



中华人民共和国国家标准

GB/T 19630.2—2011
代替 GB/T 19630.2—2005

有机产品 第2部分：加工

Organic products—Part 2: Processing

2011-12-05 发布

2012-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

GB/T 19630《有机产品》分为四个部分：

- 第 1 部分：生产；
- 第 2 部分：加工；
- 第 3 部分：标识与销售；
- 第 4 部分：管理体系。

本部分为 GB/T 19630 的第 2 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 19630.2—2005《有机产品 第 2 部分：加工》。

本部分与 GB/T 19630.2—2005 相比，主要技术变化如下：

- 修改了范围，对产品范围进一步明确包括饲料，删去了对有机纺织品的适用范围限于棉花和蚕丝纤维材料的要求；
- 在规范性引用文件中增加了 GB 2721 食用盐卫生标准和 GB/T 16764 配合饲料企业卫生规范；
- 在定义和术语中，增加了饲料添加剂(见 3.3)，删除了离子辐照(见 2005 年版的 3.4)；
- 将 2005 年版中的 4.1 和 4.2 修改为 4.1“通则”，补充或明确如下内容：1)从配料、加工过程和防止与非有机产品混淆三个环节进一步明确保持加工产品的“有机完整性”；2)有机饲料加工厂应符合 GB/T 16764 的要求；3)应考虑不对环境产生负面影响或将负面影响减少到最低。
- 在配料、添加剂和加工助剂中增加了饲料加工的要求(见 4.2.1.6)；
- 在加工中简略了平行生产的规定(见 4.2.2.2)，删除了冲顶加工等具体要求(见 2005 年版的 4.4.1)；
- 在有害生物防治中增加了对消毒剂使用规定(见 4.2.3.3)；
- 在储藏和运输中将档案记录管理要求归入 GB/T 19630.4(见 GB/T 19630.4—2011 的 4.2.6，2005 年版的 4.7.5 和 4.8.4)；
- 在纺织品加工中修改了制定和实施环境管理改善计划的时间规定[见 2005 年版的 4.10.2g)]，删除了纺织品中的“关于加工厂卫生”、“关于有害生物防治”、“关于储藏”、“关于运输”、“关于包装”、“关于配料、添加剂和加工助剂”[见 2005 年版的 4.10.2l)]；
- 重新梳理了附录 A 中的“有机食品加工中允许使用的食品添加剂、助剂和其他物质”列表中的物质，并分别列出了表 A.1“食品添加剂列表”和表 A.2“加工助剂列表”(见附录 A)；
- 增加了附录 B“有机饲料加工中允许使用的添加剂”(见附录 B)。

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。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出。

本部分起草单位：杭州万泰认证有限公司、南京国环有机产品认证中心、中国农业大学、中绿华夏有机食品认证中心、中国合格评定国家认可中心、山东省环境监测中心站、国家认监委注册部。

本部分主要起草人：卢振辉、袁清、王慧、汪云岗、刘先德、乔玉辉、孟凡乔、栾治华、邵崇妹、谭红、陈云华、徐娜、戴金平、王茂华。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 19630.2—2005。

有机产品 第2部分：加工

1 范围

GB/T 19630 的本部分规定了有机加工的通用规范和要求。

本部分适用于以按 GB/T 19630.1 生产的未加工产品为原料进行的加工及包装、储藏和运输的全过程，包括食品、饲料和纺织品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2721 食用盐卫生标准

GB 2760—2011 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4287 纺织染整工业水污染物排放标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 16764 配合饲料企业卫生规范

GB/T 18885 生态纺织品技术要求

GB/T 19630.1 有机产品 第1部分：生产

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

配料 ingredients

在制造或加工产品时使用的、并存在(包括改性的形式存在)于产品中的任何物质，包括添加剂。

3.2

食品添加剂 food additives

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。

3.3

饲料添加剂 feed additives

在饲料加工、制作、使用过程中添加的少量或者微量物质，包括营养性饲料添加剂和一般饲料添加剂。

3.4

加工助剂 processing aids

本身不作为产品配料用，仅在加工、配料或处理过程中为实现某一工艺目的而使用的物质或物料(不包括设备和器皿)。

4 要求

4.1 通则

4.1.1 应当对本部分所涉及的加工及其后续过程进行有效控制,以保持加工后产品的有机完整性,具体表现在如下方面:

- a) 配料主要来自 GB/T 19630.1 所描述的有机农业生产体系,尽可能减少使用非有机农业配料,有法律法规要求的情况除外;
- b) 加工过程尽可能地保持产品的营养成分和原有属性;
- c) 有机产品加工及其后续过程在空间或时间上与非有机产品加工及其后续过程分开。

4.1.2 有机产品加工应当符合相关法律法规的要求。有机食品加工厂应符合 GB 14881 的要求,有机饲料加工厂应符合 GB/T 16764 的要求,其他有机产品加工厂应符合国家及行业部门有关规定。

4.1.3 有机产品加工应考虑不对环境产生负面影响或将负面影响减少到最低。

4.2 食品和饲料

4.2.1 配料、添加剂和加工助剂

4.2.1.1 来自 GB/T 19630.1 所描述的有机农业生产体系的有机配料在终产品中所占的质量或体积不少于配料总量的 95%。

4.2.1.2 当有机配料无法满足需求时,可使用非有机农业配料,但应不大于配料总量的 5%。一旦有条件获得有机配料时,应立即用有机配料替换。

4.2.1.3 同一种配料不应同时含有有机、常规或转换成分。

4.2.1.4 作为配料的水和食用盐应分别符合 GB 5749 和 GB 2721 的要求,且不计入 4.2.1.1 所要求的配料中。

4.2.1.5 对于食品加工,可使用表 A.1 和表 A.2 所列的食品添加剂和加工助剂,使用条件应符合 GB 2760 的规定。

4.2.1.6 对于饲料加工,可使用附录 B 所列的饲料添加剂,使用时应符合国家相关法律法规的要求。

4.2.1.7 对于食品加工,需使用其他物质时,首先应符合 GB 2760 的规定,并参见附录 C 中的程序对该物质进行评估。

4.2.1.8 在下列情况下,可以使用矿物质(包括微量元素)、维生素、氨基酸:

- a) 不能获得符合本标准的替代物;
- b) 如果不使用这些配料,产品将无法正常工作或保存,或其质量不能达到一定的标准;
- c) 其他法律法规要求的。

4.2.1.9 不应使用来自转基因的配料、添加剂和加工助剂。

4.2.2 加工

4.2.2.1 不应破坏食品和饲料的主要营养成分,可以采用机械、冷冻、加热、微波、烟熏等处理方法及微生物发酵工艺;可以采用提取、浓缩、沉淀和过滤工艺,但提取溶剂仅限于水、乙醇、动植物油、醋、二氧化碳、氮或羧酸,在提取和浓缩工艺中不应添加其他化学试剂。

4.2.2.2 应采取必要的措施,防止有机产品与非有机产品混合或被禁用物质污染。

4.2.2.3 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.2.4 在加工和储藏过程中不应采用辐照处理。

4.2.2.5 不应使用石棉过滤材料或可能被有害物质渗透的过滤材料。

4.2.3 有害生物防治

4.2.3.1 应优先采取以下管理措施来预防有害生物的发生：

- a) 消除有害生物的孳生条件；
- b) 防止有害生物接触加工和处理设备；
- c) 通过对温度、湿度、光照、空气等环境因素的控制，防止有害生物的繁殖。

4.2.3.2 可使用机械类、信息素类、气味类、粘着性的捕害工具、物理障碍、硅藻土、声光电器具，作为防治有害生物的设施或材料。

4.2.3.3 可使用下述物质作为加工过程需要使用的消毒剂：乙醇、次氯酸钙、次氯酸钠、二氧化氯和过氧化氢。消毒剂应经国家主管部门批准。不应使用有毒有害物质残留的消毒剂。

