, 可供塗抹的軟乳酪)、水牛乳酪(mozzarella cheese)及scamorza乳酪。包括整個未成熟乳酪及未成熟乳酪外皮(適用於有“皮”的未成熟乳酪, 如水牛乳酪)。大部分製品都是原味的, 不過有些製品則可能已調味(flavoured)或含有水果、蔬菜或肉等配料, 例如茅屋乳酪及忌廉乳酪。

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)

成熟乳酪在製成後不是供立即食用, 而是會貯存在特定時間及溫度下, 使乳酪進行賦予其特徵的生物化學及物理變化。以霉菌趨熟的乳酪而言, 主要是透過特定的霉菌在乳酪的內部及/或表面生長而達至成熟。成熟乳酪可以是軟(例如卡門貝爾乳酪(camembert cheese))、結實(例如艾登乳酪(edam cheese)、豪達乳酪(gouda cheese))、硬(例如切達乳酪(cheddar cheese))或特硬的, 亦包括以鹽水浸的乳酪(這是一種半硬至軟的成熟乳酪, 顏色介乎白與黃之間, 結構緊密, 沒有確實的乳酪外皮, 在售予消費者前一直以鹽水保存)。成熟乳酪的例子包括藍紋乳酪(blue cheese)、布里乳酪(brie)、豪達乳酪、哈瓦堤乳酪(havarti)、揉碎硬乳酪(hard grating cheese), 以及瑞士乳酪。

1.5.2.1 乳酪粉(供再造用(例如用以再造乳酪醬))

此細分類指以某類乳酪或加工乳酪製成的脫水製品。不包括磨碎或切絲乳酪(各類乳酪撥歸分類1.5.2; 加工乳酪撥歸分類1.5.4)。製品(以奶或水沖調)可供再造乳酪醬用, 又可以原狀作配料用(例如連同熟通心粉、奶及牛油煮成的乳酪通心粉)。包括噴霧乾燥乳酪。

1.5.3 乳清乳酪

此細分類指將濃縮乳清造型而製成的一種固體或半固體製品。製造過程中可加或不加奶、忌廉或其他來自奶類的配料。包括原塊乳酪及乳酪外皮。這細分類有別於乳清蛋白質乳酪(分類1.5.6)。

1.5.4 加工乳酪

此細分類指將乳酪溶化及乳化而成, 有很長保質期限的製品。包括將不同分量的乳酪、奶脂、奶類蛋白、奶粉及水混合後加熱及乳化而成的製品。這類製品可含其他添加配料, 例如香味、調味料(seasonings)、水果、蔬菜及/或肉。加工乳酪可以是醬狀(供塗抹)或切成片/塊狀。“加工”一詞並不指將乳酪切開、磨碎、切絲等。這些以機械程序處理的乳酪撥歸分類1.5.2(成熟乳酪)。此細分類包括:

(a) 原味加工乳酪 - 指不含添加調味劑(flavours)、調味料、水果、蔬菜及/或肉的加工乳酪製品。例子包括: 美國乳酪、requeson; 及

(b) 調味(flavoured)加工乳酪，包括含水果、蔬菜、肉等 – 指含添加調味劑、調味料、水果、蔬菜及／或肉的加工乳酪製品。例子包括：neufchatel乳酪蔬菜醬、胡椒乳酪(pepper jack cheese)、切達乳酪酒醬，以及乳酪球(外層有果仁、香草或香料的有形狀加工乳酪)。

1.5.5 乳酪類似品，包括仿乳酪、仿乳酪混合物及仿乳酪粉

此細分類指從外觀上看似乳酪的製品，但製品內部分或全部奶脂已被其他種類的脂肪代替。包括仿乳酪、仿乳酪混合料及仿乳酪粉。

1.5.6 乳清蛋白質乳酪(例如力可達乳酪)

此細分類指含有從乳清部分提取的蛋白質的製品。這類製品主要透過乳清蛋白質的凝結程序製成。例如力可達乳酪(ricotta cheese)。乳清蛋白質乳酪有別於乳清乳酪(分類1.5.3)。

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

此細分類包括即食調味(flavoured)乳類甜品及甜品混合料。包括冷凍乳類甜點及巧點，以及以乳類為主的餡料，亦包括在發酵後經或不經加熱處理的調味酸乳酪(一種將奶及奶類製品發酵，同時加入調味料及配料(例如水果、可可、咖啡)而製成的奶類製品)。其他例子包括雪糕(可能含有全脂奶、脫脂奶製品、忌廉或牛油、糖、植物油、蛋製品、水果、可可或咖啡的冷凍甜品)、ice milk(以減脂奶、脫脂奶或無脂奶製成與雪糕類似的製品)、jellied milk、冷凍的調味酸乳酪、junket(在調味奶中加入凝乳酶，待凝結後製成的吉士類甜品)、dulce de leche(在奶中加糖及其他配料例如椰子或朱古力，烹調而成的製品)、牛油硬糖布甸，以及朱古力慕絲。包括以奶為主的傳統甜食(例如peda、burfee、牛奶蛋糕、gulab jamun、rasgulla、rasmalai、basundi)。這些傳統甜食是以部分來自khoa(經沸煮程序濃縮的母牛或水牛奶)，或chhena(熱凝結的母牛或水牛奶。製造過程中加入檸檬酸、乳酸、蘋果酸等酸味物質協助凝結)，加糖或人造甜味劑、其他配料(例如maida(精磨小麥麵粉))、調味劑及色素而製成。這些製品有別於分類3所指的製品(可供食用的冰製品，包括以水為主的冷凍甜品、甜點及巧點)。撥歸本分類的食品是以乳類為主的，撥歸分類3的食品則以水為主，而且不含任何乳類配料。

2 脂肪及油，以及脂肪乳狀液

此食品分類指所有來自蔬菜、動物或海產或其混合物製成的以脂肪為主的製品。

2.1 基本不含水的脂肪及油

可供食用的油脂來自蔬菜、動物或海產，主要是由三酸甘油脂(三酸甘油脂由1個甘油分子和3個脂肪酸分子組成)組成的食品。

2.1.1 無水奶油及酥油

無水奶脂、無水奶油及奶油等奶脂製品，皆經過一個程序將差不多全部水分及非脂肪固體從奶及／或奶類製品中去掉而成。酥油是從奶、忌廉或牛油中將差不多全部水分及非脂肪固體去掉而成的製品，酥油有一種特別形成的味道及物理結構。

2.1.2 植物油脂

此細分類指提取自可供食用植物的可食用油脂。這些油脂一般指明作食用、烹調、煎炸、餐桌油或沙律油用。這類製品可來自單一植物，或以混合油出售及使用。初榨油(virgin oils)是以機械方法(例如壓榨或擠榨)製成，榨油時只使用熱力，為的是不改變油的天然成分。初榨油適合以其天然形態食用。冷壓榨油是以不使用熱的機械方法製成。例子包括初榨橄欖油、棉籽柚、花生油及印度人造牛油(vanaspati)。

2.1.3 豬油、牛羊油脂、魚油及其他動物脂肪

所有動物油脂應取自在屠宰時健康而且適合人類食用的動物。豬油是以豬隻的脂肪組織熬製而成的脂肪。可供食用的牛脂取自覆蓋腹腔及圍繞腎和心的新鮮牛脂肪組織及其他結實而完好的脂肪組織。這類在屠宰時取得的新鮮脂肪稱為“屠宰脂”。上等牛脂(premiere jus 或 oleo stock)是以低溫(攝氏50至55度)熬製屠宰脂及切下來的特定脂肪(切脂)而成的。Secunda牛脂是一種以牛脂熬製(攝氏60至65度)及純化而成，帶有典型牛脂氣味及味道的製品。熬製豬脂是取自豬組織及骨頭的脂肪。可供食用的牛羊油脂(dripping)是以熬製牛或羊的脂肪組織(不包括切脂)及附連的肌肉、骨頭製成。魚油取自適當的來源，例如鯪魚、沙甸魚、西鯪及鯷魚。其他例子包括牛羊油脂及部分去脂的牛或豬脂肪組織。

2.2 主要為油中水類別的脂肪乳狀液

包括所有乳化製品。不包括以脂肪為主的乳類製品及乳類甜品。

2.2.1 脂肪含量至少為80%的乳狀液

此細分類包括所有全脂製品，例如牛油及人造牛油。其減脂製品撥歸分類2.2.2。

2.2.1.1 人造牛油及類似製品

人造牛油主要以可供食用油脂製成，是一種可供塗抹或液體油中水乳狀液。

2.2.1.3 牛油與人造牛油混合物

牛油與人造牛油混合物是將牛油(奶脂)及人造牛油(可供食用油脂)混合而成的製品。

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

包括牛油、人造牛油及兩者混合物的減脂製品。包括以牛油製成的製品(例如“butterine”，一種與植物油混合的可供塗抹牛油)。包括minarine，一種主要以水及可供食用油脂(奶並非油脂的唯一來源)製成的可供塗抹水中油乳狀液。亦包括乳類塗醬(以乳類脂肪(例如奶脂)製成的減脂製品)，以及其他以動物或植物脂肪製成的減脂塗醬(例如四分三脂肪的牛油、四分三脂肪的人造牛油，或四分三脂肪的牛油與人造牛油混合物)。

