

解读《关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告》 (2019年第2号)

发布时间： 2019-05-29 来源： 食品安全标准与监测评估司

一、新食品原料

（一）弯曲乳杆菌

弯曲乳杆菌（*Lactobacillus curvatus*）属于乳杆菌属，从传统发酵肉制品中分离得到。该菌种已列入欧洲食品安全局资格认定（QPS）名单的推荐生物制剂列表中，并列入国际乳品联合会公报（Bulletin of the IDF 455/2012）的“在发酵食品中有技术必要性的微生物品种目录”中，在丹麦列入“用于食品的微生物列表”，用于肉制品、乳制品和鱼类制品的加工。含有弯曲乳杆菌的发酵肉制品已在欧美多国销售多年。此次申报的弯曲乳杆菌拟用于发酵肉制品、发酵乳及乳制品，但不包括婴幼儿食品。

根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》规定，审评机构依照法定程序，组织专家对弯曲乳杆菌的安全性评估材料进行审查并通过。新食品原料生产和使用应当符合公告内容以及食品安全相关法规要求。鉴于弯曲乳杆菌在婴幼儿人群的食用安全性资料不足，从风险预防原则考虑，婴幼儿不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。食品安全指标应当符合我国相关标准。

（二）明日叶

明日叶（*Angelica keiskei*）是一种原产于日本的伞形科当归属多年生草本植物，已在日本、韩国及我国台湾地区作为食品原料使用。有资料证明，我国部分地区自2008年开始引种明日叶，现已在山东、海南、江苏、四川、贵州、云南、广东、辽宁等多

省种植。民间通常用其嫩茎叶凉拌、炒食、榨汁、炆汤，或以炒茶、干磨粉的方式食用。此次申报的新食品原料为明日叶的茎和叶，鲜品推荐食用量为 ≤ 50 克/天，干品推荐食用量以鲜品折算。

根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》规定，审评机构依照法定程序，组织专家对明日叶的安全性评估材料进行审查并通过。新食品原料生产和使用应当符合公告内容以及食品安全相关法规要求。鉴于明日叶在婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女人群中的食用安全性资料不足，从风险预防原则考虑，上述人群不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。

该原料的食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中有关蔬菜的规定执行。

（三）枇杷花

枇杷花为蔷薇科枇杷属植物枇杷（*Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl.）的花，在我国浙江、上海、福建、广东、江苏、江西、湖南、四川、广西、云南等省（区、市）有广泛种植。枇杷花在我国上海、福建、广东、浙江等省（市）局部地区有食用历史，以煲汤、熬粥、炖菜及泡饮等方式食用。本次申报的新食品原料为枇杷花经去梗、清洗、烘干等工艺制成的干品，推荐食用量为 ≤ 8 克/天。

根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》，审评机构依照法定程序，组织专家对枇杷花的安全性评估材料进行审查并通过。新食品原料生产和使用应当符合公告内容以及食品安全相关法规要求。鉴于枇杷花在婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女人群中的食用安全性资料不足，从风险预防原则考虑，上述人群不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。

该原料的食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中有关干制蔬菜（叶类蔬菜）的规定执行。

二、食品相关产品新品种

（一）硫酸镁

1. 背景资料。该物质是硫酸的镁盐，易溶于水。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）批准其作为食品添加剂使用；《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685-2016）批准其作为添加剂用于纸中，最大使用量为按生产需要适量使用。本次申请将其使用范围扩大至丙烯腈-丁二烯-苯乙烯共聚物（ABS）塑料。美国食品药品监督管理局和欧盟委员会均允许其用于食品接触用ABS塑料材料及制品。