4.2.3.4 在加工或储藏场所遭受有害生物严重侵袭的紧急情况下，提倡使用中草药进行喷雾和熏蒸处理；不应使用硫磺熏蒸。

4.2.4 包装

4.2.4.1 提倡使用由木、竹、植物茎叶和纸制成的包装材料，可使用符合卫生要求的其他包装材料。

4.2.4.2 所有用于食品包装的材料应是食品级包装材料，包装应简单、实用，避免过度包装，并应考虑包装材料的生物降解和回收利用。

4.2.4.3 可使用二氧化碳和氮作为包装填充剂。

4.2.4.4 不应使用含有合成杀菌剂、防腐剂和熏蒸剂的包装材料。

4.2.4.5 不应使用接触过禁用物质的包装袋或容器盛装有机产品。

4.2.5 储藏

4.2.5.1 有机产品在储藏过程中不得受到其他物质的污染。

4.2.5.2 储藏产品的仓库应干净、无虫害，无有害物质残留。

4.2.5.3 除常温储藏外，可采用以下储藏方法：

- a) 储藏室空气调控；
- b) 温度控制；
- c) 干燥；
- d) 湿度调节。

4.2.5.4 有机产品应单独存放。如果不得与非有机产品共同存放，应在仓库内划出特定区域，并采取必要的措施确保有机产品不与其他产品混放。

4.2.6 运输

4.2.6.1 运输工具在装载有机产品前应清洁。

4.2.6.2 有机产品在运输过程中应避免与常规产品混杂或受到污染。

4.2.6.3 在运输和装卸过程中，外包装上的有机产品认证标志及有关说明不得被玷污或损毁。

4.3 纺织品

4.3.1 原料

4.3.1.1 纺织品的纤维原料应是100%的有机原料。

4.3.1.2 在原料加工成纤维的过程中，应尽可能减少对环境的影响。

4.3.1.3 纺织品中的非纺织原料,在生产、使用和废弃物的处理过程中,不应对环境 and 人类造成危害。

4.3.2 加工

4.3.2.1 在纺织品加工过程中应采用适宜的生产方法,尽可能减少对环境的影响。

4.3.2.2 不应使用对人体和环境有害的物质,使用的助剂均不得含有致癌、致畸、致突变、致敏性的物质,对哺乳动物的毒性口服 LD₅₀应大于 2 000 mg/kg。

4.3.2.3 不应使用易生物积累的和不易生物降解的物质。

4.3.2.4 在纺织品加工过程中能耗应最小化,尽可能使用可再生能源。

4.3.2.5 如果在工艺或设备上将有机加工和常规加工分离会对环境造成显著不利的影 响,而不分离不会导致有机纺织品与常规纺织品加工过程中使用的循环流体(如:碱洗、上浆、漂洗等工序)有接触的风险,则有机和常规工艺可以不分离,但加工厂应保证有机纺织品不受禁用物质污染。

4.3.2.6 加工单位应采用有效的污水处理工艺,确保排水中污染物浓度不超过 GB 4287 的规定。

4.3.2.7 应制定并实施生产过程中的环境管理改善计划。

4.3.2.8 煮茧过程或洗毛过程所用的表面活性剂应选择易生物降解的种类。

4.3.2.9 浆液应易于降解或至少有 80%可得到循环利用。

4.3.2.10 在丝光处理工艺中,可使用氢氧化钠或其他 的碱性物质,但应最大限度地循环利用。

4.3.2.11 纺织油和编织油(针油)应选用易生物降解的或由植物提取的油剂。

4.3.3 染料和染整

4.3.3.1 应使用植物源或矿物源的染料。

4.3.3.2 不应使用 GB/T 18885 中规定的禁止使用的有害染料及物质。

4.3.3.3 可使用天然的印染增稠剂。

4.3.3.4 可使用易生物降解的软化剂。

4.3.3.5 不应使用含有会在污水中形成有机卤素化合物的物质进行印染设备的清洗。

4.3.3.6 染料中的重金属类含量不得超过表 1 中的指标。

表 1 染料中重金属类含量指标

金属名称	指标 mg/kg	金属名称	指标 mg/kg	金属名称	指标 mg/kg
锑	50	砷	50	钡	100
铅	100	镉	20	铬	100
铁	2 500	铜	250	锰	1 000
镍	200	汞	4	硒	20
银	100	锌	1 500	锡	250