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

此細分類指脂肪成分來自非奶脂(例如植物油脂)的製品，包括以脂肪為主但脂肪成分來自非奶脂的乳類製品，但不包括屬食物分類2.4的甜品製品。例子包括仿奶(一種將植物脂(椰油、紅花油或粟米油)加入非脂肪奶類固體而成的代脂奶)、非乳類的已攪忌廉、非乳類的食物面層配料，以及植物忌廉。蛋黃醬撥歸分類12.7。

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

包括以脂肪為主但脂肪成分來自非奶脂的甜品。包括即食製品及供製作有關甜品用的混合料，亦包括供製作甜品用的非乳類餡料。例子之一是以植物脂肪製成的類似雪糕製品。

3 可供食用的冰品，包括以水為主的冷凍甜品、甜點及巧點(例如冰糕及雪葩)

本分類包括以水為主的冰凍甜品、甜點及巧點，例如水果雪葩、意大利式冰品及調味冰品(flavoured ice)。主要含乳類配料的冰凍甜品撥歸分類1.6。

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

本分類包括水果及蔬菜(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

某些新鮮水果的表面會加上光澤層或蠟，或以其他食物添加劑處理，以便作為保護層及／或令水果保持新鮮，品質不變。例子包括蘋果、橙、棗及龍眼。

4.3 水果乾

此細分類指已去掉水分以防止微生物滋生的水果。包括將果泥(fruit purees)的水分去掉而成的果泥乾(fruit rolls)。例子包括乾蘋果片、葡萄乾、棗乾、檸檬乾、乾椰絲或椰片，以及梅脯。

4.4 以醋、油或鹽水醃漬的水果

包括醃李、醃芒果、醃青檸、醃醋栗及醃西瓜皮等醃漬製品。不包括屬分類4.8的糖漬水果。

4.5 罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)水果

指經完全防腐處理的製品。製法是將新鮮水果清洗後放入盛載天然果汁或糖漿(包括人工加糖的糖漿)的罐子或瓶中，並經加熱消毒或巴士德消毒法消毒。包括在殺菌軟袋(retort pouches)內加工消毒的製品。例子包括罐頭水果沙律及瓶裝蘋果醬。

4.6 果醬、果凍、柑橘果醬

果醬是一種可供塗抹的黏稠製品。製法是將整個水果或一片片的水果、果肉(fruit pulp)或果泥沸煮(也可加果汁或濃縮果汁一起煮)，加糖變稠，另可加入果膠及水果塊。果凍是一種透明的可供塗抹製品，製法與果醬類似，但果凍質地較滑，亦不含水果塊。柑橘果醬是一種將整個水果、果肉或果泥(通常是柑橘屬水果)沸煮，加糖變稠而成的黏稠可供塗抹果泥漿，另可加入果膠、水果塊及果皮塊。包括以非營養性高甜度甜味劑製成的特定食用果醬。例子包括香橙果醬、提子果凍及士多啤梨果醬。

4.7 以水果爲主的塗醬(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

包括所有其他以水果爲主的塗醬，例如蘋果醬及檸檬酪，亦包括佐料類水果製品，例如芒果酸辣調味果醬及提子乾酸辣調味果醬。

4.8 糖漬水果

包括糖漿水果(以糖水處理並脫水的水果)、蜜餞(將糖漿水果浸在糖水中並脫水，面層便會有一個類似糖果的糖殼)，以及裹糖屑的水果(將糖漿水果沾上糖霜或砂糖並脫水)。例子包括雞尾酒(maraschino)櫻桃、蜜餞柑橘皮、蜜餞香櫞(例如用於節日果子蛋糕)、意大利芥末汁糖漬水果(mostarda di frutta)，及傳統中國糖漬水果(例如蜜餞金橘)。

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

果肉(fruit pulp)是以新鮮水果略蒸並濾去水份的泥漿，可加或不加防腐劑，一般不擬供直接食用。果泥(fruit puree)(例如芒果泥、西梅泥)的製法跟製造

果肉相同，但果泥的質地較幼滑及幼細，而且可作為糕餅的餡料，但並不限於此用途。果醬料(fruit sauce)(例如菠蘿醬料或士多啤梨醬料)則以經沸煮的果肉(fruit pulp)製成，可加或不加甜味劑及可含水果塊。果醬料可用作精製烘焙食品及雪糕新地的面層配料。果製糖漿(fruit syrup)(例如藍莓糖漿)屬果醬料，但較果醬料為稀，可作食物面層配料，例如班戟的面層配料。非水果類的食物面層配料撥歸分類5.4(以糖及朱古力為主的面層配料)及糖漿(例如楓糖漿)撥歸分類11.7。椰奶及椰漿的製法是從椰子中將整個新鮮胚乳(仁)取出，然後將相當數量的新鮮胚乳破碎、浸軟或研碎，再加以擠榨，以去掉大部分可過濾的纖維及殘渣，擠榨過程中可用或不用椰子水及／或加水。椰奶及椰漿以巴士德消毒法、消毒法或超高溫法處理。椰奶及椰漿亦可以製成濃縮或脫脂(或低熱量)的形式。屬於本細分類的傳統食品例子有羅望子果濃縮物(無雜質的羅望子果提取物，總可溶性固體不少於65%)、羅望子果粉(羅望子果醬混合木薯粉)、羅望子果拖肥糖(羅望子果肉、糖、奶固體、抗氧化劑、調味料(flavours)、穩定劑及防腐劑的混合物)，以及乾果棒(果肉(芒果、菠蘿或番石榴)與糖、調味料(flavours)及防腐劑混合並脫水製成的薄片)。

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

包括即食製品及混合料。包括果味明膠、rote gruze、frutgrod、熟果甜品(fruit compote)、椰果(nata de coco)，以及mitsumame(一種以洋菜(agar jelly)、水果片及糖漿製成的類似明膠的甜品)。本分類不包括含水果的精製烘焙食品(分類7.2.1及7.2.2)、可供食用的果味冰品(分類3)，或含水果的冷凍乳類甜品(分類1.6)。

4.11 發酵水果製品

指以鹽漬及乳酸發酵程序製成的醃漬製品。例子包括：發酵梅子。

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
包括即食製品及混合料。包括所有種類的水果餡料，但不包括果泥(分類4.9)。本分類所指的餡料通常含有整個水果或水果塊。例子包括櫻桃批餡料及燕麥曲奇餅的提子乾餡料。

4.13 經烹煮的水果

指售予消費者時已蒸、沸煮、烘焙或煎炸(有或沒有沾裹層)的水果。例子包括烘焙蘋果、炸蘋果圈及桃布丁(將外加甜麵團的桃烘焙而製成)。

4.14 去皮、切開或切絲的新鮮馬鈴薯及白色類蔬菜

指售予消費者以供回家烹煮的新鮮蔬菜。例如去皮的生馬鈴薯(例如供製作馬鈴薯餅)。

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

此細分類指通常被焯(blanché)及冷凍的新鮮蔬菜。例子包括急凍粟米、急凍馬鈴薯條、急凍豌豆及急凍的原個加工番茄。

4.16 脫水蔬菜(包括菇及真菌、根和塊根或莖、豆和豆莢，及蘆薈)、海藻，及果仁和種子

指天然水分減至不利微生物生長但不至於影響重要營養素的脫水蔬菜製品。有關製品或擬於食用前以水還原，包括已除去汁液的蔬菜粉，例如番茄粉及甜菜根粉。例子包括乾馬鈴薯片及乾小扁豆。東方脫水蔬菜的例子包括海帶乾(kelp; kombu)、調味海帶乾(shiokombu)、海藻乾(tororo-kombu)、乾葫蘆條(kampyo)、紫菜乾(nori)、乾昆布屬植物(wakame)及捲心菜乾。

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

指以鹽水處理的生蔬菜製品，不包括發酵大豆製品。屬於醃漬製品的發酵蔬菜撥歸分類4.21，發酵大豆製品則列於分類12.13和12.14。例子包括醃捲心菜、醃青瓜、橄欖、醃洋蔥、油浸蘑菇、以調味料浸漬的洋薊心、achar及picalilli。東方類型的醃漬製蔬菜例子包括各類日本醃菜(漬物)，例如米糠醃菜(nuka-zuke)、米曲醃菜(koji-zuke)、酒粕醃菜(kasu-zuke)、味噌醃菜(miso-zuke)、豉油醃菜(shoyu-zuke)、醋醃菜(su-zuke)，以及鹽水醃菜(shio-zuke)。其他例子包括醃薑、醃蒜頭及辣泡菜。

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

指經完全防腐處理的製品。製法是將新鮮蔬菜清洗及焯後放進盛載液體(例如鹽水、水、油或醬汁)的罐子或瓶中，並以加熱消毒法或巴士德消毒法消毒。例子包括罐頭栗子、罐頭栗子泥、以玻璃瓶包裝的蘆筍、罐頭和已烹煮粉紅豆、罐頭番茄糊(低酸)，以及罐頭番茄(一塊塊、楔形或原個)。

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)

