

## 表二：香港《食物內防腐劑規例》內，部分芝士種類的防腐劑最高准許含量的規定

芝士種類	防腐劑	毫克/公斤
未成熟乳酪 (例如水牛芝士)	山梨酸(sorbic acid)	1000
	亞硝酸鈉 (sodium nitrite)[1]	10
	硝酸鈉 (sodium nitrate)[1]	50
成熟乳酪 (例如卡門培爾芝士、車打芝士、帕馬森芝士及布里芝士)	山梨酸	3000
	亞硝酸鈉 [1]	10
	硝酸鈉 [1]	50
	丙酸(propionic acid)	3000
加工乳酪	山梨酸 [2]	3000
	亞硝酸鈉 [1]	10
	硝酸鈉 [1]	50
	丙酸 [2]	3000

**註** [1] 可混合使用硝酸鈉及亞硝酸鈉，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過100。

[2] 可混合使用山梨酸及丙酸，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過100。