

附件

## 丝氨酸蛋白酶等 3 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	丝氨酸蛋白酶 Serine protease	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	葱绿拟诺卡氏菌 <i>Nocardiopsis prasina</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) 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	乳酸钙	稳定剂和 凝固剂、 酸度调节 剂	04.02.02.03	腌渍的蔬菜	10.0	—
			04.02.02.04	蔬菜罐头	3.0	
2	三赞胶	增稠剂、 稳定剂和 凝固剂	01.01.03	调制乳	0.5	—
			14.03.03	复合蛋白饮 料	0.75	以即饮状 态计, 相应

序号	名称	功能	食品 分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
			14.08	风味饮料	0.5	的固体饮料按照稀释倍数增加使用量

## 二、拟征求意见的食品添加剂新品种背景材料

### (一) 丝氨酸蛋白酶

1.背景资料。地衣芽孢杆菌 (*Bacillus licheniformis*) 来源的丝氨酸蛋白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、丹麦兽医和食品局、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，主要用于催化胰凝乳蛋白的水解。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)。

### (二) 乳酸钙

1.背景资料。乳酸钙作为酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760), 允许用于加工水果、糖果、固体饮料、膨化食品等食品类别, 本次申请扩大使用范围用于腌渍的蔬菜 (食品类别 04.02.02.03), 蔬菜罐头 (食品类别 04.02.02.04)。国际食品法典委员会、美国食品药品监督管理局、欧盟委员会等允许其作为增稠剂、酸度调节剂用于加工蔬菜、蔬菜罐头。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“不作具体规定”。

2.工艺必要性。该物质作为稳定剂和凝固剂、酸度调节剂用于腌渍的蔬菜 (食品类别 04.02.02.03), 蔬菜罐头 (食品类别 04.02.02.04), 改善产品稳定性。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙》(GB

1886.21)。

### (三) 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），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），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。