蔬菜泥(vegetable purees)是以經濃縮的蔬菜製成的幼滑泥漿。在製成蔬菜泥前經濃縮的蔬菜或會被加熱處理(例如蒸)。在包裝前蔬菜泥漿或會被過濾。

蔬菜泥含有的固體比蔬菜糊(vegetable pastes)(分類4.20)少。例子包括：番茄泥、花生醬(一種將花生烘烤並磨碎，然後加入花生油而成的可供塗抹糊)、其他果仁醬(例如腰果醬)，以及南瓜醬。

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

蔬菜糊(vegetable pastes)及蔬菜肉漿(vegetable pulps)的製法與蔬菜泥(分類4.19)相同，但蔬菜糊及蔬菜肉漿含有較多固體，而且一般用作其他食物的配料(例如醬料)。例子包括馬鈴薯肉漿、辣根肉漿、蘆薈提取物、salsa(例如切碎的番茄、洋蔥、辣椒、香料及香草)、甜紅豆糊(an)、咖啡豆甜糊(餡料)、番茄糊、番茄肉漿、番茄醬汁、糖薑及以豆類為主的蔬菜甜品(namagashi)，及傳統中國糖漬蔬菜(例如糖栗子)。

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

發酵蔬菜是一種醃漬製品，透過乳酸菌(通常在有鹽的情況下)所產生的作用而製成。傳統東方發酵蔬菜製品的製法，是將蔬菜風乾並存放在環境溫度下讓微生物繁殖，加鹽、香料及調味料，然後密封在一個厭氧的環境中(以產生乳酸)。例子包括紅椒糊、發酵蔬菜製品(分類4.17以外的日本漬物)、泡菜(發酵白菜及蔬菜製品)及德國酸菜(發酵捲心菜)。不包括分類12.13及12.14所指的發酵大豆製品(例如發酵豉油)。

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

指售予消費者時已蒸、沸煮、烘焙或煎炸(可有或沒有沾裹層)的蔬菜。例子包括煨豆、預先煎炸的馬鈴薯、煎炸羊角豆，以及以豉油熬濃的蔬菜(tsukudani)。

5 甜點

包括所有可及朱古力製品(分類5.1)、其他甜點(分類5.2)、香口膠(分類5.3)，以及裝飾材料及糖霜(分類5.4)。

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

本分類再細分為以可及朱古力為主的製品。

5.1.1 可可混合物(粉)及可可塊／油餅

包括不同種類用於製造其他朱古力製品或供沖調以可可為主的飲料製品。大部分可可製品的原料是可可豆肉(cocoa nib)。可可豆肉來自洗淨並脫殼的

可可豆。可可豆肉經機械方法碾磨後便成為可可塊(cocoa mass)。可可豆肉及可可塊可用鹼化程序處理，使香味更芳郁，但最終需視乎打算製造哪類朱古力才決定是否採用鹼化程序。可可細粉(cocoa dust)是可可豆的微粒，是在可可豆進行簸穀及脫胚程序時產生的製品。可可粉(cocoa powder)的製法是以壓榨(包括用擠榨器壓榨)方式，將脂肪從可可塊或可可液(cocoa liquor)中壓出，然後模製成可可油餅(cocoa cake)，將可可油餅打碎，再磨成粉，便是可可粉。可可液是一種均勻而流動的糊狀物，是將可可豆肉烘烤、脫水和打碎後，再經碾磨而製成的。“可可與糖混合物”只含可可粉及糖。供沖調飲料用的朱古力粉是以可可液或可可粉(可能已加入調味料(flavouring)，例如雲呢拿)加糖製成的。例子包括供沖調飲料用的朱古力粉、早餐食用的可可、可可細粉(碎)、可可豆肉、可可塊、可可油餅、朱古力液、可可混合料(供沖調熱飲料用的可可粉)、可可與糖的混合物，以及用於製作糖與可可甜點的乾混合料。大部分的朱古力製成品撥歸分類5.1.4。

5.1.2 可可混合物(糖漿)

指將細菌澱粉酶加入可可液而製成的製品。澱粉酶將可可澱粉質溶解及轉化成糊精，防止糖漿變稠或凝固。包括供沖調朱古力奶或熱朱古力的朱古力糖漿。朱古力糖漿有別於撥歸分類5.4的軟糖醬(例如供雪糕新地用)。

5.1.3 以可可為主的塗醬，包括餡料(例如可可脂)

指將可可混合其他配料(通常以脂肪為主)而成的製品，用於調製供塗抹麵包用的糊，或精製烘焙食品的餡料。例子包括可可脂(cocoa butter)、供夾心糖及朱古力用的餡料、朱古力批餡料，以及以果仁與朱古力為主的麵包塗抹醬。

5.1.4 可可及朱古力製品，包括外加朱古力的果仁及水果

朱古力是以可可豆肉、可可塊、可可油餅、可可粉或可可液製成。可加或不加糖、可可脂、香味或調味物質(flavouring)，以及自選配料(例如果仁)。包括外加朱古力的果仁及水果(例如葡萄乾)，但不包括外加酸乳酪、穀類及蜜糖的果仁(分類14.2)。例子包括夾心糖、可可脂甜點(以可可脂、奶固體及糖製成)、白朱古力、朱古力碎(例如供烘焙用)、牛奶朱古力、忌廉朱古力、甜朱古力、苦朱古力、夾心朱古力(中心及外層的質感有截然不同的朱古力，不包括屬分類7.2.1及7.2.2所指的麵粉製甜點及糕餅)，以及朱古力合成品(加入可供食用材料(不包括麵粉、澱粉及脂肪)的朱古力製品)。

5.1.5 仿朱古力製品、朱古力代替品

包括類似朱古力的製品。這類製品並不是以可可為主的，但在感官上卻和朱古力的特點相似。例子包括角豆碎粒(carob chips)。

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

包括所有主要含糖的製品，亦包括供製作特定食用的製品(以有或沒有營養的高甜度甜味劑製成)。包括硬糖、軟糖、烏結糖(nougats)及杏仁糖膏(marzipans)(分類5.2.1)。硬糖指以水及糖(糖漿)、色素及調味料(flavour)製成的製品，可含或不含餡料。軟糖包括軟身、耐嚼、以糖為主的製品，例如焦糖軟糖(含糖漿、脂肪、色素及調味料)、以啫喱為主的糖果(例如啫喱豆)，以及甘草糖，亦包括東方特產，例如羊羹(yokan)及供製作mitsumame用的大菜。烏結糖是以烘烤的碎果仁、糖及可可製成，可供直接食用，或供製作朱古力製品用的餡料。本分類不包括屬食物分類5.1、5.3及5.4及其細分類(如適用的話)的製品。

5.2.1 杏仁糖膏

杏仁糖膏(Marzipans)含有杏仁糊及糖，經造形及添加色素後可供直接食用，或作為供製作朱古力製品用的餡料。

5.3 香口膠

指以天然或人造樹脂為主的製品。含調味料(flavour)、甜味劑(有或沒有營養)、香味化合物及其他食物添加劑。包括吹波糖及令口氣清新的香口膠。

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

包括用於蛋糕、曲奇餅、批、麵包及麵粉製甜點的即食糖衣及糖霜，以及這類產品的混合料。亦包括供製作糖果、甜點及烘焙食品用的以糖及朱古力為主的外層，例如夾心糖及烏結糖的朱古力外層。甜味醬料及食物面層配料包括澆在雪糕新地上的奶油糖醬料(butterscotch sauce)。這些甜味醬料有別於分類11.7所指的糖漿(例如供製作精製烘焙食品及冰品用的楓糖漿、焦糖糖漿及調味糖漿)。以水果為主要的食物面層配料撥歸分類4.9，朱古力醬料則撥歸分類5.1.2。

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

包括未經加工(分類6.1)及各類加工的穀類及以穀類為主的製品。

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

包括原粒、去殼、未經加工的穀類及穀粒。例子包括大麥、粟米、啤酒花(供釀製啤酒用)、燕麥、大米(包括增補米、速食米及半熟米)、高粱、大豆及小麥。

6.2 麵粉

麵粉是一種由穀粒、根、塊根／莖、豆或豆莢磨成的粉末製品，可以原狀出售或用作配料(例如用於烘焙製品)。包括供製作麵包及麵粉製甜點用的麵粉糊、供製作麵包/糕餅/麵條及麵食用的麵粉，以及麵粉混合料(以不同種類的穀類或穀粒製成的麵粉混合而成)。例子包括硬質小麥粉、自發粉、營養強化麵粉、instantised flour、粟粉、粗磨粟粉、糠、穀粉、烘烤的大豆麵粉(kinako)、蒟蒻麵粉(魔芋果凍粉)、木薯粉，以及精磨小麥麵粉(maida)。本分類不包括供製作麵包及普通烘焙食品用的混合料(分類7.1.6)及供製作精製烘焙食品用的混合料(分類7.2.3)，因為這些乾混合料，除麵粉外也含有其他配料。

6.3 澱粉

澱粉是一種粒狀的葡萄糖聚合物，可在某些植物品種內找到，特別是在它們的種子(例如穀類、豆、粟米、小麥、大米、豆子及豌豆)及塊根／莖(例如木薯及馬鈴薯)。葡萄糖聚合物由連接的脫水 α -D-葡萄糖單位組成。

