

附件

## **$\beta$ -淀粉酶等 5 种食品添加剂 新品种相关材料**

### 一、拟征求意见的食品添加剂新品种名单

#### （一）食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	$\beta$ -淀粉酶 beta-amylase	弯曲芽孢杆菌 <i>Bacillus flexus</i>	—
2	溶血磷脂酶(磷脂酶 B) Lysophospholipase (lecithinase B)	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	<i>Aspergillus nishimurae</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》(GB 1886.174)的规定。

#### （二）食品营养强化剂新品种

中文名称：2'-岩藻糖基乳糖

英文名称：2'-fucosyllactose, 2'-FL

功能分类：食品营养强化剂

2'-岩藻糖基乳糖的用量、使用范围及质量规格要求按照国家食品安全风险评估中心《关于公开征求聚天冬氨酸钾等 10 种食品添加剂新品种意见》中食品营养强化剂 2'-岩藻糖基乳糖的征求意见稿内容执行（附录 C 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
2'-岩藻糖基乳糖	大肠杆菌 BL21(DE3)	奈瑟菌 ( <i>Neisseria spp.</i> ) <sup>a</sup>
2'-fucosyllactose	<i>E. coli</i> BL21(DE3)	

<sup>a</sup>为 $\alpha$ -1,2-岩藻糖基转移酶供体

### (三) 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	三赞胶	增稠剂、 稳定剂 和凝固 剂	01.01.03	调制乳	0.5	以即饮状态计， 相应的固体饮料 按照稀释倍数增 加使用量
			03.01	冰淇淋、 雪糕类	1.5	
			14.03.03	复合蛋白 饮料	0.75	
			14.08	风味饮料	0.5	

### (四) 扩大使用范围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	sulfuric acid	中和除皂	油脂加工工艺

## 二、拟征求意见的食品添加剂新品种背景材料

### （一） $\beta$ -淀粉酶

1.背景资料。弯曲芽孢杆菌（*Bacillus flexus*）来源的 $\beta$ -淀粉酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。日本厚生劳动省、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。

2.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）。

### （二）溶血磷脂酶

1.背景资料。李氏木霉（*Trichoderma reesei*）来源的溶血磷脂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、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。

2.工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化溶血磷脂的水解。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）2'-岩藻糖基乳糖

1.背景资料。2'-岩藻糖基乳糖申请作为食品营养强化剂新品种。美国食品药品监督管理局、欧盟委员会、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许2'-岩藻糖基乳糖用于婴幼儿配方食品等食品类别。

2.工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂，是母乳中含量最丰富的母乳低聚糖。其质量规格按照公告的相关要求执行。

### （四）三赞胶

1.背景资料。国家卫生健康委 2020 年第 4 号公告批准食品添加剂新品种三赞胶作为增稠剂、稳定剂和凝固剂用于肉灌肠类、果蔬汁（浆）类饮料和植物蛋白饮料的食品类别。本次申请扩大使用范围用于调制乳（食品类别 01.01.03），冰淇淋、雪糕类（食品类别 03.01），复合蛋白饮料（食品类别 14.03.03）和风味饮料（食品类别 14.08）。

2.工艺必要性。该物质作为增稠剂、稳定剂和凝固剂用于调制乳（食品类别 01.01.03），冰淇淋、雪糕类（食品类别 03.01），复合蛋白饮料（食品类别 14.03.03）和风味饮料（食品类别 14.08），改善产品稳定性。其质量规格执行国家卫生健康委 2020 年第 4 号公告。

#### （五）硫酸

1.背景资料。硫酸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），允许用于啤酒、淀粉、乳制品等加工工艺。本次申请扩大使用范围用于油脂加工工艺。美国食品药品监督管理局、日本厚生劳动省等允许其作为食品工业用加工助剂用于食品。

2.工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂用于油脂加工工艺，中和油脂，去除加工副产物。其质量规格执行《食品安全国家标准食品添加剂 硫酸》（GB 29205）。