

表一：雪糕及冰凍甜點的防腐劑及抗氧化劑相關規定

食物種類	防腐劑及抗氧化劑的種類	《食物內防腐劑規例》內的最高准許含量規定(百萬分率)
(a) 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	苯甲酸(benzoic acid)	300
	丙基梛酸鹽(propyl gallate)	90 (i)(iii)
(b) 以脂肪為主的甜品， 不包括屬註(a)的以乳類 為主的甜品	苯甲酸(benzoic acid)	1000
	丙基梛酸鹽(propyl gallate)	200 (i)(ii)
	特丁基對苯二酚 (Tertiary butylhydroquinone, TBHQ)	200 (i)(ii)
	經丁化作用的羥基茴香醚 (Butylated hydroxyanisole, BHA)	200 (i)(ii)
	經丁化作用的羥基甲苯 (Butylated hydroxytoluene, BHT)	200 (i)(ii)

- 註**
- (i) 計算經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基梛酸鹽及特丁基對苯二酚的含量，是按食物中的脂肪或油的重量計算。
 - (ii) 就經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基梛酸鹽及特丁基對苯二酚可混合使用，但每種抗氧化劑的分量以其最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不可超過100。
 - (iii) 丙基梛酸鹽的含量，是按乾成分、乾重、乾混合物或濃縮物計算。
 - (iv) 部分加入其他配料組合製成的冰凍甜點屬於合成食物，需要參考產品的成分組合，再根據《食物內防腐劑規例》附表1內「指明食物分類」就個別成分的准許添加的防腐劑及抗氧化劑的種類和含量，去評定有關合成食物是否符合規例。