

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.	磷脂酶 A1 Phospholipase A1	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	<i>Talaromyces leycettanus</i>
2.	葡糖氧化酶 Glucose oxidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	产黄青霉 <i>Penicillium chrysogenum</i>

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.	番茄红	着色剂	09.02.03	冷冻鱼糜及其制品 (包括鱼丸等)	0.08	以番茄红素计
			09.04	熟制水产品(可直接食用)		
2.	三氯蔗糖	甜味剂	01.06.04	再制干酪	0.2	—

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.	聚二甲基硅氧烷及其乳液	polydimethyl siloxane	消泡剂	酵母加工制品生产加工工艺 (最大使用量 0.1 g/kg, 以聚二甲基硅氧烷计)

附件 2

拟征求意见的食品添加剂解读材料

一、磷脂酶 A1

(一) 背景资料。黑曲霉 (*Aspergillus niger*) 来源的磷脂酶 A1 申请作为食品工业用酶制剂新品种。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。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化磷脂水解。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、葡糖氧化酶

(一) 背景资料。黑曲霉 (*Aspergillus niger*) 来源的葡糖氧化酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。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。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化葡萄糖的氧化。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、番茄红

(一) 背景资料。番茄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)，允许用于风味发酵乳、饮料类等食品类别，本次申请扩大使用范围用于冷冻鱼糜及其制品(包括鱼丸等)(食品类别 09.02.03)和熟制水产品(可直接食用)(食品类别 09.04)。美国食品药品监督管理局、日本厚生劳动省、澳大利亚和新西兰食品

标准局等允许其作为着色剂用于食品。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。该物质作为着色剂用于冷冻鱼糜及其制品（包括鱼丸等）（食品类别 09.02.03）和熟制水产品（可直接食用）（食品类别 09.04），改善产品色相。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 番茄红》（GB 28316）。

四、三氯蔗糖

(一) 背景资料。三氯蔗糖作为甜味剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于糖果、焙烤食品、酱及酱制品等食品类别，本次申请扩大使用范围用于再制干酪（食品类别 01.06.04）。国际食品法典委员会、美国食品药品监督管理局、欧盟委员会、日本厚生劳动省等允许其作为甜味剂用于食品。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为 0-15 mg/kg bw。

(二) 工艺必要性。该物质作为甜味剂用于再制干酪（食品类别 01.06.04），改善产品口感。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》（GB 25531）。

五、聚二甲基硅氧烷及其乳液

(一) 背景资料。聚二甲基硅氧烷及其乳液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），允许用于豆制品、啤酒、焙烤食品、薯片等加工工艺。本次申请扩大使用范围用于酵母加工制品生产加工工艺。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其作为食品工业用加工助剂用于食品。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂用于酵母加工制品生产加工工艺，消除酵母加工制品生产过程中产生的气泡。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液》(GB 30612)。