4.3.4 制成品

4.3.4.1 辅料(如:衬里、装饰物、纽扣、拉链、缝线等)应使用对环境无害的材料,尽量使用天然材料。

4.3.4.2 制成品加工过程(如:砂洗、水洗)不得使用对人体及环境有害的助剂。

4.3.4.3 制成品中有害物质含量不得超过 GB/T 18885 的规定。

附 录 A
(规范性附录)

有机食品加工中允许使用的食品添加剂、助剂和其他物质

A.1 食品添加剂

见表 A.1。

表 A.1 食品添加剂列表

序号	名称	使用条件	INS
1	阿拉伯胶 (arabic gum)	增稠剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	414
2	刺梧桐胶 (karaya gum)	稳定剂,用于调制乳和水油状脂肪乳化制品以及 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	416
3	二氧化硅 (silicon dioxide)	抗结剂,用于脱水蛋制品、乳粉、可可粉、可可脂、糖粉、固体复合调味料、固体饮料类、香辛料类,按 GB 2760—2011 限量使用	551
4	二氧化硫 (sulfur dioxide)	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂,用于未加糖果酒,最大使用量为 50 mg/L;用于加糖果酒,最大使用量为 100 mg/L;用于红葡萄酒,最大使用量为 100 mg/L;用于白葡萄酒和桃红葡萄酒,最大使用量为 150 mg/L。最大使用量以二氧化硫残留量计	220
5	甘油 (glycerine)	水分保持剂、乳化剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	422
6	瓜尔胶 (guar gum)	增稠剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用;用于稀奶油和较大婴儿和幼儿配方食品时按 GB 2760—2011 限量使用	412
7	果胶 (pectins)	乳化剂、稳定剂、增稠剂,用于发酵乳、稀奶油、黄油和浓缩黄油、生湿面制品(如:面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、生干面制品、其他糖和糖浆(如:红糖、赤砂糖、槭树糖浆)、香辛料类以及 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用;用于果蔬汁(浆)时按 GB 2760—2011 限量使用	440
8	海藻酸钾 (potassium alginate)	增稠剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	402
9	海藻酸钠 (sodium alginate)	增稠剂,用于发酵乳、稀奶油、黄油和浓缩黄油、生湿面制品(如:面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、生干面制品、果蔬汁(浆)、香辛料类以及 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用;用于其他糖和糖浆(如:红糖、赤砂糖、槭树糖浆)时按 GB 2760—2011 限量使用	401
10	槐豆胶 (carob bean gum)	增稠剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用;用于婴幼儿配方食品时按 GB 2760—2011 限量使用	410

表 A.1 (续)

