

附件 1

拟征求意见的食品添加剂名单

一、 α -淀粉酶等 2 种食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1.	α -淀粉酶	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	嗜纤维菌 <i>Cytophaga sp.</i>
2.	乳糖酶	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</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 4 种食品添加剂扩大使用范围

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	04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等) (仅限豆腐花粉)	15.0	—
2.	海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	稳定剂	13.05	其他特殊膳食用食品(仅限 13 月龄-10 岁特殊医学用途配方食品中氨基酸代谢障碍配方产品)	1.0(适用于 13-36 月龄幼儿的产品) 按生产需要适量使用(适用于 37 月龄-10 岁人群的产品)	—
3.	可得然胶	增稠剂	06.05.02.04	粉圆	按生产需要适量使用	—
			16.07	其他(仅限魔芋凝胶制品)		
4.	罗望子多糖胶	增稠剂	04.01.02.05	果酱	5	—
			04.01.02.08.05	果糕类	20	
			14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3	以即饮状态计,相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量

三、食品营养强化剂 6S-5-甲基四氢叶酸钙扩大使用范围

序号	营养强化剂	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1.	6S-5-甲基四氢叶酸钙	13.05	除 13.01~ 13.04 外的其他特殊膳食用食品（仅限孕妇及乳母营养补充食品、运动营养食品）	符合《食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品》（GB 31601-2015）和《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154-2015）中关于叶酸的规定。	—

附件 2

解读材料

一、 α -淀粉酶

(一) 背景资料。地衣芽孢杆菌 (*Bacillus licheniformis*) 来源的 α -淀粉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、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，主要用于谷物加工和酒精生产等，液化不溶性的淀粉分子、加速淀粉颗粒转化为可发酵糖。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、乳糖酶

(一) 背景资料。枯草芽孢杆菌 (*Bacillus subtilis*) 来源的乳糖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、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，主要用于乳制品加工，催化乳糖水解。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、二氧化硅

(一) 背景资料。二氧化硅作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)，允许用于乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其

调制产品、原粮等食品类别，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）（仅限豆腐花粉）（食品类别 04.04.01.05）。欧盟委员会、美国食品药品监督管理局允许其作为抗结剂用于各类食品。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新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）（仅限豆腐花粉）（食品类别 04.04.01.05），防止产品结块。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）。

四、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

（一）背景资料。海藻酸钠作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于稀奶油、生湿面制品、生干面制品等食品类别，本次申请扩大使用范围用于其他特殊膳食用食品（仅限 13 月龄-10 岁特殊医学用途配方食品中氨基酸代谢障碍配方产品）（食品类别 13.05）。欧盟委员会允许其作为增稠剂用于特殊医学用途配方食品。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。该物质作为增稠剂用于其他特殊膳食用食品（仅限 13 月龄-10 岁特殊医学用途配方食品中氨基酸代谢障碍配方产品）（食品类别

13.05)，作为氨基酸基质的稳定剂。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)》(GB 1886.243)。

五、可得然胶

(一) 背景资料。可得然胶作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)，允许用于生湿面制品、生干面制品、方便米面制品等食品类别，本次申请扩大使用范围用于粉圆(食品类别 06.05.02.04)和其他(仅限魔芋凝胶制品)(食品类别 16.07)。国际食品法典委员会、美国食品药品监督管理局允许其作为增稠剂用于淀粉制品等食品类别。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。该物质作为增稠剂用于粉圆(食品类别 06.05.02.04)和其他(仅限魔芋凝胶制品)(食品类别 16.07)，改善产品质构。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 可得然胶》(GB 28304)。

六、罗望子多糖胶

(一) 背景资料。罗望子多糖胶作为食品添加剂已列入《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、可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果、果冻等食品类别，本次申请扩大使用范围用于果酱(食品类别 04.01.02.05)、果糕类(食品类别 04.01.02.08.05)和果蔬汁(浆)类饮料(食

品类别 14.02.03)。日本厚生劳动省、美国食品药品监督管理局允许其作为增稠剂用于食品。

(二) 工艺必要性。该物质作为增稠剂用于果酱(食品类别 04.01.02.05)、果糕类(食品类别 04.01.02.08.05)和果蔬汁(浆)类饮料(食品类别 14.02.03),改善产品质构。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 罗望子多糖胶》(GB 1886.106)。

七、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,已批准用于调制乳、调制乳粉、特殊医学用途配方食品等食品类别。本次申请扩大使用范围用于除 13.01~13.04 外的其他特殊膳食用食品(仅限孕妇及乳母营养补充食品、运动营养食品)(食品类别 13.05),用量应符合《食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品》(GB 31601)和《食品安全国家标准 运动营养食品通则》(GB 24154)中关于叶酸的规定。

(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。