

## 附件 1

# 拟征求意见的食品添加剂名单

序号	酶	来源	供体
1.	蛋白酶 Protease	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
2.	磷酸肌醇磷脂酶 C Phosphoinositide phospholipase C	荧光假单胞菌 <i>Pseudomonas fluorescens</i>	从土壤中分离的编码磷酸肌醇 磷脂酶 C 基因的微生物

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。

## 附件 2

# 拟征求意见的食品添加剂相关背景材料

### 一、蛋白酶

(一) 背景资料。枯草芽孢杆菌 (*Bacillus subtilis*) 来源的蛋白酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。法国食品安全局、美国食品药品监督管理局、丹麦兽医和食品管理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，水解蛋白。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、磷酸肌醇磷脂酶 C

(一) 背景资料。荧光假单胞菌 (*Pseudomonas fluorescens*) 来源的磷酸肌醇磷脂酶 C 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和巴西国家卫生监督局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，用于食用植物油脂的脱胶。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)。