

食物添加劑 國際編碼系統



食物安全中心
Centre for Food Safety

食物添加劑的作用

不同的食物添加劑有不同的用途，其中有些可以：

- 使食物更美味可口
- 使加工食物的外觀更為吸引
- 更有效地保持食物的質素或穩定性
- 保存食物，以延長它們的保質期
- 提高食物安全
- 減少浪費食物



什麼是國際編碼系統 (International Numbering System (INS))?

許多食物添加劑的名稱既冗長又繁複。為方便消費者，食品法典委員會採納了一套國際編碼系統，為每種食物添加劑編配一個識別編號，以供國際間使用。



識別編號	食品添加劑	技術用途
328	乳酸銨	酸度調節劑, 麵粉處理劑
329	乳酸鎂 (DL-)	酸度調節劑, 麵粉處理劑
330	檸檬酸	酸度調節劑, 抗氧化劑, 乳化鹽
331	檸檬酸鈉類	酸度調節劑, 抗氧化劑, 乳化鹽, 乳化劑, 穩定劑
331(i)	檸檬酸鈉	酸度調節劑, 抗氧化劑, 乳化鹽, 乳化劑, 穩定劑
331(ii)	檸檬酸氫二鈉	酸度調節劑, 抗氧化劑, 乳化鹽, 乳化劑, 穩定劑
331(iii)	檸檬酸三鈉	酸度調節劑, 抗氧化劑, 乳化鹽, 乳化劑, 穩定劑
332	檸檬酸鉀類	酸度調節劑, 抗氧化劑, 乳化鹽, 穩定劑
332(i)	檸檬酸二氫鉀	酸度調節劑, 抗氧化劑, 乳化鹽, 穩定劑
332(ii)	檸檬酸三鉀	酸度調節劑, 抗氧化劑, 乳化鹽, 穩定劑
333	檸檬酸鈣類	酸度調節劑, 抗氧化劑, 乳化鹽, 固化劑
334	酒石酸 (左旋(+))	酸度調節劑, 抗氧化劑, 乳化鹽
335	酒石酸鈉類	穩定劑, 抗氧化劑, 乳化鹽
335(i)	酒石酸鈉	穩定劑, 抗氧化劑, 乳化鹽
335(ii)	酒石酸氫鈉	穩定劑, 抗氧化劑, 乳化鹽

食物添加劑均按其技術用途分為23種用途類別，讓消費者識別其作用：

- | | | | |
|----------|---------|-----------|---------|
| 1. 酸味劑 | 7. 色素 | 13. 麵粉處理劑 | 19. 推進劑 |
| 2. 酸度調節劑 | 8. 護色劑 | 14. 發泡劑 | 20. 膨脹劑 |
| 3. 抗結劑 | 9. 乳化劑 | 15. 膠凝劑 | 21. 穩定劑 |
| 4. 消泡劑 | 10. 乳化鹽 | 16. 上光劑 | 22. 甜味劑 |
| 5. 抗氧化劑 | 11. 固化劑 | 17. 水分保持劑 | 23. 增稠劑 |
| 6. 增體劑 | 12. 增味劑 | 18. 防腐劑 | |

國際編碼系統並不包括調味劑、香口膠的基礎劑，以及特別膳食及營養添加劑。

在香港，國際編碼系統內所列的化學物並非全部獲准在食物中使用，業界應遵守香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》第V部分及其附屬法例的規定。

國際編碼系統在本港的應用

容易有過敏反應的人士（如哮喘病患者）可能會因攝入二氧化硫等某些食物添加劑而出現過敏反應；為保障他們的健康，法例*規定由二零零七年七月十日起，預先包裝食物的標籤須列明所使用的食物添加劑的名稱（或識別編號）及其用途類別，過敏人士便可根據標籤上的資料決定有關食物是否可安全食用。

*《2004年食物及藥物(成分組合及標籤)
(修訂)規例》於2004年7月制定。
為期三年的寬限期將於2007年
7月9日屆滿。



法例規定的兩種標示食物添加劑的方式：



標示方式一：

食物標籤須列明所含有的食物添加劑的作用及名稱

或



標示方式二：

食物標籤須列明所含有的食物添加劑的作用及識別編號

市民可從食物安全中心網頁www.cfs.gov.hk查詢各識別編號所代表的食物添加劑。

查詢

食物環境衛生署

24小時熱線： 2868 0000

傳達資源小組： 2381 6096

網址：www.cfs.gov.hk

電郵：enquiries@fehd.gov.hk