

# 浅谈复配食品添加剂生产企业食品安全管理体系的审核要点

■ 徐恋 孙丹丹 方圆标志认证集团浙江有限公司

**摘要：**复配食品添加剂其生产使用的原辅料、有害物质控制、致病性微生物控制、明示的使用范围及使用量等，直接影响到复配食品添加剂产品的安全性和稳定性。复配食品添加剂生产企业建立和有效实施食品安全管理体系，为复配食品添加剂产品的安全性和稳定性提供了良好基础。结合复配食品添加剂生产许可审查和食品安全管理体系审核中的体会，从复配的原辅料、有害物质控制、致病性微生物控制、产品使用范围及其使用量、生产过程、检测方法和检验能力以及标识等方面，浅谈对复配食品添加剂生产企业食品安全管理体系的审核要点。

**关键词：**复配食品添加剂 审核 要点

## 1 参与复配的原辅料的审核

复配食品添加剂企业在申请生产许可时，须向所在地省质量技术监督局提交《复配食品添加剂产品配方及有害物质、致病性微生物等控制要求简表》，现举例如下，具体见表1。表1 是一个复配营养强化剂的产品配方及有害物质、致病性微生物等控制要求简表，该复配营养强化剂强化的是胆钙化醇，由食品添加剂胆钙化醇、食品添加剂抗坏血酸钠、食品添加剂磷酸二氢钙、食品添加剂聚丙烯酸钠和辅料麦芽糊精共五种原辅料组成。食品添加剂抗坏血酸钠起抗氧化作用；在GB2760 中食品添加剂磷酸二氢钙可以作为水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂，而在此复配营养强化剂中主要起膨松剂的作用。食品添加剂聚丙烯酸钠起增稠的作用。麦芽糊精作为辅料，起到填充的作用。

1.1 结合表1，应审核用于生产复配食品添加剂的以上4 种食品添加剂是否符合GB2760 、GB14880 和卫生部公告的规定，同时要生产许可证副本明细上写的所用的单一品种食品添加剂和辅料进行核对，是否一致。

企业名称（盖章）：		复配食品添加剂产品名称：复配营养强化剂								
序号	各组分名称和执行标准号（按照国家标准中通用名称填写）	该组分在复配中所占比例 %	该组分在国家标准中有害物质的限量要求	复配食品添加剂中对该有害物质的限量要求按照加权计算方法	计算结果 mg/kg	若无法采用加权计算的方法制定的有害物质限量值要求	该组分在国家标准中致病性微生物的控制要求	复配食品添加剂中对该致病性微生物的控制要求	GB2760、GB14880、卫生部公告规定该组分使用范围	GB2760、GB14880、卫生部公告规定该组分在上述使用范围内的最大使用限量
1	食品添加剂 胆钙化醇 卫生部 2010 年第 18 号公告	2	/						见 GB14880	见 GB14880
2	食品添加剂 抗坏血酸钠 GB16313-1996	5	铅<10mg/kg 砷<3mg/kg			铅<2mg/kg 砷<2mg/kg (无法进行加权计算,有害物质含量按照 GB26687 规定控制)			各类食品中按需添加 (GB2760 表 A3 所列食品除外)	各类食品中按需添加 (GB2760 表 A3 所列食品除外)
3	食品添加剂 磷酸二氢钙 GB 25559-2010	5	铅<2mg/kg 砷<3mg/kg						见 GB2760	见 GB2760
4	食品添加剂 聚丙烯酸钠 卫生部公告 2010 年第 12 号	8	/ 砷<2mg/kg						各类食品中按需添加 (GB2760 表 A3 所列食品除外)	各类食品中按需添加 (GB2760 表 A3 所列食品除外)
5	辅料：麦芽糊精 GB20884-2007	80	铅<0.5mg/kg 砷<1mg/kg					致病菌：不得检出	/	/
根据食品安全国家标准复配食品添加剂通则的要求汇总复配食品添加剂的相关值		复配后有害物质限量值： 铅<2mg/kg 砷<2mg/kg			复配后致病性微生物控制要求： 致病菌：不得检出			复配食品添加剂的使用范围： 膨化食品		复配食品添加剂的使用量： 0.52-3.09 mg/kg