2. 工艺必要性。该物质是ABS乳液聚合过程中的一种沉淀剂。与其他同类功能的添加剂相比，其可以减少或替代加工过程中酸或腐蚀性盐的使用，从而降低腐蚀的风险。

（二）1,3:2,4-双-O-[(3,4-二甲基苯基)亚甲基]-D-葡萄糖醇

1. 背景资料。该物质在室温下为固体。GB 9685-2016批准其作为添加剂用于聚乙烯（PE）和聚丙烯（PP）塑料中，本次申请将其使用范围扩大至聚1-丁烯（PB-1）塑料。欧盟委员会和南方共同市场均允许其用于食品接触用PB-1塑料材料及制品。

2. 工艺必要性。该物质是一种澄清剂。添加了该物质的PB-1具有较高的澄清度和较低的雾度。

（三）芥酸酰胺

1. 背景资料。该物质在室温下为固体。GB 9685-2016批准其作为添加剂用于粘合剂、纸，以及聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）和聚偏二氯乙烯（PVDC）等多种塑料中。本次申请将其使用范围扩大至聚1-丁烯（PB-1）塑料。美国食品药品监督管理局和欧盟委员会均允许其用于食品接触用PB-1塑料材料及制品。

2. 工艺必要性。该物质是一种润滑剂，可以减小PB-1材料间的摩擦力。此外，该物质还具有较好的耐热性，可在较高的加工温度下使用。

(四) 硬脂酸钙

1. 背景资料。该物质是硬脂酸（十八烷酸）的钙盐，常温下为白色粉末，不溶于水。GB 2760-2014批准其作为食品添加剂使用；GB 9685-2016批准其作为添加剂用于橡胶、粘合剂、纸，以及聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）、聚苯乙烯（PS）和丙烯腈-苯乙烯共聚物（AS）等多种塑料中。本次申请将其使用范围扩大至聚1-丁烯（PB-1）塑料。美国食品药品监督管理局和欧盟委员会均允许其用于食品接触用PB-1塑料材料及制品。

2. 工艺必要性。该物质作为抗粘结剂用于PB-1，防止PB-1材料在储存过程中粘结，使其容易分离。

(五) 硬脂酸锌

1. 背景资料。该物质在常温下为白色粉末。GB 9685-2016批准其作为添加剂用于聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）、聚苯乙烯（PS）和丙烯腈-苯乙烯共聚物（AS）等多种塑料中。本次申请将其使用范围扩大至聚4-甲基-1-戊烯（PMP）塑料。美国食品药品监督管理局和欧盟委员会均允许其用于食品接触用PMP塑料材料及制品。

2. 工艺必要性。该物质作为抗氧化剂，可增强PMP树脂在热加工过程中的稳定性。

(六) 四[3-(3,5-二叔丁基-4-羟基苯基)丙酸]季戊四醇酯

1. 背景资料。该物质在常温常压下为白色固体粉末。GB 9685-2016批准其作为添加剂用于橡胶、涂料及涂层、粘合剂，以及聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）、聚苯乙烯（PS）和丙烯腈-

苯乙烯共聚物（AS）等多种塑料中。本次申请将其使用范围扩大至聚4-甲基-1-戊烯（PMP）塑料。美国食品药品监督管理局和欧盟委员会均允许其用于食品接触用PMP塑料材料及制品。

2. 工艺必要性。该物质作为抗氧化剂，可增强PMP树脂在热加工过程中的稳定性。

(七) 三(2,4-二叔丁基苯基)亚磷酸酯

1. 背景资料。该物质常温下为白色结晶粉末。GB 9685-2016批准其作为添加剂用于橡胶、涂料及涂层、粘合剂、纸和纸板，以及聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）、聚苯乙烯（PS）和乙烯-乙酸乙烯酯共聚物（EVA）等多种塑料中。本次申请将其使用范围扩大至聚4-甲基-1-戊烯（PMP）塑料。美国食品药品监督管理局和欧盟委员会均允许其用于食品接触用PMP塑料材料及制品。

