

ICS 67.040
CCS X 40

DB41

河 南 省 地 方 标 准

DB41/T 2978—2025

食品添加剂“双减”工作指南

2025-10-15 发布

2026-01-14 实施

河南省市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本原则	1
5 管理职责	2
6 原料采购	2
7 使用管理	2
8 研发与创新	2
9 持续改进	3

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由河南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：许昌市市场监督管理局、河南省市场监督管理局、河南省标准化和质量研究院、河南农业大学、河南省计量测试科学研究院、河南省食品和盐业检验研究院。

本文件主要起草人：史鹏飞、周会超、唐攀、李闯、苏利霞、孔卫敏、张洪涛、陈兵、张培鑫、何丽丽、田晓朋。

食品添加剂“双减”工作指南

1 范围

本文件提供了食品添加剂“双减”工作的基本原则、管理职责、原料采购、使用管理、研发与创新、持续改进等内容。

本文件适用于食品企业和食品小作坊。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

DB41/T 2977—2025 食品原料采购管控指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品添加剂

为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

[来源：GB 2760—2024，2.1]

3.2 双减

在符合GB 2760等食品安全标准的前提下，通过技术优化、工艺改进等措施，减少食品添加剂的使用种类和减少食品添加剂的使用量的活动。

4 基本原则

4.1 合规使用

食品添加剂的使用品种和使用量符合GB 2760的规定。

4.2 安全健康

将消费者的安全健康放在首位，以减少滥用食品添加剂对人体潜在影响为目标，积极推进“双减”工作。

4.3 科学审慎

基于科学的研究和专业评估，在保障食品质量和安全的前提下，逐步实现“能不用则不用、能减少则减少、能替代则替代”。

4.4 持续改进

建立长效机制，不断优化食品生产工艺和配方，持续推进食品添加剂的“双减”。

5 管理职责

5.1 最高管理者

制定食品添加剂“双减”工作目标和计划，为“双减”工作提供资源支持，包括但不限于人力、物力和财力。

5.2 研发部门

开展食品添加剂“双减”相关的技术研究和产品研发工作，优化食品配方，探索天然、安全、高效的食品添加剂替代方案。

5.3 生产部门

按照经批准的食品配方和生产工艺进行生产，加强生产过程中的食品安全控制，确保使用过程可追溯，及时反馈生产过程中出现的问题，协助研发部门优化产品配方和生产工艺。

5.4 质量控制部门

对研发部门设计的产品配方、工艺进行合规性、适宜性、安全性审核；监督生产过程中食品添加剂的使用情况；对产品质量进行检验验证。

5.5 人力资源部门

制定培训方案，组织食品安全相关培训，强化食品安全意识。

6 原料采购

食品添加剂的原料采购按照DB41/T 2977—2025的规定执行。

7 使用管理

7.1 食品添加剂的使用符合企业食品配方要求，需低于GB 2760 规定的使用量。

7.2 按照规定配备合适并经检定或校准的计量器具，由专人负责食品添加剂称量和投料，并做好记录。

8 研发与创新

8.1 评估优化产品配方、生产工艺、环境控制等，推进合理“双减”。

8.2 企业可采用以下方式开展“双减”，包括但不限于下列内容。

a) 通过工艺优化替代部分食品添加剂功能，包括但不限于：

- 1) 通过低温浓缩、膜分离等提取技术增强原料本身风味，减少风味增强剂的使用；
- 2) 利用超高压杀菌、微波杀菌等杀菌技术，替代或减少部分防腐剂；
- 3) 采用高盐稀态发酵工艺生产酱油，减少防腐剂的使用；
- 4) 通过减少或降低油脂的使用，实现抗氧化剂的减少。

- b) 优先选用天然来源的食品添加剂，包括但不限于：
 - 1) 使用甜菜红、姜黄、胡萝卜素等天然色素替代合成色素；
 - 2) 使用维生素E、茶多酚等天然抗氧化剂替代合成抗氧化剂。
- c) 采用可延长保质期的包装技术，包括但不限于：
 - 1) 应用气调包装调节包装内气体比例，抑制微生物生长；
 - 2) 使用充氮包装减缓氧化反应，减少抗氧化剂用量；
 - 3) 采用抗菌包装材料，辅助减少防腐剂的使用。
- d) 通过提升生产环境洁净等级降低微生物污染风险，包括但不限于：
 - 1) 在关键环节设置十万级洁净度车间；
 - 2) 通过空气净化系统、人员卫生管理等手段，降低初始菌落数，减少杀菌剂和防腐剂的依赖。
- e) 以普通食品原料替代或部分替代食品添加剂，包括但不限于：
 - 1) 使用菠菜汁、紫甘蓝汁等蔬菜汁替代部分合成色素；
 - 2) 使用乳粉、奶油、黄油等乳制品替代乳味香精；
 - 3) 利用柠檬汁、食醋等天然酸味原料替代酸度调节剂；
 - 4) 使用酵母抽提物等天然产物替代部分增味剂；
 - 5) 使用花椒提取物替代合成香精。

9 持续改进

- 9.1 定期对食品添加剂“双减”工作进行评估，不断改进“双减”工作机制。
 - 9.2 建立食品添加剂风险监测机制，及时发现食品安全风险。
 - 9.3 加大对食品添加剂“双减”相关技术研发，推进食品添加剂持续“双减”。
-