表 1 复配食品添加剂产品配方及有害物质、致病性微生物等控制要求简表

1.2 审核各参与复配的食品添加剂和辅料的执行标准的合理性。食品添加剂胆钙化醇产品标准根据《关于指定胆钙化醇等14种食品添加剂产品标准的公告》（卫生部公告2010 年第18 号）执行《中华人民共和国药典》（2010 年版）相关质量要求和检验方法。食品添加剂抗坏血酸钠执行GB16313-1996，食品添加剂磷酸二氢钙执行GB 25559-2010。使用的食品添加剂聚丙烯酸钠，因目前没有聚丙烯酸钠的食品安全国家标准或相关指定标准，国内没有获得生产许可的企业，可以使用进口的聚丙烯酸钠，但企业应提供聚丙烯酸钠的进口检验规程，如果进口食品添加剂的检验规程要求低于食品安全国家标准或其他指定标准，则应遵循从严原则。依照SN/T2360.21-2009《进出口食品添加剂检验规程 第21 部分 增稠剂》规定，聚丙烯酸钠中砷（以As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>计）/(mg/kg) ≤ 4，而依据2010 年7 月26 日卫生部公告2010 年第12 号规定，聚丙烯酸钠中砷（以As 计）(mg/kg) ≤ 2.0，进口聚丙烯酸钠则需执行卫生部公告2010 年第12 号规定。麦芽糊精执行GB20884-2007。

1.3 要对各单一品种食品添加剂和辅料的供应商的评价和生产许可资质情况进行审核，如采购国内的要生产企业要通过全国工业产品生产许可证，如进口的要查验中华人民共和国出入境检验检疫卫生证书，并在审核原辅料仓库现场时进行核实。

## 2 有害物质控制的审核

应审核有害物质控制的合理性，因表一中参与复配的各单一品种食品添加剂和辅料执行标准中的铅、砷等指标不统一，无法采用加权计算的方法制定有害物质限量值，则采用GB26687-2011标准规定的安全限量值控制产品中的有害物质，即铅 $\leq$  2mg/kg；砷 $\leq$  2mg/kg。如果铅、砷等指标统一，则按照加权计算的方法由生产企业制定有害物质的限量并进行控制，下面举一个复配酸度调节剂的例子，见表2。

企业名称（盖章）：		复配食品添加剂产品名称：复配酸度调节剂																								
序号	各组分名称和执行标准号（按照国家标准中通用名称填写）	该组分在复配中所占比例 %	该组分在国家标准中有害物质的限量要求	复配食品添加剂中对该有害物质的限量要求按照加权计算方法	计算结果 mg/kg	若无法采用加权计算的方法制定的有害物质限量值要求	该组分在国家标准中致病性微生物的控制要求	复配食品添加剂中对该致病性微生物的控制要求	GB2760、GB14880、卫生部公告规定该组分使用范围	GB2760、GB14880、卫生部公告规定该组分在上述使用范围内的最大使用限量																
1	食品添加剂 DL-苹果酸 GB25544-2010	20	铅 $\leq$ 2mg/kg	$2 \times 20\%$	0.4	铅 $\leq$ 1.175mg/kg 砷 $\leq$ 1.5mg/kg	/	/	各类食品中按需添加（GB2760表A3所列食品除外）	各类食品中按需添加（GB2760表A3所列食品除外）																
			砷 $\leq$ 2mg/kg	$2 \times 20\%$	0.4																					
2	食品添加剂 磷酸三钙 GB25558-2010	3	铅 $\leq$ 2mg/kg	$2 \times 3\%$	0.06						/	/	见GB2760	见GB2760												
			砷 $\leq$ 3mg/kg	$3 \times 3\%$	0.09																					
3	食品添加剂 L (+) 酒石酸 GB25545-2010	10	铅 $\leq$ 2mg/kg	$2 \times 10\%$	0.2										/	/	各类食品中按需添加（GB2760表A3所列食品除外）	各类食品中按需添加（GB2760表A3所列食品除外）								
			砷 $\leq$ 2mg/kg	$2 \times 10\%$	0.2																					
4	食品添加剂 磷酸二氢钙 GB25559-2010	2	铅 $\leq$ 2mg/kg	$2 \times 2\%$	0.04														/	/	见GB2760	见GB2760				
			砷 $\leq$ 3mg/kg	$3 \times 2\%$	0.06																					
5	食品添加剂 富马酸 GB25546-2010	10	铅 $\leq$ 2mg/kg	$2 \times 10\%$	0.2																		/	/	见GB2760	见GB2760
			砷 $\leq$ 2mg/kg	$2 \times 10\%$	0.2																					
6	辅料：食用葡萄糖 GB/T 20880-2007	55	铅 $\leq$ 0.5mg/kg	$0.5 \times 55\%$	0.275	致病菌：不得检出	致病菌：不得检出	/	/																	
			砷 $\leq$ 1mg/kg	$1 \times 55\%$	0.55																					
根据食品安全国家标准复配食品添加剂通则的要求汇总复配食品添加剂的相关值		复配后有害物质限量值： 铅 $\leq$ 1.175mg/kg 砷 $\leq$ 1.5mg/kg			复配后致病性微生物控制要求： 致病菌：不得检出		复配食品添加剂的使用范围： 碳酸饮料		复配食品添加剂的最大使用量： 3.0 g/kg																	