2. 工艺必要性。该物质作为辅助抗氧化剂，与主抗氧化剂发挥协同作用，改善PMP树脂在热加工过程中的稳定性。

(八) 2-丙烯酸丁酯与2-丙烯酸-2-乙基己基酯的聚合物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用添加剂，常温下为清澈到浅黄色液体，不溶于水，易溶于有机溶剂。GB 9685-2016批准其作为添加剂用于油墨。本次申请将其使用范围扩大至涂料及涂层。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许其用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质在涂料中用作流平剂，有助于形成光滑平整的涂层。

(九) N,N'-二(十八酰基)-乙二胺与氮杂环十三烷-2-酮的均聚物和1-异氰酸根合十八碳烷的反应产物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用添加剂，不溶于水。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许其用于食品

接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质一般添加在热固性金属涂料中，用于改善其柔韧性，同时也可提高涂膜的抗划伤和耐磨性。

(十) 1,4-苯二甲酸与己二酸、1,4-丁二醇和偏苯三甲酸酐的聚合物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用基础树脂，不溶于水。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许其用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质用在粉末涂料中，可以提高粉末涂料在成膜后的柔韧性。

(十一) 氯甲基环氧乙烷与4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚)和对苯二酚的聚合物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用基础树脂，可溶于水。美国食品药品监督管理局以及荷兰卫生、福利和体育部均允许其用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质能够使涂层具有较好的延展性和耐化学性。

(十二) 二甲基乙醇胺部分中和的缩水甘油封端双酚A/环氧氯丙烷共聚物与苯乙烯、甲基丙烯酸甲酯、丙烯酸2-乙基己酯、丙烯酸和甲基丙烯酸酯的反应产物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用基础树脂，不溶于水。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许其用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质能够使涂层具有较好的延展性和耐化学性。

(十三) 1,3-苯二甲酸与1,4-苯二甲酸、1,4-丁二醇、1,2-乙二醇和己二酸的聚合物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用基础树脂，不溶于水。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会允许其用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质作为流平剂用于粉末涂料中，协助均匀固化薄膜。

(十四) 5-异氰酸根合-1-(异氰酸根合甲基)-1,3,3-三甲基环己烷的均聚物与2,2-二甲基-1,3-丙二醇、二甘醇、1,4-二(羟甲基)环己烷、1,3-苯二甲酸、氢化二聚C18不饱和脂肪酸和 ϵ -己内酰胺的反应产物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用基础树脂，不溶于水。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许其用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质易于形成较高密度的交联网络，有较好的耐化学性能。

(十五) 1,3-苯二甲酸与1,4-苯二甲酸、1,3-二氢-1,3-二氧代-5-异苯并呋喃羧酸、己二酸、2-甲基-1,3-丙二醇和2,2'-氧双[乙醇]的聚合物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用基础树脂，为无色到浅黄色液体，不溶于水。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许其用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质有较好的耐酸耐蒸煮能力、附着力和柔韧性。

三、食品添加剂新品种

(一) L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸

1. 背景资料。L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸的分子式是C₁₂H₂₁N₃O₆。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、美国食用香料和提取物制造者协会、国际食品用香料香精工业组织等允许其作为食品用香料在各类食品中按生产需要适量使用。

2. 工艺必要性。该物质配制成食品用香精后用于各类食品（《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》〈GB 2760〉表B.1食品类别除外），改善食品的味道。该物质的质量规格按照公告的相关内容执行。

（二）二氧化硅

1. 背景资料。二氧化硅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），允许用于乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品、固体饮料等食品类别。本次申请使用范围扩大到其他特殊膳食用食品（仅限1~10岁特殊医学用途配方食品）（食品类别13.05）。国际食品法典委员会、欧盟委员会、美国食品药品监督管理局、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为抗结剂用于特殊医学用途配方食品。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“不需要限定”。

2. 工艺必要性。该物质作为抗结剂用于其他特殊膳食用食品（仅限1~10岁特殊医学用途配方食品）（食品类别13.05），防止产品结块。其质量规格应执行《食品添加剂 二氧化硅》（GB 25576-2010）。