6.4 早餐穀類食品，包括燕麥片

包括所有即食、即溶及普通的熱早餐穀類食品。例子包括格蘭諾拉燕麥捲類(granola-type)早餐穀類食品、即溶燕麥片、穀粉、粟米片、膨化小麥或爆米花、含多種穀粒(例如大米、小麥及粟米)的早餐穀類食品、以大豆或糠製成的早餐穀類食品，以及以穀粒麵粉或粉末製成的擠壓類(extruded-type)早餐穀物食品。

6.5 預煮的麵食製品及麵條，以及類似製品

指已處理(即已加熱、沸煮、蒸、烹煮、預先糊化或冷凍)的製品。這些製品可直接售予消費者(例如加熱後即可食用的預煮冰凍意大利麵疙瘩(gnocchi))，或是預製膳食中的澱粉部分(例如加熱後即可食用的冷凍晚餐主菜中的意大利粉、通心粉或麵條)。亦包括在售予消費者前已預先糊化、加熱及脫水的即食麵(sokuseki-men，例如預煮的拉麵、烏冬、河粉)。

6.5.1 即食麵

由小麥麵粉及／或大米麵粉及／或其他麵粉及／或澱粉為主要原料的製品。在製麵過程中，可加或不加其他配料，亦可用鹼性物質處理。即食麵的特色是麵條曾經預先糊化程序及利用油炸或其他方法脫水。即食麵有以下兩類：

- (a) 油炸麵條；或
- (b) 非油炸麵條。

6.6 以穀類及澱粉爲主的甜品(例如大米布甸、木薯布甸)，包括以穀類或澱粉爲主的甜品餡料

指主要配料爲穀類、澱粉或穀粒的甜品製品，亦包括以穀類或澱粉爲主的甜品餡料。例子包括米布甸、粗粒麵粉布甸、木薯布甸、大米麵粉湯丸(dango)、以酵母發酵的小麥麵團製成的蒸甜品(musipan)，以及以澱粉布甸爲主的甜品(namagashi)。

7 烘焙食品

包括麵包及普通烘焙食品(分類7.1)和甜味、鹹味及香辣可口的精製烘焙食品(分類7.2)。

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

包括各類沒有甜味的烘焙製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

包括以酵母膨鬆沒有甜味的麵包及以麵包製成的製品，亦包括蘇打麵包。例子包括白麵包、裸麥麵包、裸麥粗麵包、提子乾麵包、全麥麵包、pain courant francais、麥芽麵包、漢堡麵包捲、全麥麵包捲及牛奶麵包捲。

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

“薄脆餅乾”一詞是指薄而鬆脆的威化，通常以不加糖的麵團製成。例子包括蘇打餅乾、裸麥餅乾及猶太逾越節薄餅(matzo)。當作小食的調味(flavoured)(例如乳酪味)薄脆餅乾，撥歸分類14.1。

7.1.3 其他普通烘焙食品(例如比高包、比得包及英式鬆餅)

包括所有其他普通烘焙食品，例如粟米麵包及餅乾。本分類內的“餅乾”，是指以發粉或蘇打粉膨鬆的小塊油酥餅，並不指“英式餅乾”。“英式餅乾”即“曲奇餅”或“甜味薄脆餅乾”撥歸分類7.2.1。

7.1.4 麵包類製品，包括以麵包製成的餡料及麵包糠

包括以麵包爲主的製品，例如炸麵包粒、以麵包製成的餡料及供製作餡料用的混合料，以及預製的麵團(例如供製作餅乾用)。供製作麵包用的混合料撥歸分類7.1.6。

7.1.5 蒸包(例如饅頭及包子)

指以蒸鍋蒸煮製成的東方式膨鬆小麥(或大米)製品，可含或不含餡料。在中國，不含餡料的製品稱爲“饅頭”，含餡料的則稱爲“包子”或“包”。

這類製品可捲成不同形狀，稱為“花捲”。例子包括有肉、果醬或其他餡料的蒸飽(manju)。

7.1.6 供製作麵包及普通烘焙食品用的混合料

包括各種含乾配料的混合料，在加入濕配料(例如水、奶、油、牛油、蛋)後成為製作分類7.1.1至7.1.5所指的烘焙製品的麵團。例子包括法式麵包混合料、模製麵包混合料、意大利聖誕麵包(panettone)混合料、意大利拖鞋麵包(ciabatta)混合料等。供製作精製烘焙食品(例如蛋糕、曲奇餅、班戟)用的混合料撥歸分類7.2.3。

7.2 精製烘焙食品及混合料

本細分類再細分為即食製品(分類7.2.1及7.2.2)及供製作精製烘焙製品用的混合料(分類7.2.3)。

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)

本分類內的“甜味薄脆餅乾”或“甜味餅乾”是指可當作甜品食用，類似曲奇餅的製品。例子包括牛油蛋糕、乳酪蛋糕、含水果餡料的穀類棒、磅蛋糕(包括kasutera)、鬆軟糕(澱粉類甜品(namagashi))、西式蛋糕、月餅、海綿蛋糕、果餡批(例如蘋果批)、燕麥曲奇餅、甜味曲奇餅及英式餅乾(曲奇餅或甜味餅乾)。

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、冬用、甜麵包捲、烤餅及鬆餅)

包括可當作甜品或早餐食用的製品。例子包括班戟、窩芙、含餡料的甜味飽(日式豆沙包(anpan))、丹麥酥、供雪糕用的威化或筒、麵粉製甜點及英式水果層層蛋糕(trifles)。

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)

指含乾配料的混合料，加入濕配料(例如水、奶、油、牛油、蛋)後成為製作精製烘焙製品用的麵團。例子包括蛋糕混合料、麵粉製甜點混合料、班戟混合料、批混合料及窩芙混合料。預製麵團撥歸分類7.1.4，供製作普通烘焙食品(例如麵包)用的混合料則撥歸分類7.1.6。

8. 肉及肉製品，包括家禽及野味

本分類包括所有類別的原塊及切件或碎的新鮮(分類8.1)及加工(分類8.2及8.3)禽畜及野味肉。

8.1 新鮮禽畜及野味碎肉

指未經處理的生的碎禽畜及野味肉。例子包括新鮮碎牛肉(漢堡)餅、boerewors香腸、新鮮早餐香腸、碎肉(gehakt)、loganiza(未經醃製的新鮮香腸)、新鮮肉丸、經機械去骨及研碎並製成塊狀的家禽肉(有或沒有麵包糠或沾裹層)，以及新鮮香腸(例如牛肉、意大利及豬肉香腸)。

8.2 原隻或切件的加工禽畜及野味肉製品

包括以各種方法處理的非經加熱處理(分類8.2.1至8.2.3)及經加熱處理(分類8.2.4)的肉件。

8.2.1 原隻或切件，非經加熱處理的醃製(包括鹽醃) 加工禽畜及野味肉製品

鹽醃製品是經氯化鈉處理。乾式醃製(乾式醃漬)製品是將鹽直接擦在肉的表層。濕式醃製製品是將肉浸在鹽液中。泵式醃製製品是將鹽水注射入肉中。亦可加入食物添加劑來達至醃製的效果。本分類亦包括煙燻製品。例子包括煙肉(醃製、乾式醃製、浸式醃製及泵式醃製)、腰煙肉、鹹牛肉、以調味料浸漬的牛肉，以及各種東方醃漬製品：“味噌”醃肉(miso-zuke)、米曲醃肉(koji-zuke)及豉油醃肉(shoyu-zuke)。

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

有關肉塊可以分類8.2.1所述方法進行醃製或鹽醃，然後脫水，或可只進行脫水。脫水的程序可在熱空氣或真空環境中進行。例子包括鹹豬肉乾、脫水肉類、釀腰肉、伊比利亞火腿及prosciutto類火腿。

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

發酵製品是一種醃漬製品，透過乳酸菌在鹽中所產生的作用而製成。例子包括罐頭牛肉及醃漬(發酵)豬腳。

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

包括煮熟(包括醃製並煮熟，以及脫水並煮熟)、已加熱處理(包括消毒)及罐頭肉塊。例子包括醃製並煮熟的火腿、醃製並煮熟的豬肩、罐頭雞肉，以及用豉油(tsukudani)沸煮的肉塊。

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

包括經冷凍的生及熟肉塊。例子包括原隻冷凍雞、冷凍雞件及冷凍牛扒。

8.3 加工禽畜及野味碎肉製品

包括以各種方法處理但未經加熱處理(分類8.3.1、8.3.2及8.3.3)及經加熱處理(分類8.3.4)的碎肉製品。

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

鹽醃製品是經氯化鈉處理。乾式醃製(乾式醃漬)製品是將鹽直接擦在肉的表層。濕式醃製製品是將肉浸在鹽液中。泵式醃製製品是將鹽水注射入肉中。亦可加入食物添加劑來達至醃製的效果。本分類亦包括煙燻製品。例子包括辣豬肉腸(chorizos)、沙樂美類製品、salchichon、tocino(經過醃製的新鮮香腸)、胡椒香腸(pepperoni)及煙燻香腸。