表2 复配食品添加剂产品配方及有害物质、致病性微生物等控制要求简表

表2 是一个复配酸度调节剂的产品配方及有害物质、致病性微生物等控制要求简表，该复配酸度调节剂由食品添加剂 DL-苹果酸、食品添加剂磷酸三钙、食品添加剂 L (+) 酒石酸、食品添加剂磷酸二氢钙、食品添加剂富马酸和辅料食用葡萄糖复配而成。食品添加剂 DL-苹果酸起酸度调节的作用；食品添加剂磷酸三钙和磷酸二氢钙在GB2760 中规定可以作为水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂和抗结剂，而在此主要起酸度调节的作用；食品添加剂 L (+) 酒石酸和食品添加剂富马酸也均起酸度调节的作用；食用葡萄糖作为辅料，起到填充的作用。以上5 种食品添加剂和辅料食用葡萄糖的铅、砷的数值均以毫克每千克 (mg/kg) 表示，则按照GB26687-2011 第4.3.1 条规定的方法进行加权计算得出该复配酸度调节剂的铅 $\leq$ 1.175mg/kg、砷 $\leq$ 1.5mg/kg，严于GB26687 中的规定。企业如提供了发证检验报告或第三方的委托检测报告或监督抽查报告，需根据简表中计算的限量值对检测结果的符合性进行确认。

## 3 致病性微生物控制的审核

应审核致病性微生物控制的合理性。根据所有复配的食品添加剂单一品种和辅料的食品安全国家标准或相关标准，对相应的致病性微生物进行控制，并在终产品中不得检出。因以上简表中辅料麦芽糊精和食用葡萄糖均有致病菌不得检出的要求，则在终产品中应规定致病菌不得检出。

## 4 使用范围的审核

用于生产复配食品添加剂的各种食品添加剂，应具有共同的使用范围。如在表1 中食品添加剂胆钙化醇在GB14880 - 2012 的附录A 中规定了允许使用的范围为调制乳、调制乳粉（仅限儿童用乳粉）、人造黄油及其类似制品、即食谷物[包括碾轧燕麦（片）]、果蔬汁（肉）饮料（包括发酵型产品等）、含乳饮料、果冻、膨化食品等。食品添加剂磷酸二氢钙在GB2760 中的表A.1 中规定了允许使用的范围为乳及乳制品（01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外）、米粉（包括汤圆粉）、即食谷物[包括碾轧燕麦（片）]、饮料类（14.01 包装饮用水类除外）、果冻和膨化食品等。食品添加剂抗坏血酸钠和食品添加剂聚丙烯酸钠在各类食品中按需添加（但GB2760 表A3 所列食品除外）。经核对其共同的使用范围为即食谷物[包括碾轧燕麦（片）]、果蔬汁（肉）饮料（包括发酵型产品等）和膨化食品等。在审核现场应对受审核方提供的标签上明示的使用范围和简表中规定的使用范围进行核对，避免超出共同使用范围的情况发生，并在审核成品仓库时，对其标签、说明书上所标示的产品的使用范围进行核查。