（三） β -环状糊精

1. 背景资料。 β -环状糊精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），允许用于方便米面制品、预制肉制品、熟肉制品等食品类别，本次申请扩大使

用范围到腌渍的蔬菜（食品类别04.02.02.03）。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食品添加剂用于食品。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5 mg/kg bw。

2. 工艺必要性。该物质用于腌渍的蔬菜（食品类别04.02.02.03），防止加工过程中风味降解和损失。其质量规格应当执行《食品添加剂 β-环状糊精》（GB 1886.180-2016）。

（四）硫磺

1. 背景资料。硫磺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），允许用于水果干类、蜜饯凉果、干制蔬菜等食品类别，本次申请使用范围扩大到香辛料及粉（仅限八角）（食品类别12.09.01）。硫磺通过熏蒸产生二氧化硫从而发挥防腐作用，国际食品法典委员会、欧盟委员会等允许亚硫酸盐类物质作为二氧化硫来源用于香辛料的防腐。

2. 工艺必要性。该物质作为防腐剂用于香辛料及粉（仅限八角）（食品类别12.09.01），防止八角霉变。其质量规格执行《食品添加剂 硫磺》（GB 3150-2010）。

（五）半乳甘露聚糖

1. 背景资料。半乳甘露聚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）中表A.2，允许在各类食品按生产需要适量使用（表A.3食品类别除外），本次申请作为食品营养强化剂用于特殊医学用途配方食品（13.01中涉及品种除外）（食品类别13.03）。欧盟委员会、美国食品药品监督管理局等允许其作为食品原料用于食品。

2. 工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂用于特殊医学用途配方食品（13.01中涉及品种除外）（食品类别13.03），提供膳食纤维。其质量规格执行《食品添加剂 半乳甘露聚糖》（GB

1886.301-2018)。

(六) 富硒酵母

1. 背景资料。富硒酵母作为食品营养强化剂已列入《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB 14880)，允许用于含乳饮料等食品类别，本次申请使用范围扩大到特殊医学用途配方食品(13.01中涉及品种除外)(食品类别13.03)。欧盟委员会、美国食品药品监督管理局等允许其用于特殊医学用途配方食品。

2. 工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂用于特殊医学用途配方食品(13.01中涉及品种除外)(食品类别13.03)，补充硒元素。其质量规格执行《食品营养强化剂 富硒酵母》(GB 1903.21-2016)。

关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告

(2019年第2号)

发布时间：2019-05-29 来源：食品安全标准与监测评估司

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对弯曲乳杆菌等 3 种新食品原料、硫酸镁等 15 种食品相关产品新品种、L-γ-谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸等 6 种食品添加剂新品种安全性评估材料进行审查并通过。特此公告。

附件：1. 弯曲乳杆菌等 3 种新食品原料
2. 硫酸镁等 15 种食品相关产品新品种
3. L-γ-谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸等 6 种食品添加剂新品种

国家卫生健康委
2019年5月20日

附件 1

弯曲乳杆菌等 3 种新食品原料

一、弯曲乳杆菌

中文名称	弯曲乳杆菌
拉丁名称	<i>Lactobacillus curvatus</i>
其他需要说明的情况	1.使用范围：发酵肉制品、发酵乳及乳制品，但不包括婴幼儿食品。 2.婴幼儿不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。

3.食品安全指标应当符合我国相关标准。

二、明日叶

中文名称	明日叶
英文名称	Ashitaba stem and leaf
基本信息	来源：伞形科、当归属明日叶（拉丁名称： <i>Angelica keiskei</i> ） 食用部位：茎和叶
推荐食用量	鲜品≤50克/天（干品推荐食用量以鲜品折算）
其他需要说明的情况	1.婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。 2.食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中有关蔬菜的规定执行。

三、枇杷花

中文名称	枇杷花
英文名称	Loquat flower
基本信息	来源：蔷薇科、枇杷属枇杷（拉丁名称： <i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.） 食用部位：花
生产工艺简述	以枇杷花为原料，经去梗、清洗、烘干等工艺制成

