

附件 2

木聚糖酶等 7 种食品添加剂新品种



一、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	木聚糖酶 Xylanase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	金黄杆菌 <i>Chryseobacterium</i>
2	纤维素酶 Cellulase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</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	海藻酸钙（又名褐藻酸钙）	增稠剂、稳定剂和凝固剂	01.06.04	再制干酪及干酪制品	5.0	—
			05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	5.0	
			16.06	膨化食品	3.0	

三、扩大使用范围的食品营养强化剂

序号	名称	食品 分类号	食品名称	使用量	备注
1	6S-5-甲基四氢叶酸钙	13.05	除 13.01~13.04 外的其他特殊膳食用食品（仅限辅食营养补充品）	以叶酸计，执行《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570）中关于叶酸用于辅食营养补充品的规定	—

四、增补质量规格要求的食品添加剂

1. 食品营养强化剂 2'-岩藻糖基乳糖

该物质的质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（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	大肠杆菌 C43(DE3)	蜡样芽孢杆菌
2'-fucosyllactose	<i>Escherichia coli</i> C43(DE3)	(<i>Bacillus cereus</i>) ^a

	大肠杆菌 K-12 BW25113 <i>Escherichia coli</i> K-12 BW25113	分枝杆菌 (<i>Mycobacterium</i> spp.) ^a
--	--	---

^a 为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

2. 食品营养强化剂 3'-唾液酸乳糖钠盐

该物质的质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2026 年第 1 号公告执行（附录 A 用于生产 3'-唾液酸乳糖钠盐的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产 3'-唾液酸乳糖钠盐的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
3'-唾液酸乳糖钠盐 3'-Sialyllactose sodium salt	大肠杆菌 BL21(DE3) <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	副溶血嗜血杆菌 (<i>Haemophilus parahaemolyticus</i>) ^a
	大肠杆菌 K-12 MG1655 <i>Escherichia coli</i> K-12 MG1655	空肠弯曲菌 (<i>Campylobacter jejuni</i>) ^b 和脑膜炎奈瑟菌(<i>Neisseria meningitidis</i>) ^a

^a 为 α -2,3-唾液酸转移酶供体

^b 为 N-乙酰神经氨酸合酶、N-乙酰葡萄糖胺-2-差向异构酶、胞嘧啶 5'-单磷酸-N-乙酰神经氨酸合成酶供体

3. 食品添加剂乳糖-N-新四糖

该物质的质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 D 用于生产乳糖-N-新四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 用于生产乳糖-N-新四糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
乳糖-N-新四糖 Lacto-N-neotetraose	大肠杆菌 BL21 star (DE3) <i>Escherichia coli</i> BL21 star (DE3)	脑膜炎奈瑟菌 (<i>Neisseria meningitidis</i>) ^a 和幽门螺杆菌 (<i>Helicobacter pylori</i>) ^b

^a 为 β -1,3-N-乙酰氨基葡萄糖转移酶供体

^b 为 β -1,4-半乳糖苷基转移酶供体