序号	名称	使用条件	INS
11	黄原胶 (xanthan gum)	增稠剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用;稳定剂、增稠剂,用于稀奶油、果蔬汁(浆)、香辛料类时按生产需要适量使用;用于黄油和浓缩黄油、生湿面制品(如:面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、生干面制品、其他糖和糖浆(如:红糖、赤砂糖、槭树糖浆)时按 GB 2760—2011 限量使用	415
12	焦亚硫酸钾 (potassium metabisulphite)	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂,用于啤酒时,按 GB 2760—2011 限量使用;用于未加糖果酒,最大使用量为 50 mg/L;用于加糖果酒,最大使用量为 100 mg/L;用于红葡萄酒,最大使用量为 100 mg/L;用于白葡萄酒和桃红葡萄酒,最大使用量为 150 mg/L。最大使用量以二氧化硫残留量计	224
13	L(+)-酒石酸和酒石酸 [(L(+)-tartaric acid, tartaric acid)]	酸度调节剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	334
14	酒石酸氢钾 (potassium bitartrate)	膨松剂,用于小麦粉及其制品、焙烤食品。按生产需要适量使用	336
15	卡拉胶 (carrageenan)	增稠剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用。乳化剂、稳定剂、增稠剂,用于稀奶油、黄油和浓缩黄油、生湿面制品(如:面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、果蔬汁(浆)、香辛料类时按生产需要适量使用;用于生干面制品、其他糖和糖浆(如:红糖、赤砂糖、槭树糖浆)以及婴幼儿配方食品时按 GB 2760—2011 限量使用	407
16	抗坏血酸(维生素 C) (ascorbic acid)	抗氧化剂,用于浓缩果蔬汁(浆)及用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用。面粉处理剂,用于小麦粉,按 GB 2760—2011 限量使用	300
17	磷酸氢钙 (calcium hydrogen phosphate)	膨松剂,用于小麦粉及其制品、生湿面制品(如:面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、焙烤食品和膨化食品。按 GB 2760—2011 中使用范围及限量使用	341ii
18	硫酸钙(天然) (calcium sulfate)	稳定剂、凝固剂、增稠剂、酸度调节剂,用于豆类制品,按生产需要适量使用;用于面包、糕点、饼干、腌腊肉制品(如:咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)(仅限腊肠)、肉灌肠类时按 GB 2760—2011 限量使用	516
19	氯化钙 (calcium chloride)	凝固剂、稳定剂、增稠剂,用于稀奶油和豆类制品,按生产需要适量使用;用于水果罐头、果酱、蔬菜罐头、装饰糖果(如:工艺造型或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁、调味糖浆时按 GB 2760—2011 限量使用	509
20	氯化钾 (potassium chloride)	用于盐及代盐制品,按 GB 2760—2011 限量使用	508
21	氯化镁(天然) (magnesium chloride)	稳定剂和凝固剂,用于豆类制品,按生产需要适量使用	511
22	明胶 (gelatin)	增稠剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

序号	名称	使用条件	INS
23	柠檬酸 (citric acid)	酸度调节剂,应是碳水化合物经微生物发酵的产物。用于婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品以及 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	330
24	柠檬酸钾 (tripotassium citrate)	酸度调节剂,用于婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品以及 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	332ii
25	柠檬酸钠 (trisodium citrate)	酸度调节剂,用于婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品以及 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	331iii
26	苹果酸 (malic acid)	酸度调节剂,不能是转基因产品,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	296
27	氢氧化钙 (calcium hydroxide)	酸度调节剂,用于乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品、婴儿配方食品,按生产需要适量使用	526
28	琼脂 (agar)	增稠剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	406
29	乳酸 (lactic acid)	酸度调节剂,不能是转基因产品,用于婴幼儿配方食品以及 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	270
30	乳酸钠 (sodium lactate)	水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用;用于生湿面制品(如:面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮),按 GB 2760—2011 限量使用	325
31	碳酸钙 (calcium carbonate)	膨松剂、面粉处理剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	170i
32	碳酸钾 (potassium carbonate)	酸度调节剂,用于婴幼儿配方食品以及 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用;用于生湿面制品(如:面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮),按 GB 2760—2011 限量使用	501i
33	碳酸钠 (sodium carbonate)	酸度调节剂,用于生湿面制品(如:面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、生干面制品以及 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	500i
34	碳酸氢铵 (ammonium hydrogen carbonate)	膨松剂,用于 GB 2760—2011 表 A.3 所列食品之外的各类食品,按生产需要适量使用	503ii
35	硝酸钾 (potassium nitrate)	护色剂、防腐剂,用于肉制品,最大使用量 80 mg/kg,最大残留量 30 mg/kg (以亚硝酸钠计)	252
36	亚硝酸钠 (sodium nitrite)	护色剂、防腐剂,用于肉制品,最大使用量 80 mg/kg,最大残留量 30 mg/kg (以亚硝酸钠计)	250
37	胭脂树橙 (红木素、降红木素) (annatto extract)	着色剂,用于再制干酪、其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)、冷冻饮品(食用冰除外)、果酱、巧克力和巧克力制品、除以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等以外的可可制品、代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品、糖果、面糊(如:用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉,按 GB 2760—2011 限量使用	160b