推荐食用量	干品≤8 克/天
其他需要说明的情况	1.婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用，标签及说明书应当标注不适宜人群。 2.食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中有关于干制蔬菜（叶类蔬菜）的规定执行。

附件 2

硫酸镁等 15 种食品相关产品新品种

一、扩大使用范围的食品接触材料及制品用添加剂

（一）硫酸镁

产品名称	中文	硫酸镁
	英文	Magnesium sulfate
CAS 号	7487-88-9	
使用范围	塑料：丙烯腈-丁二烯-苯乙烯共聚物（ABS）	
最大使用量/ %	按生产需要适量使用	
特定迁移限量（SML）/（mg/kg）	—	
最大残留量（QM）/（mg/kg）	—	
备注	—	

（二）1, 3:2, 4-双-O-[(3, 4-二甲基苯基)亚甲基]-D-葡萄糖醇

产品名称	中文	1,3:2,4-双- <i>O</i> -[(3,4-二甲基苯基)亚甲基]- <i>D</i> -葡糖醇
	英文	Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol
CAS 号		135861-56-2
使用范围		塑料：聚 1-丁烯（PB-1）
最大使用量/ %		0.3
特定迁移限量（SML）/（mg/kg）		—
最大残留量（QM）/（mg/kg）		—
备注		—

（三）芥酸酰胺

产品名称	中文	芥酸酰胺
	英文	Erucamide
CAS 号		112-84-5
使用范围		塑料：聚 1-丁烯（PB-1）
最大使用量/ %		0.3
特定迁移限量（SML）/（mg/kg）		—
最大残留量（QM）/（mg/kg）		—
备注		—

(四) 硬脂酸钙

产品名称	中文	硬脂酸钙
	英文	Calcium stearate
CAS 号	1592-23-0	
使用范围	塑料：聚 1-丁烯（PB-1）	
最大使用量/ %	0.2	
特定迁移限量（SML）/（mg/kg）	—	
最大残留量（QM）/（mg/kg）	—	
备注	—	

(五) 硬脂酸锌

产品名称	中文	硬脂酸锌
	英文	Zinc stearate
CAS 号	557-05-1	
使用范围	塑料：聚 4-甲基-1-戊烯（PMP）	
最大使用量/（%）	0.04	
特定迁移限量（SML）/（mg/kg）	—	
最大残留量（QM）/（mg/kg）	—	
备注	锌元素 SML 应当符合 GB 9685-2016 附录 C 的规定。	

(六) 四[3-(3,5-二叔丁基-4-羟基苯基)丙酸]季戊四醇酯

产品名称	中文	四[3-(3,5-二叔丁基-4-羟基苯基)丙酸]季戊四醇酯
	英文	Pentaerythritol tetra [3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionate]
CAS 号		6683-19-8
使用范围		塑料：聚 4-甲基-1-戊烯（PMP）
最大使用量/（%）		0.13
特定迁移限量（SML）/（mg/kg）		—
最大残留量（QM）/（mg/kg）		—
备注		—

(七) 三(2,4-二叔丁基苯基)亚磷酸酯

产品名称	中文	三(2,4-二叔丁基苯基)亚磷酸酯
	英文	Tri(2,4-ditertrabutyl phenyl) phosphite ester
CAS 号		31570-04-4
使用范围		塑料：聚 4-甲基-1-戊烯（PMP）
最大使用量/（%）		0.08
特定迁移限量（SML）/（mg/kg）		—

最大残留量 (QM) / (mg/kg)	—
备注	—

(八) 2-丙烯酸丁酯与 2-丙烯酸-2-乙基己基酯的聚合物

产品名称	中文	2-丙烯酸丁酯与 2-丙烯酸-2-乙基己基酯的聚合物
	英文	2-Propenoic acid, butyl ester, polymer with 2-ethylhexyl 2-propenoate
CAS 号		171885-12-4
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/ (%)		按生产需要适量使用
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)		0.05 (2-丙烯酸-2-乙基己基酯)；6 (以丙烯酸计)
最大残留量 (QM) / (mg/kg)		—
备注		—

