

Załącznik D Klasy funkcjonalne dodatków do żywności:

Uwaga: Każdy rodzaj dodatku do żywności pełni jedną lub więcej funkcji w produkcie spożywczym. W niniejszym standardzie niektóre typowe funkcje wymieniono w szczegółowych przepisach, ale nie są to wszystkie funkcje.

D.1 Regulator kwasowości (酸度调节剂): substancje mające na celu zachowanie lub zmianę wartości pH produktu spożywczego.

D.2 Środek przeciwzbrylający (抗结剂): substancje mające na celu zapobieganie zlepianiu się i zbrylaniu granulowanego lub sproszkowanego produktu spożywczego i zachowanie jego sypkiej lub luźnej postaci.

D.3 Środek przeciwspieniający (消泡剂): substancje mające na celu zredukowanie napięcia powierzchniowego i usunięcie piany w toku przetwarzania produktu spożywczego.

D.4 Przeciwutleniacz (抗氧化剂): substancje mające na celu zapobieganie lub opóźnienie oksydacji lub pogorszenia składu tłuszczu lub produktu spożywczego oraz polepszenie stabilności produktu spożywczego.

D.5 Środek wybielający (漂白剂): substancje mające na celu zniszczenie i ograniczenie czynników powodujących zabarwienie produktu spożywczego oraz rozjaśnienie zabarwienia i zapobieganie jego brązowieniu.

D.6 Wypełniacz (膨松剂): substancja dodawana w trakcie przetwarzania produktu spożywczego, umożliwia wytworzenie przez produkty zwartej i porowatej konsystencji, a tym samym sprawia, że są one miękkie i chrupiące.

D.7 Bazy gum do żucia (胶基糖果中基础剂): Substancje mające na celu spienienie i uplastycznienie baz gum do żucia oraz sprawienie, by były one możliwe do przeżuwania.

D.8 Barwnik (着色剂): substancje mające na celu nadanie i poprawę zabarwienia i połysku produktu spożywczego.

D.9 Środek podtrzymujący zabarwienie (护色剂): Dotyczy substancji, które mogą wchodzić w reakcję z barwnikami w mięsie i produktach mięsnych i tym samym zapobiegać ich rozkładowi i zniszczeniu w trakcie przetwarzania i chłodzenia produktu spożywczego oraz nadawać im właściwe zabarwienie.

D.10 Emulgator (乳化剂): Dotyczy substancji, które mogą poprawiać napięcie powierzchniowe różnych elementów, a tym samym wytworzyć substancję dyspersyjną i emulgującą.

D.11 Preparat enzymatyczny (酶制剂): Dotyczy produktów biologicznych ekstrahowanych bezpośrednio z części jadalnych lub niejadalnych, sfermentowanych lub ekstrahowanych z mikroorganizmów (w tym, ale nie wyłącznie, bakterii, promieniowców i szczepów grzybów) za pomocą modyfikacji genetycznej lub w sposób tradycyjny, stosowanych do przetwarzania produktu spożywczego i pełniących specjalną funkcję katalizy.

D.12 Wzmacniacz smaku (增味剂): uzupełnia lub wzbogaca oryginalny smak produktu spożywczego.

D.13 Polepszacz mąki (面粉处理剂): Substancje mające na celu wspomaganie konserwacji mąki i polepszenie jakości produktów.

D.14 Środek glazurujący (披膜剂): substancje pokrywające powierzchnię produktu spożywczego, w celu zachowania przydatności produktu spożywczego, nadania mu świeżości i połysku, zapobiegania odparowywaniu wody, itp.

D.15 Humektanty (水分保持剂): substancje mające na celu zachowanie wody w produkcie spożywczym.

D.16 Konserwant (防腐剂): substancje mające na celu zapobieganie psuciu się produktu spożywczego i przedłużanie okresu przydatności do spożycia.

D.17 Stabilizator i koagulant (稳定剂和凝固剂): substancje mające na celu zachowanie stabilności lub niezmienności struktury produktu spożywczego oraz wzmocnienie kleistości postaci stałej.

D.18 Substancja słodząca (甜味剂): Substancje nadające produktowi spożywczemu słodki smak

D.19 Zagęstnik (增稠剂): Dotyczy substancji, które mogą zmieniać fizyczne cechy produktu spożywczego, nadawać mu gładkość i przyjemny smak poprzez polepszanie kleistości produktu lub wytworzenie żelu, a także mogą emulgować i stabilizować produkt oraz utworzyć jego zawiesinę.

D.20 Aromat (食品用香料): Substancje mające na celu połączenie smaków produktu spożywczego i nadanie mu smaku.

D.21 Substancja pomocnicza w przetwórstwie dla przemysłu spożywczego (食品工业用加工助剂): Dotyczy różnych substancji mogących przyczynić się do pomyślnego przetworzenia produktu spożywczego i nie mających związku z samym produktem. Na przykład są to materiał wspomagający filtrowanie, środek klarujący, sorbent, środek antyadhezyjny, środek odbarwiający, środek do usuwania skorupy i rozpuszczalniki do ekstrakcji.

D.22 Inne (其他): Inne funkcje nieuwzględnione w wyżej wymienionych kategoriach funkcjonalnych