A.2 加工助剂

见表 A.2。

表 A.2 加工助剂列表

序号	中文名称	英文名称	INS
1	氮气(nitrogen)	用于食品保存,仅允许使用非石油来源的不含石油级的	941
2	二氧化碳(非石油制品) (carbon dioxide)	防腐剂、加工助剂,应是非石油制品。用于碳酸饮料,其他发酵酒类(充气型)	290
3	高岭土 (kaolin)	澄清剂、助滤剂,用于葡萄酒、果酒、黄酒和配制酒的加工工艺和发酵工艺	559
4	固化单宁(immobilized tannin)	澄清剂,用于配制酒的加工工艺和发酵工艺	
5	硅胶(silica gel)	澄清剂,用于啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒和黄酒的加工工艺	
6	硅藻土(diatomaceous earth)	过滤助剂	
7	活性炭(activated carbon)	加工助剂	
8	硫酸(sulfuric acid)	絮凝剂,用于啤酒的加工工艺	
9	氯化钙(calcium chloride)	加工助剂,用于豆制品加工工艺	509
10	膨润土(皂土、斑脱土) (bentonite)	吸附剂、助滤剂、澄清剂,葡萄酒、果酒、黄酒和配制酒的加工工艺、发酵工艺	
11	氢氧化钙(calcium hydroxide)	用作玉米面的添加剂和食糖加工助剂	526
12	氢氧化钠(sodium hydroxide)	酸度调节剂,加工助剂	524
13	食用单宁 (edible tannin)	助滤剂、澄清剂、脱色剂,黄酒、啤酒、葡萄酒和配制酒的加工工艺、油脂脱色工艺	181
14	碳酸钙(calcium carbonate)	加工助剂	170i
15	碳酸钾(potassium carbonate)	用于葡萄干燥	501i
16	碳酸镁(magnesium carbonate)	加工助剂,用于面粉加工	504i
17	碳酸钠(sodium carbonate)	用于食糖的生产	500i
18	纤维素(cellulose)	用于白明胶的生产	
19	盐酸(hydrochloric acid)	用于白明胶的生产	507
20	乙醇(ethanol)	原料应是有机来源的	
21	珍珠岩 (pearl rock)	助滤剂,用于啤酒、葡萄酒、果酒和配制酒的加工工艺、发酵工艺	
22	滑石粉(tale)	脱模剂,用于糖果的加工工艺	553iii

A.3 调味品

调味品包括：

- a) 香精油：以油、水、酒精、二氧化碳为溶剂通过机械和物理方法提取的天然香料；
- b) 天然烟熏味调味品；
- c) 天然调味品：应根据附录 C 评估有机添加剂和加工助剂的准则来评估认可。

A.4 微生物制品

微生物制品包括：

- a) 天然微生物及其制品：基因工程生物及其产品除外；
- b) 发酵剂：生产过程未使用漂白剂和有机溶剂。

A.5 其他配料

其他配料包括：

- a) 饮用水；
- b) 食用盐；
- c) 矿物质(包括微量元素)和维生素：法律规定应使用，或有确凿证据证明食品中严重缺乏时才可以使用。

附录 B

(规范性附录)