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

碎肉製品可以分類8.3.1所述方法進行醃製或鹽醃，然後脫水，或可只進行脫水。脫水的程序可在熱空氣或真空環境中進行。例子包括：辣肉乾(pasturmas)、脫水香腸、醃製的脫水香腸、牛肉乾、臘腸(包括傳統的醃製或煙燻豬肉腸)及sobrasada。

8.3.3 非經加熱處理的發酵加工禽畜及野味碎肉製品

發酵製品是一種醃漬製品，透過乳酸菌在鹽中所產生的作用而製成。某些種類的香腸可經發酵而製成。

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)

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。例子包括預烤的碎牛肉餅、鵝肝醬及肉／肝醬(pates)、碎肉凍(brawn and head cheese)、醃製熟碎肉、以豉油沸煮的碎肉(tsukudani)、罐頭鹹牛肉、午餐肉、肉糊、煮熟的碎肉餅、煮熟的沙樂美類製品、煮熟的碎肉丸、史特拉斯堡小香腸、早餐香腸、加熱即食香腸，以及terrines(一種煮熟的碎肉混合物)。

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)

包括經過冷凍的生、半熟及全熟的碎肉製品。例子包括冷凍的漢堡碎肉餅、沾麵包糠或炸漿的冷凍雞條。

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(例如蜆及螺)、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)

本分類再細分為新鮮軟體類、甲殼類及棘皮類動物(分類9.1)及各種加工魚

製品(分類9.2至9.4)。本分類包括水棲脊椎動物(魚及水棲哺乳類動物(例如鯨魚))、水棲無脊椎動物(例如水母)、以及軟體類(例如蜆、螺)、甲殼類(例如小蝦、蟹、龍蝦)及棘皮類動物(例如海膽、海參)。

9.1 新鮮軟體類、甲殼類及棘皮類動物

“新鮮”一詞指在海或湖或其他水域捕捉後未經處理的製品，冷藏、貯存在冰塊上或冷凍以防止分解及腐敗的處理除外。包括新鮮小蝦、蜆、蟹、龍蝦、螺等。

9.2 加工魚及魚製品，包括軟體類、甲殼類及棘皮類動物

本分類指可能需要再烹煮的冷凍魚製品，以及煮熟、煙燻、脫水、發酵及鹽醃的即食製品。

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(例如冷凍的蜆、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)

指曾在海上或陸地經冷凍或快速冷凍以便進一步加工的新鮮包括半熟的魚。例子包括冷凍或超低溫冷凍的蜆、鱈魚柳、蟹、鱈魚、黑線鱈、無鬚鱈、龍蝦、碎魚肉、蝦及小蝦、冷凍魚子、冷凍的魚肉漿，以及冷凍鯨魚肉。

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)

指未經烹煮，沾蛋漿及麵包糠或炸漿的魚或魚塊。例子包括沾麵包糠或炸漿的冷凍小生蝦，以及沾麵包糠或炸漿的冷凍或急凍魚柳、魚塊及魚條(手指魚)。

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

包括以蒸、沸煮或任何其他烹煮方法(煎炸除外)製成的熟製品。可以是原條魚、魚塊或碎魚肉。例子包括魚肉香腸、以豉油熬濃的熟魚製品(tsukudani)、熟魚漿製品(kamaboko)、蟹味的熟魚漿製品(kanikama)、熟魚子、熟魚漿(cooked surimi)、熟的條狀魚漿製品(chikuwa)，以及熟魚及龍蝦糊(類似surimi的製品)。其他類別的魚糊(東方式)撥歸分類9.3.4。

9.2.4 煮熟(不包括煎炸)的軟體類、甲殼類及棘皮類動物

包括以蒸、沸煮或任何其他烹煮方法(煎炸除外)製成的熟製品。例子包括煮熟的褐蝦(*crangon crangon*及*crangon vulgaris*)、煮熟的小蝦、蜆及蟹。

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

煙燻魚的製法通常是將新鮮的超低溫冷凍或冷凍魚直接或在沸煮後(可加或不加鹽)置於新弄的木屑煙霧中熏乾。魚乾的製法，則是將魚曬乾，或利用特別裝置直接或在沸煮後脫水，可在脫水前加鹽。鹹魚的製法是將鹽擦在魚身上或將魚浸在鹽液中，此製作過程有別於分類9.3製作以調味料浸漬及醃漬魚的方法。醃製魚是在鹽醃後煙燻而成。例子包括鹹鯉魚、小蝦及西鯡、煙燻白鮭、墨魚及八爪魚、魚肉火腿、鹽醃的乾鱈科魚、煙燻或鹽醃的魚糊及魚子、醃製及煙燻的裸蓋魚、西鯡及三文魚、乾貝類、乾鰹魚(katsuobushi)，以及沸煮並脫水的魚(niboshi)。

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 包括以調味料浸漬、醃漬及半烹煮等方法處理而保存期有限的製品。

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

以調味料浸漬的製品是將魚浸在醋或酒中，可加或不加鹽及香料。這些製品是以瓶或罐頭包裝，保存期有限。膠凍製品的製法是將魚製品以煮或蒸的方法軟化，加醋或酒、鹽及防腐劑，然後放在膠凍內凝固。例子包括rollmops(一種以調味料浸漬的鯡魚)、膠凍的海鰻(狗鯊)及魚凍。

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

醃漬魚是將魚以鹽及醋或酒精(例如酒)溶液處理而成。例子包括不同種類的東方醃漬製品：米曲醃魚(koji-zuke)、酒粕醃魚(kasu-zuke)、味噌醃魚(miso-zuke)、鼓油醃魚(shoyu-zuke)、醋醃魚(su-zuke)、醃鯨魚肉，以及醃鯡魚及西鯡。

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

魚子的製法通常是在洗淨及鹽醃後讓魚子成熟直至透明，然後以玻璃或其他合適容器包裝。“魚子醬”一詞只指鱈魚品種(例如白色大鱈魚)的魚子。魚子醬代替品是以鹽醃、加香料、染色並可能以防腐劑處理的各類海魚或淡水魚(例如鱈魚及鯡魚)魚子製成。例子包括鹽醃三文魚魚子(sujiko)、加工並鹽醃的三文魚魚子(ikura)、鱈魚魚子、鹽醃鱈魚魚子(tarako)及圓鱈魚魚子醬。在某些情況下，魚子或曾經巴士德消毒法消毒。但在這情況下，這類製品由於經完全防腐處理，則撥歸分類9.4。冷凍、煮熟或煙燻的魚子分別撥歸分類9.2.1、9.2.3及9.2.6。

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

例子包括魚或甲殼類肉糊及傳統的東方魚糊。後者是將新鮮魚或製作魚醬料後的剩餘物混合小麥麵粉、米糠、大米或大豆等其他配料而成。這些製品可以進一步發酵。煮熟的魚或甲殼類肉糊(魚漿類似製品)分別撥歸分類9.2.3及9.2.4。

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

指經巴士德消毒法消毒或蒸氣殺菌並以真空密風容器包裝以確保完全消毒，而有更長保存期的製品。這些製品可以其汁液或添加的油或醬料一同包裝。本分類不包括全熟製品(見分類9.2.3及9.2.4)。例子包括罐頭吞拿魚、蜆、蟹、魚子及沙甸魚、雜錦魚丸，以及魚漿(經巴士德消毒法消毒)。

10 蛋製品

包括可代替鮮蛋的製品(分類10.1及10.2)及其他蛋製品(分類10.3)。

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

這些製品是以鮮蛋製成，製法有二：將整隻蛋混合並純化，或將蛋白及蛋黃分開，再各自混合並純化。已純化的全蛋、蛋黃或蛋白經巴士德消毒法消毒及化學防腐(例如加鹽)。本細分類不包括冷凍蛋製品。

10.2 脫水及／或以熱凝固(經巴士德消毒法消毒)的蛋製品

這些製品是以鮮蛋製成，製法有二：將整隻蛋混合並純化，或將蛋白及蛋黃分開，再各自混合並純化。已純化的全蛋、蛋黃或蛋白在去掉糖分後，經巴士德消毒法消毒並脫水。本細分類不包括冷凍蛋製品。

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)

包括即食製品及以乾混合料製成的製品。例子包括果餡餅及蛋吉士，亦包括供精製烘焙食品用(例如批)的吉士餡料。

11 糖及餐桌甜味劑，不包括乳糖及蜂蜜

包括所有標準糖(分類11.1、11.2、11.3及11.4)及非標準製品(例如分類11.5、11.6、11.7及11.8)。本分類不包括乳糖及蜂蜜。

11.1 白糖、無水葡萄糖、一水葡萄糖、果糖

白糖是旋光度不小於99.7°Z的已純化及結晶蔗糖。無水葡萄糖是沒有結晶水的已純化及結晶D-葡萄糖。一水葡萄糖是含一個結晶水分子的已純化及結

晶D-葡萄糖。果糖是已純化及結晶的D-果糖。

11.2 糖粉、葡萄糖粉

糖粉(糖霜)是研磨成粉末的白糖，可加或不加抗結劑。葡萄糖粉(葡萄糖霜)是研磨成粉末的無水葡萄糖或一水葡萄糖，或兩者的混合物，可加或不加抗結劑。

11.3 綿白糖、紅綿糖、葡萄糖漿、葡萄糖乾漿、原蔗糖

綿白糖是非常幼粒、已純化、微濕及帶白色的糖。紅綿糖是非常幼粒、微濕的糖，顏色由淺褐色至深褐色。葡萄糖漿是取自澱粉及／或菊粉的有營養糖類的已純化濃縮液。葡萄糖乾漿是部分脫水的葡萄糖漿。原蔗糖是部分純化蔗糖，由部分已純化蔗汁結晶而成的，這類糖不會再作純化。

