

表二：香港《食物內防腐劑規例》內部分餅乾種類的防腐劑最高准許含量的規定

餅乾種類	國際編號	防腐劑	毫克/公斤
原味薄脆餅乾(plain crackers) , 例如：蘇打餅乾(soda crackers) 、 裸麥餅乾(rye crisps)	200	山梨酸 (sorbic acid) [1]	1000
	210	苯甲酸 (benzoic acid)	1000
	280	丙酸 (propionic acid) [1]	1000
	319	特丁基對苯二酚 (tertiary butylhydroquinone, TBHQ) [2][3]	200
	320	經丁化作用的羥基茴香醚 (butylated hydroxyanisole, BHA) [2][3]	200
	321	經丁化作用的羥基甲苯 (butylated hydroxytoluene, BHT) [2][3]	200
以馬鈴薯(potato)、穀類 (cereal)、麵粉(flour)或取自根及 塊根或莖(roots and tubers)、豆 (pulses)和豆莢(legumes)的澱 粉(starch)為主的小食(snacks) , 包括調味薄脆餅乾(flavoured crackers)	210	苯甲酸	1000
	220	二氧化硫 (sulphur dioxide) [4]	50
	310	丙基棓酸鹽 (propyl gallate, PG) [2][3]	200
	319	特丁基對苯二酚 [2][3]	200
	320	經丁化作用的羥基茴香醚 [2][3]	200
	321	經丁化作用的羥基甲苯 [2][3]	200
	388	硫代二丙酸 (thiodipropionic acid)	200

註

[1] 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。

[2] 計算經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基棓酸鹽、特丁基對苯二酚及硫代二丙酸的含量，是按食物中的脂肪或油的重量計算。

[3] 就經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基棓酸鹽及特丁基對苯二酚而言，可混合使用其中2種或多於2種添加劑，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。

[4] 二氧化硫的含量，是作為二氧化硫殘留計算。