## 5 使用量的审核

即使在共同的使用范围内，如表一复配营养强化剂其共

同的使用范围为即食谷物[包括碾轧燕麦(片)]、果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品等)和膨化食品等,但用于即食谷物[包括碾轧燕麦(片)]和膨化食品复配营养强化剂的配方和使用量是不同的。应根据企业提供的针对某一使用范围的使用量,对各单一品种食品添加剂的使用量是否符合GB2760、GB14880和卫生部公告的规定进行核算。举复配营养强化剂在膨化食品中的使用量为例。食品添加剂胆钙化醇在GB14880中规定膨化食品中的使用量为10~60 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。食品添加剂磷酸二氢钙在GB2760中规定膨化食品的最大使用量为2.0g/kg。膨化食品不在GB2760的表A.3“按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单”中,则食品添加剂抗坏血酸钠和食品添加剂聚丙烯酸钠可在膨化食品中按生产需要适量使用,不需对其的限量进行核算。下面列举了复配营养强化剂最小添加量和最大添加量的计算方法,见表3:

序号	原料名称	GB14880-2012	GB2760-2011	单位	膨化食品	最小含量	原料含量	单位	原料配方 mg/kg	所占%
1	食品添加剂 胆钙化醇	维生素 D		$\mu\text{g}/\text{kg}$	10~60	10	97	%	0.0103	2.00
2	食品添加剂 磷酸二氢钙		磷酸二氢钙	g/kg	$\leq 2.0$	0.000026	100	%	0.0258	5.00
3	食品添加剂 抗坏血酸钠		抗坏血酸钠	g/kg	各类食品中按需添加 (GB2760 表 A3 所列食品除外)	0.000026	100	%	0.0258	5.00
4	食品添加剂 聚丙烯酸钠		聚丙烯酸钠	g/kg	各类食品中按需添加 (GB2760 表 A3 所列食品除外) 生湿面制品 (如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮) $\leq 2.0$	0.000041	100	%	0.0412	8.00
5	麦芽糊精	/	/	/	/	/	/	%	0.4124	80.00
	合计								0.5155	100.00
序号	原料名称	GB14880-2012	GB2760-2011	单位	膨化食品	最大含量	原料含量	单位	原料配方 mg/kg	所占%
1	食品添加剂 胆钙化醇	维生素 D		$\mu\text{g}/\text{kg}$	10~60	60	97	%	0.0619	2.00
2	食品添加剂 磷酸二氢钙		磷酸二氢钙	g/kg	$\leq 2.0$	0.000155	100	%	0.1546	5.00
3	食品添加剂 抗坏血酸钠		抗坏血酸钠	g/kg	各类食品中按需添加 (GB2760 表 A3 所列食品除外)	0.000155	100	%	0.1546	5.00
4	食品添加剂 聚丙烯酸钠		聚丙烯酸钠	g/kg	各类食品中按需添加 (GB2760 表 A3 所列食品除外) 生湿面制品 (如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮) $\leq 2.0$	0.000247	100	%	0.2474	8.00
5	麦芽糊精	/	/	/	/	/	/	%	2.4742	80.00
	合计								3.0928	100.00

表3 复配食品添加剂:复配营养强化剂产品配方

复配营养强化剂在膨化食品中以0.52mg/kg 进行添加，食品添加剂胆钙化醇实际添加量为  $0.52\text{mg/kg} \times 2\% \times 97\% = 0.0101\text{ mg/kg} = 10.1\mu\text{g/kg} > 10\mu\text{g/kg}$ ；食品添加剂磷酸二氢钙实际添加量为  $0.52\text{mg/kg} \times 5\% = 0.026\text{mg/kg} \leq 2.0\text{ g/kg}$ ，经核算均符合要求。复配营养强化剂在膨化食品中以3.09 mg/kg 进行添加，食品添加剂胆钙化醇实际添加量为  $3.09\text{mg/kg} \times 2\% \times 97\% = 0.0599\text{mg/kg} = 59.9\mu\text{g/kg} < 60\mu\text{g/kg}$ ，食品添加剂磷酸二氢钙实际添加量为  $3.09\text{mg/kg} \times 5\% = 0.155\text{mg/kg} \leq 2.0\text{ g/kg}$ ，经核算也符合要求。在计算复配营养强化剂时，因为食品添加剂胆钙化醇的使用量是一个区间，在计算时应注意最小添加量数值取小数点后2 位有效数值，不管小数点后第三位数值是几，应考虑进位，避免最小添加量不够；而最大添加量数值取小数点后2 位有效数值，不管小数点后第三位数值是几，应考虑舍弃，不进位，避免最大添加量超标。另外还要考虑加工损失的情况，企业往往会设计一个目标添加量，如食品添加剂胆钙化醇设计添加量为15 $\mu\text{g/kg}$ ，来核算配方。

