

附件 1

拟征求意见的食品添加剂名单

一、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	备注
1.	辣椒红	着色剂	16.07	其他（仅限魔芋凝胶制品）	按生产需要适量使用	—
2.	辣椒油树脂	增味剂、着色剂	16.07	其他（仅限魔芋凝胶制品）	按生产需要适量使用	—

二、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 1.5g/kg）

附件 2

拟征求意见的食品添加剂解读材料

一、辣椒红

(一) 背景资料。辣椒红作为着色剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760), 允许用于方便米面制品、调味品、果冻等食品类别, 本次申请扩大使用范围用于其他(仅限魔芋凝胶制品)(食品类别 16.07)。美国食品药品监督管理局、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为着色剂用于一般食品。

(二) 工艺必要性。该物质作为着色剂用于其他(仅限魔芋凝胶制品)(食品类别 16.07), 改善产品感观。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红》(GB 1886.34)。

二、辣椒油树脂

(一) 背景资料。辣椒油树脂作为增味剂、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), 允许用于豆干类、香辛料油、复合调味料等食品类别, 本次申请扩大使用范围用于其他(仅限魔芋凝胶制品)(食品类别 16.07)。美国食品药品监督管理局、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为增味剂、着色剂用于一般食品。

(二) 工艺必要性。该物质作为增味剂、着色剂用于其他(仅限魔芋凝胶制品)(食品类别 16.07), 改善产品感观和风味。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂》(GB 28314)。

三、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）。