

表四：香港《食物內防腐劑規例》內，經加熱處理的醃製肉類的准許防腐劑及抗氧化劑最高准許含量的規定

准許防腐劑及抗氧化劑		最高准許含量
國際編碼系統編號	名稱	百萬分率 (ppm)
250	亞硝酸鈉 (sodium nitrite)	125
251	硝酸鈉 (sodium nitrate)	500
310	丙基梛酸鹽 (propyl gallate, PG) [1][2]	200
319	特丁基對苯二酚 (tertiary-butylhydroquinone, TBHQ) [1][2][3]	100
320	經丁化作用的羥基茴香醚 (butylated hydroxyanisole, BHA) [1][2]	200
321	經丁化作用的羥基甲苯 (butylated hydroxytoluene, BHT) [1][2][3]	100

- 註** [1] 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。
- [2] 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。
- [3] 只供用於脫水製品，例如肉乾。