第二种情况，食品添加剂在GB2760 中只规定了最大使用量，例如表四、复配酸度调节剂产品配方，该配方中使用的食品添加剂磷酸三钙和磷酸二氢钙在碳酸饮料中GB2760 规定的最大使用量均为5.0 g/kg，复配酸度调节剂在碳酸饮料中以3000.00mg/kg 的添加量进行核算，食品添加剂磷酸三钙与磷酸二氢钙的实际添加量为  $3000.00\text{mg/kg} \times (3\% + 2\%) = 150\text{mg/kg} = 0.15\text{ g/kg} \leq 5.0\text{ g/kg}$ ，符合要求。并在审核成品仓库时对其标签、说明书上所标示的产品的使用范围进行核查。

序号	原料名称	GB14880-2012	GB2760-2011	单位	碳酸饮料	最大添加量	原料含量	单位	原料配方 mg/kg	所占%
1	食品添加剂 DL-苹果酸	/	DL-苹果酸	g/kg	各类食品中按需添加 (GB2760 表 A3 所列食品除外)	0.6	100	%	600.00	20.00
2	食品添加剂 磷酸三钙	/	磷酸三钙	g/kg	$\leq 5.0$	0.09	100	%	90.00	3.00
3	食品添加剂 L (+) 酒石酸	/	L (+) 酒石酸	g/kg	各类食品中按需添加 (GB2760 表 A3 所列食品除外)	0.3	100	%	300.00	10.00
4	食品添加剂 磷酸二氢钙	/	磷酸二氢钙	g/kg	$\leq 5.0$	0.06	100	%	60.00	2.00
5	食品添加剂 富马酸	/	富马酸	g/kg	$\leq 0.3$	0.3	100	%	300.00	10.00
6	食用葡萄糖	/	/	/	/	/	/	%	1650.00	55.00
	合计								3000.00	100.00

表4 复配食品添加剂：复配酸度调节剂产品配方

第三种情况是，要遵守GB2760 中对同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1 的规定。现举复配防腐剂为例，见表5。

序号	原料名称	GB2760-2011	单位	酱油	最大添加量	原料含量	单位	原料配方 mg/kg	所占%
1	食品添加剂 苯甲酸钠	苯甲酸钠	g/kg	≤1.0	0.1368	100	%	136.80	20.00
2	食品添加剂 丙酸钠	丙酸钠	g/kg	≤2.5	0.2736	100	%	273.60	40.00
3	食品添加剂 对羟基苯甲酸甲酯钠	对羟基苯甲酸甲酯钠	g/kg	≤0.25	0.0684	100	%	68.40	10.00
4	食品添加剂 乳酸链球菌素	乳酸链球菌素	g/kg	≤0.2	0.0684	100	%	68.40	10.00
5	食品添加剂 山梨酸钾	山梨酸钾	g/kg	≤1.0	0.1368	100	%	136.80	20.00
合计								684.00	100.00

表5 复配食品添加剂：复配防腐剂产品配方

该复配防腐剂由食品添加剂苯甲酸钠、食品添加剂丙酸钠、食品添加剂对羟基苯甲酸甲酯钠、食品添加剂乳酸链球菌素和食品添加剂山梨酸钾复配而成，该五种参与复配的食品添加剂都可限量用于酱油中，按684.00mg/kg 使用时，食品添加剂苯甲酸钠的实际添加量为 $684.00\text{mg/kg} \times 20.00\% = 136.80 \text{ mg/kg} \leq 1.0 \text{ g/kg}$ ；食品添加剂丙酸钠的实际添加量为 $684.00\text{mg/kg} \times 40.00\% = 273.60 \text{ mg/kg} \leq 2.5 \text{ g/kg}$ ；食品添加剂对羟基苯甲酸甲酯钠的实际添加量为 $684.00\text{mg/kg} \times 10.00\% = 68.40 \text{ mg/kg} \leq 0.25 \text{ g/kg}$ ；食品添加剂乳酸链球菌素的实际添加量为 $684.00\text{mg/kg} \times 10.00\% = 68.40 \text{ mg/kg} \leq 0.2 \text{ g/kg}$ ；食品添加剂山梨酸钾的实际添加量为 $684.00\text{mg/kg} \times 20.00\% = 136.80\text{mg/kg} \leq 1.0 \text{ g/kg}$ ，均符合GB2760 中规定的限量要求。还要核算 $0.1368/1.0+0.2736/2.5+0.0684/0.25+0.0684/0.2+0.1368 /1.0=0.99864$ ，不超过1，符合GB2760 的规定。

