

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.	蛋白酶 Protease	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	水生栖热菌 <i>Thermus Aquaticus</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》(GB1886.174)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.	番茄红	着色剂	05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.25	—
			12.10.02	半固体复合调味料	0.125	
2.	可得然胶	增稠剂	04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	—
			04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)		

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.	丁烷	butane	推进剂	焙烤食品用喷雾脱模油的加工工艺
2.	磷酸(湿法)	phosphoric acid	精炼脱胶、发酵用营养物质	油脂加工工艺、发酵工艺

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、番茄红

(一) 背景资料。番茄红作为食品添加剂已列入《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。本次申请扩大使用范围用于除胶基糖果以外的其他糖果(食品类别 05.02.02)和半固体复合调味料(食品类别 12.10.02)。日本厚生劳动省等允许其作为着色剂用于多种食品类别。

(二) 工艺必要性。该物质作为着色剂用于除胶基糖果以外的其他糖果(食品类别 05.02.02)和半固体复合调味料(食品类别 12.10.02), 调节产品色泽。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)。

三、可得然胶

(一) 背景资料。可得然胶作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760), 允许用于豆腐类、生湿面制品、生干面制品等。本次申请扩大使用范围用于果酱(食品类别 04.01.02.05)和新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)(食品类别 04.04.01.05)。国际食品

法典委员会、美国食品药品监督管理局等允许其作为增稠剂用于各类食品。

(二) 工艺必要性。该物质作为增稠剂用于果酱（食品类别 04.01.02.05）和新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）（食品类别 04.04.01.05），调节产品质构。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 可得然胶》（GB 28304）。

四、丁烷

(一) 背景资料。丁烷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），允许用于提取工艺。本次申请扩大使用范围用于焙烤食品用喷雾脱模油的加工工艺。欧盟委员会允许其用于植物油烤盘喷雾。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂用于焙烤食品用喷雾脱模油的加工工艺，防止焙烤食品粘在烤盘上。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 丁烷》（GB 1886.55）。

五、磷酸（湿法）

(一) 背景资料。磷酸（湿法）于 2016 年第 8 号公告批准作为食品添加剂新品种、2017 年第 10 号公告批准作为食品工业用加工助剂，允许用于制糖工艺。本次申请扩大使用范围用于油脂加工工艺和发酵工艺。澳大利亚和新西兰食品标准局允许其作为加工助剂用于各类食品。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂用于油脂加工工艺和发酵工艺，在油脂加工工艺中使用作用是精炼脱胶、在发酵工艺中使用作为发酵用营养物质。其质量规格按 2016 年第 8 号公告的相关内容执行。