

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.	4- α -糖基转移酶 4- α -glucanotransferase	苍白空气芽孢杆菌 <i>Aeribacillus pallidus</i>	-
2.	α -淀粉酶 Alpha-amylase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	微小根毛霉 <i>Rhizomucor pusillus</i>
3.	多聚半乳糖醛酸酶 Polygalacturonase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	塔宾曲霉 <i>Aspergillus tubingensis</i>
4.	果胶酯酶 Pectin esterase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	塔宾曲霉 <i>Aspergillus tubingensis</i>
5.	磷酸肌醇磷脂酶 C Phosphoinositide Phospholipase C	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	假单胞菌 <i>Pseudomonas sp.</i>
6.	磷脂酶 C Phospholipase C	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	苏云金芽孢杆菌 <i>Bacillus thuringiensis</i>
7.	木聚糖酶 Xylanase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	柔曲高温多孢菌 <i>Thermopolyspora flexuosa</i>
8.	葡糖淀粉酶 Glucoamylase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	密粘褶菌 <i>Gloeophyllum trabeum</i>
9.	脂肪酶 Lipase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	尖孢镰刀菌 <i>Fusarium oxysporum</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.	三氯蔗糖	甜味剂	08.03.01	酱卤肉制品类	0.35	—

附件 2

解读材料

一、4- α -糖基转移酶

(一) 背景资料。苍白空气芽孢杆菌 (*Aeribacillus pallidus*) 来源的 4- α -糖基转移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，抑制淀粉老化。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)。

二、 α -淀粉酶

(一) 背景资料。黑曲霉 (*Aspergillus niger*) 来源的 α -淀粉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，水解淀粉，提高糖化速度。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、多聚半乳糖醛酸酶

(一) 背景资料。李氏木霉 (*Trichoderma reesei*) 来源的多聚半乳糖醛酸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、丹麦兽医和食品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，促进聚半乳糖醛酸链水解，分解果胶酸。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)。

四、果胶酯酶

(一) 背景资料。李氏木霉 (*Trichoderma reesei*) 来源的果胶酯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、丹麦兽医和食品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，水解果胶分子生成果胶酸。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)。

五、磷酸肌醇磷脂酶 C

(一) 背景资料。地衣芽孢杆菌 (*Bacillus licheniformis*) 来源的磷酸肌醇磷脂酶 C 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、丹麦兽医和食品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，催化甘油磷脂水解，用于油脂脱胶。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)。

六、磷脂酶 C

(一) 背景资料。地衣芽孢杆菌 (*Bacillus licheniformis*) 来源的磷脂酶 C 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、丹麦兽医和食品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，催化甘油磷脂水解，用于油脂脱胶。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)。

七、木聚糖酶

(一) 背景资料。李氏木霉 (*Trichoderma reesei*) 来源

的木聚糖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，水解木聚糖。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)。

八、葡糖淀粉酶

(一) 背景资料。黑曲霉 (*Aspergillus niger*) 来源的葡糖淀粉酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。法国食品安全局和丹麦兽医和食品管理局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，水解淀粉，提高糖化速度。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)。

九、脂肪酶

(一) 背景资料。李氏木霉 (*Trichoderma reesei*) 来源的脂肪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，催化水解脂类物质。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)。

十、三氯蔗糖

(一) 背景资料。三氯蔗糖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)，允许用于糖果、焙烤食品、酱及酱制品等。本次申请扩大使用范围用于酱卤肉制品类(食品类别 08.03.01)。国际食品法典委员会、欧盟委员会、日本厚生劳动省等允许其作为甜味剂剂用

于多种食品类别。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15 mg/kg bw。

(二) 工艺必要性。该物质作为甜味剂用于酱卤肉制品类（食品类别 08.03.01），改善产品口感，降低产品热量。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）。