

附件

2'-岩藻糖基乳糖等 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 2'-fucosyllactose	谷氨酸棒状杆菌 ATCC 13032 <i>Corynebacterium glutamate</i> ATCC 13032	盐渍假杆菌 (<i>Pseudopedobacter saltans</i>) ^a

^a为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

(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	L-丙氨酸	增味剂	14.02.03	果蔬汁(浆) 类饮料	6.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
2	海藻酸	增稠剂	06.05.02.01	粉丝、粉条	1.5	
	丙二醇酯		06.05.02.04	粉圆		

二、拟征求意见的食品添加剂新品种背景材料

（一）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。

（二）L-丙氨酸

1.背景资料。L-丙氨酸作为增味剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于调味品的食品类别，本次申请扩大使用范围用于果蔬汁（浆）类饮料（食品类别 14.02.03）。欧盟委员会、日本厚生劳动省等允许其用于食品。

2.工艺必要性。该物质作为增味剂用于果蔬汁（浆）类饮料（食品类别 14.02.03），改善产品的口感。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸》（GB 25543）。

（三）海藻酸丙二醇酯

1.背景资料。海藻酸丙二醇酯作为增稠剂、乳化剂、稳定剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于生湿面制品、生干面制品、果酱、含乳饮料等食品类别，本次申请扩大使用范围用于粉丝、粉条（食品类别 06.05.02.01）和粉圆（食品类别 06.05.02.04）。国际食品法典委员会、美国食品药品监督管理局、日本厚生劳动省等允许其作为增稠剂、乳化剂用于淀

粉制品。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 0-70 mg/kg bw。

2.工艺必要性。该物质作为增稠剂用于粉丝、粉条（食品类别 06.05.02.01）和粉圆（食品类别 06.05.02.04），改善产品的口感。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯》（GB 1886.226）。