## 6 生产过程的审核

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品添加剂卫生管理办法》、《食品添加剂生产企业卫生规范》和GB14881 的要求对复配食品添加剂企业的选址、厂房设计、设备与设施的配备、交叉污染和清洁消毒控制情况进行审核外，应重点审核配料过程人员的具体操作，称量结果与配方的一致性，称量后的复核，秤的匹配程度和检定情况，以及可追溯性控制情况。在混合过程应重点审核混合设备的结构、

使用的材质，投料的程序、混合时工艺参数如混合时间的确认依据等，重点是确保混合的均匀性。企业对不同复配食品添加剂产品混合均匀性的确认依据也往往不同，主要是根据参与复配的原辅料的特性来确定，如有的企业通过对每一批混合后的产品取不同位置的3~5个样品进行外观、pH值、水分、粘度、碳酸根离子等其中一项或多项的检测来选择最佳的混合时间，以确保混合的均匀性，审核组对其合理性要进行确认。如企业配备了金属探测设备，还应对其控制的有效性进行审核。

## 7 检测方法和检验能力的审核

GB 26687-2011《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》规定复配食品添加剂产品的出厂检验项目为砷、铅和（或）致病菌，在现场要审核检测设备如原子吸收分光光度计、生物安全柜等配置的适宜性及其检定或校准情况，所使用的检测方法标准是否符合通则及其修改单上的规定，需现场确认检验人员的实际操作能力，审核原料和成品的检验控制情况和产品的第三方检测结果。

## 8 标识的审核

在通则中规定了复配食品添加剂产品的标签、说明书应当标明：产品名称、商品名、规格、净含量、生产日期、生产者的名称、地址、联系方式、保质期、贮存条件、产品标准代号和生产许可证编号，应参照GB7718 - 2011的4.1下的相应要求进行审核，但还需关注：

### 8.1 复配食品添加剂命名的审核

要按照GB26687 - 2011的命名原则，即由单一功能且功能相同的食品添加剂品种复配而成的，应按照其在终端食品中发挥的功能命名。即“复配”+“GB2760中食品添加剂功能类别名称”，如：复配着色剂、复配防腐剂等。由功能相同的多种功能食品添加剂，或者不同功能的食品添加剂复配而成的，可以在其在终端食品中发挥的全部功能或者主要功能命名，即“复配”+“GB2760中食品添加剂功能类别名称”，也可以在命名中增加终端食品类别名称，即“复配”+“食品类别”+“GB2760中食品添加剂功能类别名称”，如复配肉及肉制品水分保持剂。有时生产厂家为了产品的市场推广，使用商品名如嫩肉粉等，故意在标签上使用醒目的颜色或放大字体。

## 8.2 保质期的审核

因为用于生产复配食品添加剂的各种食品添加剂和辅料的生产日期是不一致的，应按最早到期的各单一食品添加剂或辅料的保质期计算。

除以上标识内容外，复配食品添加剂的标签、说明书上还应当标明使用范围、用量、使用方法、各单一食品添加剂的通用名称、辅料的名称和“食品添加剂”字样，进入市场销售和餐饮环节使用的复配食品添加剂还应标明各单一食品添加剂品种的含量和“零售”字样。进口的复配食品添加剂应有中文标签、说明书，除标识上述内容外还应载明原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式，生产者的名称、地址、联系方式可以使用外文，可以豁免标识产品标准代号和生产许可证编号。复配食品添加剂的标签、说明书应当清晰、明显，容易辨识，不得含有虚假、夸大内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。

综上所述，复配食品添加剂的生产工艺相对简单，但对复配食品添加剂企业的食品安全管理体系审核并不简单。希望通过此文，能对生产企业和从事审核的人员有一定的启示和帮助。