

附件

D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等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	D-阿洛酮糖-3-差向异构酶 D-psicose 3-epimerase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	闪烁梭菌 ATCC35704 <i>Clostridium scindens</i> ATCC35704

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	抗坏血酸 棕榈酸酯 (酶法)	抗氧化剂	01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	0.2	以脂肪中抗坏血酸计
			07.01	面包	0.2	

			14.05.01	茶（类）饮料	0.2	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
2	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	甜味剂	04.05.02	带壳熟制加工	4.0	—
			.01.01	坚果与籽类		
			04.05.02	脱壳熟制加工	2.0	—
			.01.02	坚果与籽类		

二、拟征求意见的食品添加剂新品种背景材料

（一）D-阿洛酮糖-3-差向异构酶

1.背景资料。枯草芽孢杆菌（*Bacillus subtilis*）来源的D-阿洛酮糖-3-差向异构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D-果糖制得D-阿洛酮糖。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）。

（二）抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）

1.背景资料。抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）于2016年第9号公告批准作为抗氧化剂用于脂肪，油和乳化脂肪制品等食品类别。本次申请扩大使用范围用于乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品（食品类别01.03）、面包（食品类别07.01）、茶（类）饮料（食品类别14.05.01）。澳大利亚和新西兰食品标准局、日本厚生劳动省、韩国食品药品安全部等允许其作为抗氧化剂用于奶粉、面包、茶饮料等食品类别。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0-1.25 mg/kg bw。

2.工艺必要性。该物质作为抗氧化剂用于上述食品类别，延缓食品氧化。其质量规格执行国家卫生健康委（原国家卫生和计划生育委员会）2016年第9号公告。

（三）三氯蔗糖（又名蔗糖素）

1.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），允许用于风味发酵乳、冷冻饮品、加工坚果与籽类、糖果、焙烤食品等食品类别，本次申请在带壳熟制加工坚果与籽类（食品类别 04.05.02.01.01）中最大使用量由 1.0 g/kg 扩大到 4.0 g/kg，在脱壳熟制加工坚果与籽类（食品类别 04.05.02.01.02）中最大使用量由 1.0 g/kg 扩大到 2.0 g/kg。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、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为甜味剂用于坚果、谷物等食品类别。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 0-15 mg/kg bw。

2.工艺必要性。该物质作为甜味剂用于带壳熟制加工坚果与籽类（食品类别 04.05.02.01.01）和脱壳熟制加工坚果与籽类（食品类别 04.05.02.01.02），调节产品口味。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）。