

## 附件 1

# 拟征求意见的食品添加剂名单

### 一、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1.	蛋白质谷氨酰胺酶	解朊金黄杆菌 <i>Chryseobacterium proteolyticum</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、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.	dl-酒石酸	酸度调节剂	04.02.02.03	腌渍的蔬菜	3.0	以酒石酸计
			06.05.02.01	粉丝、粉条	2.0	

### 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.	硫酸锰	Manganese sulfate	发酵用营养物质	发酵工艺

### 四、扩大使用范围的食品营养强化剂

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	使用量 (g/kg)
1.	6S-5-甲基四氢叶酸钙	营养强化剂	01.01.03	调制乳 (仅限孕产妇用调制乳)	用量符合 GB 14880 关于叶酸的规定。
			01.03.02	调制乳粉 (仅限儿童用乳粉)	
				调制乳粉 (仅限孕产妇用乳粉)	
			06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦 (片)	
			14.02.03	果蔬汁 (肉) 饮料 (包括发酵型产品等)	
13.03	特殊医学用途配方食品 (13.01 中涉及品种除外)	可作为叶酸来源, 用量符合 GB 29922 关于叶酸的规定。			

## 附件 2

# 拟征求意见的食品添加剂相关背景材料

### 一、蛋白质谷氨酰胺酶

(一) 背景资料。解脲金黄杆菌 (*Chryseobacterium proteolyticum*) 来源的蛋白质谷氨酰胺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、加拿大卫生部、澳大利亚和新西兰食品标准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, 提高食品中蛋白质的溶解性和乳化性。其质量规格执行《食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174)。

### 二、dl-酒石酸

(一) 背景资料。dl-酒石酸作为酸度调节剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760), 允许用于面糊、裹粉、煎炸粉、油炸面制品等食品类别, 本次申请扩大使用范围用于腌渍的蔬菜(食品类别 04.02.02.03) 和粉丝、粉条(食品类别 06.05.02.01)。美国食品药品监督管理局、日本厚生劳动省允许其作为酸度调节剂用于各类食品。

(二) 工艺必要性。该物质作为酸度调节剂用于腌渍的蔬菜(食品类别 04.02.02.03) 和粉丝、粉条(食品类别 06.05.02.01), 增强食品中防腐剂的抑菌功效。其质量规格执行《食品添加剂 dl-酒石酸》(GB 1886.42-2015)。

### 三、硫酸锰

(一) 背景资料。硫酸锰作为锰的化合物来源, 已列入《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB

14880), 本次申请扩大使用范围作为食品工业用加工助剂, 用于食品用菌种、乳制品、肉制品等的发酵工艺。澳大利亚和新西兰食品标准局允许其作为食品工业用加工助剂, 用作微生物营养物质。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂用于发酵工艺, 促进发酵制品中乳酸菌的生长。其质量规格执行《食品添加剂 硫酸锰》(GB 29208-2012)。

#### 四、6S-5-甲基四氢叶酸钙

(一) 背景资料。原国家卫生和计划生育委员会 2017 年第 13 号公告批准食品营养强化剂新品种 6S-5-甲基四氢叶酸钙, 作为叶酸的化合物来源, 用于调制乳粉和固体饮料。本次申请扩大使用范围至调制乳、调制乳粉、即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)、果蔬汁(肉)饮料和特殊医学用途配方食品(13.01 中涉及品种除外), 用量与《食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准》(GB 14880) 和《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》(GB 29922) 中关于叶酸的规定一致。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂, 增加食品中叶酸含量。其质量规格执行原国家卫生和计划生育委员会 2017 年第 13 号公告的相关内容。