11.3.1 用於製造糖果製品的葡萄糖乾漿

指分類11.3所述而用於製作糖果製品(分類5.2，例如硬糖或軟糖)的葡萄糖乾漿。

11.3.2 用於製造糖果製品的葡萄糖漿

指分類11.3所述而用於製作糖果製品(分類5.2，例如硬糖或軟糖)的葡萄糖漿。

11.4 耕地白糖或壓榨法白糖

指旋光度不小於99.5°Z的已純化及結晶蔗糖。

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

包括粗粒，褐色或黃色的方塊糖，例如紅蔗糖。例子包括片糖及冰糖。

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

包括提煉糖的過程中產生的聯產品(例如糖蜜(treacle and molasses))、轉化糖(蔗糖水解後的混合物，含克分子數相等的葡萄糖與果糖)及其他甜味劑，例如高果糖的粟米糖漿、高果糖的菊粉糖漿及粟米糖。克分子數相等的

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)

包括各類餐桌糖漿(例如楓糖漿)、供精製烘焙食品及冰品用的糖漿(例如焦糖糖漿、調味糖漿)，以及供面層裝飾用的糖類食物面層配料(例如曲奇餅上的有顏色糖晶)。

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

包括以高甜度甜味劑(例如醋磺內酯鉀)及／或可能含有其他食物添加劑及／或營養配料(例如碳水化合物)的多元醇(例如山梨醇)製成的製品。這些製品可以粉末、固體(例如方塊)或液體狀售予消費者。

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

本分類包括加入食物以增加香味及味道的物質(分類12.1—香草及香料、分類12.2—佐料、分類12.3—醋及分類12.4—芥末)、某些預製食品(分類12.5及12.6—湯、分類12.7至12.10及12.13—醬料及分類12.11—沙律)、酵母及其類似品(分類12.12)，以及發酵大豆(分類12.14)。

12.1 香草及香料(例如羅勒、皮薩草、辣椒醬及咖喱醬)

香草及香料的用途是增加食物的香味及味道。香草及香料通常取自植物，可以是脫水的，以及磨碎或完整的。香草的例子包括羅勒(basil)、皮薩草(oregano)及百里香(thyme)。香料的例子包括小茴香(cumin)及葛縷籽(caraway seeds)。香料亦可以是粉狀或糊狀的混合物。香料混合物的例子包括辣調味料(chilli seasoning)、辣椒醬(chilli paste)、咖喱醬(curry paste)、咖喱油麵粉糊(curry roux)，以及塗或擦在肉或魚外層的乾醃漬物料。

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)

佐料包括調味料例如鬆肉粉、洋蔥鹽、蒜鹽、東方混合調味料(dashi)、灑於米飯上的配料(furikake，含乾紫菜片、芝麻籽及調味料)，以及麵條的調味料。本食品分類系統所指的“佐料”一詞，並不包括鹽、代鹽及佐料醬(例如茄汁、蛋黃醬、芥末)。

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

指以合適來源(例如酒、蘋果酒)的乙醇經發酵而成的液體。例子包括蘋果醋、酒醋、麥芽醋、酒精醋、穀醋、葡萄乾醋及果(酒)醋。

12.4 芥末

一種佐料醬。製法是將磨碎並通常已去除脂肪的芥末籽與水、醋、鹽、油及其他香料混成泥漿，然後加以精煉。例子包括第戎芥末及“辣”芥末(以有殼種子製成)。

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)

指以水或奶為主並含蔬菜、肉或魚肉湯的製品，可含或不含其他配料(例如蔬菜、肉、麵條)。例子包括肉汁清湯、肉湯、清肉湯、以水或忌廉為主的湯、周打湯及海鮮濃湯。

12.6 供調製湯及肉湯用的混合料(例如肉汁清湯粉及塊、粉狀及濃縮湯，以及高湯塊及粉)

指供再造的濃縮湯。再造時，除加水及／或奶調製除，亦可加或不加其他配料(例如蔬菜、肉、麵條)。例子包括肉汁清湯粉及塊、粉狀及濃縮湯(例如日本麵湯)、高湯塊及粉。

12.7 乳化醬汁(例如蛋黃醬及沙律醬)

屬即食製品。部分或全部以水中油脂乳狀液為主的醬汁、肉汁及調味醬。例子包括沙律醬(例如法式、意大利式、希臘式、農場式)、以脂肪為主的三文治塗抹醬(例如混有芥末的蛋黃醬)、沙律忌廉及脂肪醬汁。

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、唸汁、濃肉汁及辣椒醬)

屬即食製品。包括以水、椰奶及奶為主的醬汁、肉汁及調味醬。例子包括燒烤醬汁、茄汁、乳酪醬汁、唸汁、東方濃唸汁(tonkatsu sauce)、辣椒醬汁、甜酸蘸醬汁及白汁(以忌廉為主)(主要以奶或忌廉製成，可加入少量脂肪(例如牛油)及麵粉，可加或不加調味料或香料)。

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)

指通常是粉狀的濃縮物，混和水、奶、油或其他液體後可調製成供即用的醬汁或肉汁。例子包括用於調製乳酪醬、荷蘭醬及沙律醬(例如意大利式或農場式)的混合料。

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

包括預製的沙律、以奶為主的三文治塗抹醬、非標準但類似蛋黃醬的三文治塗抹醬及捲心菜絲沙律(捲心菜沙律)醬。

12.12 酵母及類似製品

包括用於製作烘焙製品的麵包酵母及類似酵母。包括用於釀製酒精飲料的東方製品米曲(米曲霉在大米或小麥發酵而成米曲)。

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))

大豆蛋白粉(供再造用)可以原狀，或混合物(含凝固劑，供自家製軟豆腐)出售。

13 飲料，不包括乳製品

本主要分類再細分為無酒精(分類13.1至13.10)及酒精(分類13.11至13.17)飲料。本分類不包括以乳類為主的飲料。

13.1 果汁

果汁是來自完好、適度成熟及新鮮，或來自以適當方法保存完好的水果的可供食用部分的汁液。果汁是沒經發酵的(雖然果汁具發酵性)。果汁是以適當的程序製成，以保存其汁液的基本物理、化學、感官及營養特性。果汁或濁或清。芳香物質(aromatic substances)及揮發性調味成分(volatile flavour components)可加入果汁，令這些物質回復至同類水果應有的正常水平，但必須採用適當的物理方法獲得這些物質，而且這些物質必須取自同類的水果。另可加入以適當的物理方法取自同類水果的果肉及細胞。單類果汁取自一種水果，混合果汁則是將兩種或以上的水果的果汁或果汁及果泥混合而成。新鮮果汁可透過機械榨壓過程將汁液直接從水果擠出、或將濃縮果汁(分類13.3)加水還原。例子包括橙汁、蘋果汁、黑加侖子汁、檸檬汁、橙汁芒果及椰子水。

13.2 蔬菜汁

蔬菜汁是將一種或多種完好和新鮮，或只以物理方法保存的蔬菜用機械榨、壓、磨及／或篩濾而成擬供直接飲用的汁液。蔬菜汁是沒經發酵的(雖然蔬菜汁具發酵性)。蔬菜汁或清或濁或呈漿狀。蔬菜汁可經過濃縮後以水再造而成。製品可來自單一種蔬菜(例如甘筍)，或以多種蔬菜(例如甘筍、西芹)混合而成。

13.3 濃縮果汁

濃縮果汁是遵從分類13.1所述定義的製品。製法是將果汁的水分以物理方法去掉，去掉的分量足以將白利糖度(Brix)增至較以同一種水果製成的再造果汁所規定的至少多50%。在製造濃縮果汁時，所採用的程序必須適當，亦可配合以水將果肉細胞或果肉即時滲出，條件是在濃縮程序開始前，可溶性水果固體已在流程中加入原始果汁內。芳香物質及揮發性調味(flavour)成分可加入濃縮果汁，令這些物質回復至同類水果應有的正常水平，但必須採用適當的物理方法獲得這些物質，而且這些物質必須取自同類的水果。另可加入以適當的物理方法取自同類水果的果肉及細胞。濃縮果汁以液體、糖漿及冷凍形式出售，以便加水後可調製成供即時飲用的果汁。例子包括冷凍濃縮橙汁及濃縮檸檬汁。