有机饲料加工中允许使用的添加剂

表 B.1 饲料添加剂列表

序号	名称	说明	INS
1	铁(iron)	硫酸亚铁、碳酸亚铁	
2	碘(iodine)	碘酸钙、六水碘酸钙、碘化钾、碘化钠	
3	钴(cobalt)	硫酸钴、氯化钴	
4	铜(copper)	五水硫酸铜、氧化铜(反刍动物)	
5	锰(manganese)	碳酸锰、氧化锰、硫酸锰、氯化锰	
6	锌(zinc)	碳酸锌、氧化锌、硫酸锌	
7	钼(molybdenum)	钼酸钠	
8	硒(selenium)	亚硒酸钠	
9	钠(sodium)	氯化钠、硫酸钠	
10	钙(calcium)	碳酸钙(石粉、贝壳粉)、乳酸钙	
11	磷(phosphorous)	磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙	
12	镁(magnesium)	氧化镁、氯化镁、硫酸镁	
13	硫(sulfur)	硫酸钠	
14	维生素(vitamine)	来源于天然生长的饲料原料的维生素。在饲喂单胃动物时可使用与天然维生素一样的合成维生素。若反刍动物无法获得天然来源的维生素,允许使用与天然维生素一样的合成的维生素 A、D 和 E	
15	微生物(microorganism)	地衣芽孢杆菌、枯草芽孢杆菌、两歧双歧杆菌、粪肠球菌、屎肠球菌、乳酸肠球菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、乳酸乳杆菌、植物乳杆菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、产朊假丝酵母、酿酒酵母、沼泽红假单胞菌、保加利亚乳杆菌(仅用于猪、鸡和青贮饲料)	
16	酶(enzyme)	青贮饲料添加剂	
17	山梨酸(sorbic acid)	防腐剂	200
18	甲酸(formic acid)	防腐剂,用于青贮饲料,只有在天气条件不能满足充分发酵时才可使用	236
19	乙酸(acetic acid)	防腐剂,用于青贮饲料,只有在天气条件不能满足充分发酵时才可使用	260
20	乳酸(lactic acid)	防腐剂,用于青贮饲料,只有在天气条件不能满足充分发酵时才可使用	270
21	丙酸(propionic acid)	防腐剂,用于青贮饲料,只有在天气条件不能满足充分发酵时才可使用	280
22	柠檬酸(citric acid)	防腐剂	330
23	硬脂酸钙(calcium stearate)	天然来源,粘合剂和抗结块剂	470
24	二氧化硅(silicon dioxide)	粘合剂和抗结块剂	551b

附录 C

(资料性附录)

评估有机加工添加剂和加工助剂的准则

附录 A 和附录 B 所列的允许使用的添加剂和加工助剂不能涵盖所有符合有机生产原则的物质。当某种物质未被列入附录时,应根据以下准则对该物质进行评估,以确定其是否适合在有机加工中使用。

C.1 原则

每种添加剂和加工助剂只有在必需时才可在有机生产中使用,并且应遵守如下原则:

- a) 遵守产品的有机真实性;
- b) 没有这些添加剂和加工助剂,产品就无法生产和保存。

C.2 核准添加剂和加工助剂的条件

添加剂和加工助剂的核准应满足如下条件:

- a) 没有可用于加工或保存有机产品的其他可接受的工艺;
- b) 添加剂或加工助剂的使用应尽量起到减少因采用其他工艺可能对食品造成的物理或机械损坏;
- c) 采用其他方法,如缩短运输时间或改善储存设施,仍不能有效保证食品卫生;
- d) 天然来源物质的质量和数量不足以取代该添加剂或加工助剂;
- e) 添加剂或加工助剂不危及产品的有机完整性;
- f) 添加剂或加工助剂的使用不会给消费者留下一种印象,似乎最终产品的质量比原料质量要好,从而使消费者感到困惑。这主要涉及但不限于色素和香料;
- g) 添加剂和加工助剂的使用不应有损于产品的总体品质。

C.3 使用添加剂和加工助剂的优先顺序

C.3.1 应优先选择如下方案以替代添加剂或加工助剂的使用:

- a) 按照有机认证标准的要求生产的作物及其加工产品,而且这些产品不需要添加其他物质,例如作增稠剂用的面粉或作为脱模剂用的植物油;
- b) 仅用机械或简单的物理方法生产的植物和动物来源的食品或原料,如盐。

C.3.2 第二选择是:

- a) 用物理方法或用酶生产的单纯食品成分,如淀粉、酒石酸盐和果胶;
- b) 非农业源原料的提纯产物和微生物,如金虎尾(acerola)果汁、酵母培养物等酶和微生物制剂。

C.3.3 在有机产品中不应使用以下种类的添加剂和加工助剂:

- a) 与天然物质“性质等同的”物质;
- b) 基本判断为非天然的或为“产品成分新结构”的合成物质,如乙酰交联淀粉;
- c) 用基因工程方法生产的添加剂或加工助剂;
- d) 合成色素和合成防腐剂。

添加剂和加工助剂制备中使用的载体和防腐剂也应考虑在内。