

## 附件 1

# 拟征求意见的食品添加剂名单

## 一、磷脂酶 A1 等 4 种食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1.	磷脂酶 A1 Phospholipase A1	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	红聚颈腔菌 <i>Valsaria rubricosa</i>
2.	麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i>
3.	葡糖氧化酶 Glucose oxidase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	尼崎青霉菌 <i>Penicillium amagasakiense</i>
4.	脂肪酶 Lipase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	黑曲霉塔宾变种 <i>Aspergillus niger var. tubingensis</i>

食品工业用酶制剂的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB1886.174)的规定。

## 二、二氧化硅等 6 种扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	二氧化硅	抗结剂	04.04.03	其他豆制品(仅限大豆蛋白粉和调配大豆蛋白粉)	15.0	—
2.	二氧化碳	其他	01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	—
3.	姜黄	着色剂	06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.25	以姜黄素计
4.	乳酸链球菌素	防腐剂	04.04.01.03.02	卤制半干豆腐	0.5	—
5.	三氯蔗糖	甜味剂	04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	0.4	—
6.	植物炭黑	着色剂	01.02.02	风味发酵乳	5.0	—
			04.01.02.05	果酱		

## 三、扩大使用范围的食品工业用加工助剂

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1.	白油(液体石蜡)	white mineral oil	脱模剂、润滑剂	鲜酵母制品加工工艺 (最大使用量为 0.1g/kg)

## 附件 2

# 拟征求意见的食品添加剂相关背景材料

### 一、磷脂酶 A1

(一) 背景资料。米曲霉 (*Aspergillus oryzae*) 来源的磷脂酶 A1 申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品监督管理局、法国食品安全局、丹麦兽医和食品局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化磷脂水解。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174)。

### 二、麦芽糖淀粉酶

(一) 背景资料。地衣芽孢杆菌 (*Bacillus licheniformis*) 来源的麦芽糖淀粉酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。法国食品安全局、丹麦兽医和食品局、加拿大卫生部等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化淀粉水解。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174)。

### 三、葡糖氧化酶

(一) 背景资料。李氏木霉 (*Trichoderma reesei*) 来源的葡糖氧化酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品监督管理局、法国食品安全局、丹麦兽医和食品局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化葡萄糖的氧化。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB

1886.174)。

#### 四、脂肪酶

(一) 背景资料。李氏木霉 (*Trichoderma reesei*) 来源的脂肪酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品监督管理局、法国食品安全局、丹麦兽医和食品局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化脂类物质水解。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174)。

#### 五、二氧化硅

(一) 背景资料。二氧化硅作为抗结剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)，允许用于冷冻饮品、固体饮料等食品类别，本次申请扩大使用范围用于其他豆制品(大豆蛋白粉和调配大豆蛋白粉)(食品类别 04.04.03)。美国食品药品监督管理局、欧盟委员会等允许其作为抗结剂用于多种食品类别。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量不需要限定。

(二) 工艺必要性。该物质作为抗结剂用于其他豆制品(大豆蛋白粉和调配大豆蛋白粉)(食品类别 04.04.03)，改善产品流动性，提高生产效率。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》(GB 25576)。

#### 六、二氧化碳

(一) 背景资料。二氧化碳作为防腐剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)，允许用于饮料类、配制酒等食品类别，本次申请扩大使用范围用于风味发酵乳(食品类别 01.02.02)。国际食品法典委员会、

美国食品药品监督管理局、欧盟委员会等允许其作为食品添加剂用于发酵乳。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量不需要限定。

(二) 工艺必要性。该物质作为口感调节剂用于风味发酵乳(食品类别 01.02.02)，调节口感。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳》(GB 1886.228)。

## 七、姜黄

(一) 背景资料。姜黄作为着色剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)，允许用于冷冻饮品、方便米面制品、焙烤食品等食品类别，本次申请扩大使用范围用于面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉(食品类别 06.03.02.04)。美国食品药品监督管理局、日本厚生劳动省、韩国食品药品安全部等允许其作为着色剂用于多种食品类别。

(二) 工艺必要性。该物质作为着色剂用于面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉(食品类别 06.03.02.04)，改善产品色相。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄》(GB 1886.60)。

## 八、乳酸链球菌素

(一) 背景资料。乳酸链球菌素作为防腐剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)，允许用于预制肉制品、熟肉制品、酱及酱制品等食品类别，本次申请扩大使用范围用于卤制半干豆腐(食品类别 04.04.01.03.02)。美国食品药品监督管理局、欧盟委员会、日本厚生劳动省等允许其作为防腐剂用于多种食品类别。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委

员会评估结果,该物质的每日允许摄入量为 0-2 mg/kg bw。

(二) 工艺必要性。该物质作为防腐剂用于卤制半干豆腐(食品类别 04.04.01.03.02),有效抑制食品腐败变质。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素》(GB 1886.231)。

## 九、三氯蔗糖

(一) 背景资料。三氯蔗糖作为甜味剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760),允许用于糖果、焙烤食品、酱及酱制品等食品类别,本次申请扩大使用范围用于新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)(食品类别 04.04.01.05)。美国食品药品监督管理局、日本厚生劳动省、加拿大卫生部等允许其作为甜味剂用于多种食品类别。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果,该物质的每日允许摄入量为 0-15mg/kg bw。

(二) 工艺必要性。该物质作为甜味剂用于新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)(食品类别 04.04.01.05),改善产品口感。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》(GB 25531)。

## 十、植物炭黑

(一) 背景资料。植物炭黑作为着色剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760),允许用于冷冻饮品、糖果、糕点等食品类别,本次申请扩大使用范围用于风味发酵乳(食品类别 01.02.02)、果酱(食品类别 04.01.02.05)。欧盟委员会、日本厚生劳动省、加拿大卫生部等允许其作为着色剂用于多种食品类别。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果,该物质的每日允许摄入量不需要限定。

(二) 工艺必要性。该物质作为着色剂用于风味发酵乳（食品类别 01.02.02）、果酱（食品类别 04.01.02.05），增强产品色泽，改善产品口感。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 植物炭黑》（GB 28308）。

## 十一、白油（液体石蜡）

(一) 背景资料。白油（液体石蜡）作为食品工业用加工助剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于薯片的加工工艺、油脂加工工艺、糖果的加工工艺等。本次申请扩大使用范围用于鲜酵母制品的加工工艺。美国食品药品监督管理局、澳大利亚和新西兰食品标准局允许其作为脱模剂和润滑剂用于酵母生产中。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂用于鲜酵母制品的加工工艺，对块状鲜酵母起到润滑、形成保护膜的作用，降低块状鲜酵母与模具之间的摩擦力，方便鲜酵母脱模，改善产品品质。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 白油（液体石蜡）》（GB 1886.215）。