13.4 濃縮蔬菜汁

指將蔬菜汁的水分以物理方法去掉而成。濃縮蔬菜汁以液體、糖漿及冷凍形式出售，加水後可調製成即時飲用的蔬菜汁。包括濃縮甘筍汁。

13.5 果蜜飲料

果蜜飲料是將水(可含或不含添加的糖、蜂蜜、糖漿及／或甜味劑)加入果汁、濃縮果汁、果泥或濃縮果泥或以上各項的混合物而成的未經發酵(雖然果蜜飲料具發酵性)製品。另可加入以適當的物理方法取自同類水果的芳香物質、揮發性調味成分、果肉及細胞。果蜜飲料可以是單一種或多種水果的混合物。例子包括梨蜜飲料及桃蜜飲料。

13.6 蔬菜蜜飲料

蔬菜蜜飲料是將水(可含或不含糖、蜂蜜、糖漿及／或甜味劑)加入蔬菜汁或濃縮蔬菜汁或兩者的混合物而成的製品。蔬菜蜜飲料可以單一種或多種蔬菜混合物為主。

13.7 濃縮果蜜飲料

指將果蜜飲料(或製造果蜜飲料的起始物料)的水分以物理方法去掉而成。以液體、糖漿及冷凍形式出售，加水後可調製成供即時飲用的果蜜飲料。例子有濃縮梨蜜飲料及濃縮桃蜜飲料。

13.8 濃縮蔬菜蜜飲料

以物理方法將蔬菜蜜飲料的水分去掉而成。以液體、糖漿及冷凍形式出售，加水後可調製成供即時飲用的蔬菜蜜飲料。

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)

本細分類包括：

(a) 以水為主的碳酸調味(flavoured)飲料：

包括加入二氧化碳、有或沒有營養甜味劑，及／或高甜度甜味劑及其他准許食物添加劑的以水為主調味飲料。包括gaseosa(加入二氧化碳、甜味劑及調味料的以水為主飲料)，以及蘇打飲料，例如可樂類飲料、香辛類飲料、沙士飲料、檸檬青檸及柑橘類飲料，包括無糖／低熱量及普通飲料。這類飲料或清或濁，或含顆粒(例如水果塊)。包括碳酸化並含高營養素量及其他配料(例如咖啡因、牛磺酸、肉鹼)的所謂“能量”飲料。

(b) 以水為主的非碳酸調味(flavoured)飲料，包括賓治及果味飲料：

包括沒有加入二氧化碳的以水為主調味飲料、以果汁及蔬菜汁為主的飲料

(例如杏仁、茴芹籽、以椰子為主的飲料及人參飲料)、有果味的飲料(例如檸檬水、橙水)、不含酒精的果汁飲料(以柑橘類為主的不含酒精飲料)、capile groselha、乳酸飲料、含或不含奶或奶固體的即飲咖啡及茶類飲料、以香草為主的飲料(例如凍茶、果味凍茶、冰凍的罐裝泡沫咖啡飲料)，以及含電解質的“運動”飲料。這些飲料或清或含顆粒(例如水果塊)，含或不含糖或沒有營養的高甜度甜味劑。包括非碳酸化並含高營養素量及其他配料(例如咖啡因、牛磺酸、肉鹼)的所謂“能量”飲料。

13.9.3 供調製以水為主調味飲料用的濃縮物(液體或固體)

包括粉狀、糖漿、液體及冷凍濃縮物。加水或碳酸化水後可調製成以水為主碳酸或非碳酸的不含酒精飲料。例子包括汽水用糖漿(例如可樂類飲料糖漿)、用於調製不含酒精飲料的水果糖漿、用於調製檸檬水及凍茶混合料的冷凍或粉狀濃縮物。

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

包括即飲(例如罐裝)製品，以及其混合料及濃縮物。例子包括以菊苣為主的熱飲料(postum)、大米茶、巴拉圭茶、調製熱咖啡及茶飲料用的混合料(例如即溶咖啡、熱泡沫咖啡粉)。亦包括經加工處理的咖啡豆(用於製作咖啡製品)。本細分類不包括分類5.1.1的可可混合料。

13.11 啤酒及麥芽飲料

指以發芽大麥(麥芽)、啤酒花、酵母及水釀製而成的酒精飲料。例子包括麥芽酒(ale)、紅啤(brown beer)、白啤(weiss beer)、皮爾遜啤酒(pilsner)、拉格啤酒(lager beer)、比利時紅啤(oud bruin beer)、Obergariges Einfachbier、淡啤(light beer)、佐餐啤酒、麥芽酒、黑啤酒(porter)、黑濁啤酒及大麥啤酒。

13.12 蘋果酒及梨酒

指以蘋果及梨製成的果酒(例如蘋果酒及梨酒)，亦包括cider bouche。

13.13 葡萄酒

指純粹以新鮮葡萄(不論壓榨與否)或葡萄汁經部分或完全發酵而成的酒精飲料。

(a) 無氣泡葡萄酒

指在攝氏20度，二氧化碳含量最高達每100毫升0.4克(或每公斤4000毫克)的葡萄酒(白、紅、玫瑰紅或粉紅葡萄酒；甜或不甜)。

(b) 有氣泡及半氣泡葡萄酒

指在發酵(可以是在瓶中或在密封桶內發酵)過程中產生碳酸化作用的葡萄酒。亦包括加入二氧化碳(部分或全部)的碳酸化葡萄酒。例子包括spumante及cold duck wine。

(c) 強化葡萄酒、葡萄烈酒及甜葡萄酒

指以下列方法製成的葡萄酒：(i)以含高糖濃度的葡萄汁發酵而成；或(ii)以濃縮葡萄汁與酒混合而成；或(iii)發酵葡萄汁與酒精混合物。例子包括：餐後葡萄酒。

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)

以水果(葡萄、蘋果及梨除外)和其他農產品(包括大米等穀粒)製成的酒，可以是無氣泡或有氣泡酒。例子包括米酒(日本清酒)，以及有氣泡及無氣泡的果酒。

13.15 蜂蜜酒

指以發酵蜂蜜、麥芽及香料，或只以蜂蜜製成的含酒精飲料。包括蜂蜜酒。

13.16 酒精含量超過15%的蒸餾酒精飲料

包括所有以穀粒(例如粟米、大麥、裸麥、小麥)、塊根／莖(例如馬鈴薯)、水果(例如葡萄、漿果)或甘蔗製成而酒精含量超過15%的蒸餾酒精飲料。例子包括餐前開胃酒、拔蘭地(蒸餾酒)、加香甜酒、甜香酒(包括乳化香酒)、bagaceira belha(來自葡萄牙的grappa。Bagaceira是一種將bagaço(擠榨的葡萄皮、種子及莖)蒸餾而成的飲料)、eau de vie(一種拔蘭地)、琴酒、grappa(將擠榨酒的渣滓蒸餾而成的意大利拔蘭地)、marc(以葡萄或蘋果渣滓蒸餾而成的拔蘭地)、korn(德國穀粒酒精飲料(schnapps)，通常以裸麥製成(Roggen)，有時以小麥(Weizen)或兩者混合製成(Getreide)，亦稱為Kornbrantt 或Kornbranttwein)、mistela(亦指mistelle(法國)及jeropico(南非)，以葡萄酒酒精強化非發酵葡萄汁的酒精含量)、ouzo(以茴芹籽調味的希臘酒精飲料)、蘭酒、tsikoudia(來自克里特島的marc)、tsipouro(來自希臘某些地區的葡萄酒飲料)、wienbrand(由德國羅德斯海姆的Hugo Asbach創製的一種葡萄拔蘭地，字面意思為“燒酒”)、cachaça(以發酵的蒸餾甘蔗汁製成的巴西酒)、龍舌蘭、威士忌，以及伏特加。

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)

包括所有非標準的酒精飲料。雖然大部分這類飲料的酒精含量低於15%，但一些傳統的非標準加香味飲料酒精含量可高達24%。例子包括加香味的葡萄酒、蘋果酒及梨酒、餐前開胃酒、americano、baticas(以cachaça、果汁或椰奶製成的飲料，可含或不含甜煉奶)、苦味蘇打及苦味葡萄酒、clarea(亦稱claré或clary，蜂蜜、白酒及香料的混合物，與以紅酒製成的hippocras有關)、jurubeba酒精飲料(以原產於巴西北部及南非其他地區的*Solanum paniculatum*製成的酒精飲料)、negus(sangria，以波特酒、糖、檸檬及香料製成的熱飲料)、sod、saft、sodet、苦艾酒、zurra(西班牙南部以桃或桃駁李製成的sangria)。

亦是一種以冷或暖的酒、糖、檸檬、橙或香料製成的西班牙香料酒)、amazake(以米曲製成的低酒精(少於1%)甜酒)、mirin(將shochuu(一種酒精飲料)、大米及米曲混合而成的低酒精(少於10%)香酒)、malternatives, 以及預製雞尾酒(將烈酒、甜酒、酒、香精、水果及植物提取物等混合而成, 並以即飲飲料製品或其混合物出售)。清涼飲料是以啤酒、麥芽飲料、酒或酒精飲料、果汁(一種或以上)及蘇打水(若已碳酸化)製成。

14 即食小食

包括各類小食。

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

包括各類原味及調味(flavoured)小食, 但不包括原味薄脆餅乾(分類7.1.2)。例子包括薯片、爆穀、捲條脆餅(pretzels)、米餅(senbei)、調味(flavoured)薄脆餅乾(例如乳酪味薄脆餅乾)、bhujia(namkeen, 一種將麵粉、粟米、馬鈴薯、鹽、水果乾、花生、香料、色素、調味料(flavours)及抗氧化劑混合而成的零食), 以及papads(以浸過的大米麵粉, 或黑綠豆或豇豆麵粉混合鹽及香料後搓成球狀或扁平餅狀而成)。

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)包括各類以乾烘烤、烘烤、浸漬或沸煮等方法加工的原粒果仁。可連殼或不連殼, 可加鹽或原味。包括有酸乳酪、穀類及蜂蜜沾裹層的果仁, 以及水果乾、果仁及穀類的脫水零食(例如“什錦果麥盒”(“trail mixes”))。外加朱古力的果仁則撥歸分類5.1.4。

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

指以魚、魚製品製成或帶魚味的薄脆餅乾。本身可當作零食的魚乾撥歸分類9.2.6, 肉乾零食(例如牛肉乾、pemmican)則撥歸分類8.3.2。

15 雜項

此分類包括食物添加劑、調味劑料及調味糖漿、酶、香精油及香精油濃縮物的分離物、食物面層流質泡沫物、明膠、明膠製藥囊、矽酮抗泡沫乳狀液、液體果膠及部分丙三醇酯。

4 常見問題

4.1 香港如何規管防腐劑及抗氧化劑？

在香港，與食物安全有關的規則和規例大都納入《公眾衛生及市政條例》(第132章)第V部。該條例訂明，所有出售的食物必須合乎衛生、無雜質和適宜人類食用。另外，還有多條附屬法例具體列明個別食物的標準或食物可含有的物質。在食物內使用的防腐劑及抗氧化劑是受《食物內防腐劑規例》(第132BD章)。第132BD章訂明任何進口、為出售而製造或供出售的食物只可含有指明的准許防腐劑或抗氧化劑及其分量不可超過最高准許含量。當局於二零零八年修訂第132BD章，新規例的名稱為《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》。有關法例的詳細內容載於www.legislation.gov.hk網站。

4.2 《修訂規例》如何界定防腐劑及抗氧化劑？

根據《修訂規例》，“防腐劑”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，但不包括—

- (a) 任何准許染色料；
- (b) 食鹽(氯化鈉)；
- (c) 卵磷脂、糖或生育酚；
- (d) 煙酸或其酰胺；
- (e) 醋或醋酸、乳酸、抗壞血酸、檸檬酸、蘋果酸、磷酸、多磷酸或酒石酸或本段所指明的任何酸類的鈣鹽、鉀鹽或鈉鹽；
- (f) 甘油、酒精或適合飲用的烈酒、異丙醇、丙二醇、一醋精、二醋精或三醋精；
- (g) 草藥或蛇麻草浸膏；
- (h) 用作調味的香料或香精油；
- (i) 透過名為燻製的加工處理而添加於食物內的物質；
- (j) 將食物包裝在密封容器內時所使用的二氧化碳、氮或氫；
- (k) 用於製造已攪忌廉的一氧化二氮；或
- (l) 來自黑麴霉變種的葡萄糖氧化酶。

根據《修訂規例》，“抗氧化劑”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。

4.3 如何得知在香港有哪些防腐劑或抗氧化劑可用於某類食物？

《修訂規例》訂明各種准許在食物中使用的防腐劑及抗氧化劑，以及其使用條件，包括在食物內的最高准許含量。《修訂規例》附表1分爲四欄，第1欄列出食物分類或細分類，第2欄列出准許防腐劑 / 抗氧化劑的名稱及其在國際編碼系統的識別編號，第3欄列出某些防腐劑及抗氧化劑在食物內的最高准許含量，第4欄列明就某些食物分類的准許防腐劑及抗氧化劑實施的額外使用規範。換言之，除非法例明文批准，否則不得在食物添加防腐劑或抗氧化劑，而且在食物內使用防腐劑或抗氧化劑時必須符合《修訂規例》的各項規定。

4.4 《修訂規例》有哪些主要修訂？

主要的修訂包括：

- (a) 修訂抗氧化劑的定義。根據《修訂規例》，抗氧化劑的其中一種功能是保護食物以避免因氧化作用而變色；
- (b) 把食品法典委員會《添加劑標準》涵蓋的防腐劑和抗氧化劑及其准許含量納入《修訂規例》，並因應本港的情況作出修改；
- (c) 合併現行第132BD章附表1的第I部和第II部，以迎合一些具備多種功能的防腐劑及抗氧化劑；及
- (d) 採用根據《添加劑標準》制定的食物分類系統。這項修訂反映國際的立法趨勢，就是從針對“指定產品”的方式，轉爲以食物類別爲主導，針對所有食物類別。

4.5 《修訂規例》生效後，會否給予過渡期？

立法會在通過有關修訂時，同意給予兩年過渡期。在這兩年過渡期內，在香港出售的任何一項食物只須完全符合現行第132BD章或《修訂規例》的規定，

均屬合法。只符合現行第132BD章和《修訂規例》兩者的部分規定，則是不可以接受的。過渡期結束後，所有在香港出售的食物必須符合《修訂規例》。過渡期由2008年7月1日起至2010年6月30日止(包括首尾兩天)。

4.6 《修訂規例》增加了哪些准許在食物內使用的防腐劑及抗氧化劑？

新標準增加了下列11種准許在食物內使用的防腐劑及抗氧化劑：

- 愈瘡樹脂
- 檸檬酸異丙酯類
- 氯化亞錫
- 特丁基對苯二酚
- 硫代二丙酸
- 二甲基二碳酸鹽
- 葡萄糖酸亞鐵
- 甲酸
- 六亞甲基四胺
- 溶菌酶
- 游霉素

《添加劑標準》(Codex Stan 192-1995, 2007年修訂本)註明上述所有防腐劑及抗氧化劑可用於食物。聯合國糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會曾評估這些防腐劑及抗氧化劑，認為可用於食物。

4.7 食品法典委員會的《食物添加劑通用標準》把醋酸、抗壞血酸和生育酚等食物添加劑列作防腐劑或抗氧化劑，但《修訂規例》的防腐劑或抗氧化劑的定義卻不包括這些食物添加劑，這些食物添加劑是否准許用於食物內？

《添加劑標準》把醋酸、抗壞血酸和生育酚列作防腐劑或抗氧化劑，但《修訂規例》第2條有關防腐劑或抗氧化劑的定義並不包括這些食物添加劑。因此，這些食物添加劑不在《修訂規例》的涉及範圍內。這些食物添加劑一般可於食物內使用，但在使用這些食物添加劑時，須遵從香港其他相關的法例，包括《公眾衛生及市政條例》(第132章)及《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)。使用這些食物添加劑時，亦須遵守法例總則的規定，即所有出售的食物必須適宜人類食用。此外，業界須按照優良製造規範的規定，使用這些食物添加劑。

這些食物添加劑的例子包括：

- 卵磷脂
- 抗壞血酸，或其鹽類或酯類(如抗壞血酸棕櫚酸酯及抗壞血酸硬脂酸酯)
- 生育酚
- 醋酸、蘋果酸、異抗壞血酸、乳酸、檸檬酸、酒石酸、磷酸或這些酸類的鈣鹽、鉀鹽或鈉鹽
- 葡萄糖酸的鈣鹽、鉀鹽或鈉鹽
- 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
- 來自黑麴霉變種的葡萄糖氧化酶。

4.8 如在製造食物過程中將生育酚或醋酸加入食物，是否需要在預先包裝食物的標籤上標明這兩種物質及其作用類別？

雖然生育酚或醋酸不受《修訂規例》規管，但如在食物加入這些食物添加劑作防腐或抗氧化用途，便須標明這些食物添加劑的作用類別，例如“抗氧化劑”及“防腐劑”。除了作用類別外，還須標明這些食物添加劑的名稱或國際編碼系統的識別編號，例如“抗氧化劑(生育酚)”或“抗氧化劑(307)”及“防腐劑(醋酸)”或“防腐劑(260)”。《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)訂明有關規定。

4.9 根據《修訂規例》，食物的防腐劑或抗氧化劑使用量稱為“最高准許含量”，意思為何？

《修訂規例》限制食物內某些防腐劑及抗氧化劑的含量。“最高准許含量”是指某一防腐劑或抗氧化劑准許在有關食物內的最高含量，一般以每公斤“食物”含多少毫克“添加劑”表示。不過，也有例外的情況。舉例說，乳酪和肉類內的游霉素是以每平方分米(表面面積)“食物”含多少毫克“添加劑”表示。除非另有說明，否則《修訂規例》所訂的防腐劑及抗氧化劑最高准許含量一律指出售時食物內的含量。

食物製造商須注意，“最高准許含量”並不一定等於最適當、建議或一般使用量。根據優良製造規範，食物添加劑的最合適、建議或一般使用量會因應每次使用時的情況而有所不同，而且視乎食物添加劑預期的技術作用和用於何種特定食物而定，並須考慮原料類別、食物加工處理程序，以及食物製成後，分銷商、零售商和消費者的貯存、運輸和處理方法。因此，食物製造商須確保用於食物的添加劑分量不超過最高准許含量，並應以發揮添加該添加劑的預期作用所需的最低分量為限。