二、食品接触材料及制品用添加剂新品种

(一) N,N'-二(十八酰基)-乙二胺与氮杂环十三烷-2-酮的均聚物和 1-异氰酸根合十八碳烷的反应产物

产品名称	中文	N,N'-二(十八酰基)-乙二胺与氮杂环十三烷-2-酮的均聚物和 1-异氰酸根合十八碳烷的反应产物
	英文	Octadecanamide, N,N'-1,2-ethanediylobis-, reaction products with azacyclotridecan-2-one homopolymer and 1-isocyanatooctadecane
CAS 号		338462-62-7
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/ %		2
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)		5 (氮杂环十三烷-2-酮); ND (以异氰酸根计, DL=0.01mg/kg)
最大残留量 (QM) / (mg/kg)		1 (以异氰酸根计)
备注		添加了该物质的食品接触用涂料及涂层的使用温度不得超过 121℃。

三、食品接触材料及制品用树脂新品种

(一) 1,4-苯二甲酸与己二酸、1,4-丁二醇和偏苯三甲酸酐的聚合物

产品名称	中文	1,4-苯二甲酸与己二酸、1,4-丁二醇和偏苯三甲酸酐的聚合物
	英文	1,4-Benzenedicarboxylic acid, polymer with hexanedioic acid, 1,4-butanediol and 1,2,4-benzenetricarboxylic acid 1,2-anhydride
CAS 号		
使用范围		涂料及涂层

最大使用量/ %	30
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	7.5 (以 1,4-苯二甲酸计) ; 5 (以 1,4-丁二醇计) ; 5 (以偏苯三甲酸计)
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于 8% 的食品, 使用温度不得超过 121℃。

(二) 氯甲基环氧乙烷与 4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚) 和对苯二酚的聚合物

产品名称	中文	氯甲基环氧乙烷与 4,4' -亚甲基双(2,6-二甲基酚) 和对苯二酚的聚合物
	英文	Polymer with 2-(chloromethyl)oxirane, 4,4' -methylenebis[2,6-dimethylphenol] and 1,4-benzenediol
CAS 号	—	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/ %	90	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	0.6 (对苯二酚) ; ND (氯甲基环氧乙烷, DL=0.01mg/kg) ; 0.2 [以 4,4' -亚甲基双(2,6-二甲基酚)、4,4' -亚甲基双(2,6-二甲基酚) 与氯甲基环氧乙烷的聚合物 (TMBP	

	F-DGE)、TMBPF-DGE·H ₂ O 和 TMBPF-DGE·2H ₂ O 之和计]; 0.05 (以 TMBPF-DGE·HCl、TMBPF-DGE·2HCl 和 TMBPF-DGE· HCl·H ₂ O 之和计)
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	1 (氯甲基环氧乙烷)
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触婴幼儿食品与母乳。

(三) 二甲基乙醇胺部分中和的缩水甘油封端双酚 A/环氧氯丙烷共聚物与苯乙烯、甲基丙烯酸甲酯、丙烯酸 2-乙基己酯、丙烯酸和甲基丙烯酸的反应产物

产品名称	中文	二甲基乙醇胺部分中和的缩水甘油封端双酚 A/环氧氯丙烷共聚物与苯乙烯、甲基丙烯酸甲酯、丙烯酸 2-乙基己酯、丙烯酸和甲基丙烯酸的反应产物
	英文	Poly(bisphenol A-co-epichlorohydrine) glycidyl end-capped, reaction products with styrene, methyl methacrylate, 2-ethylhexyl acrylate, acrylic acid, and methacrylic acid, partially neutralized with dimethyl ethanol amine
CAS 号	—	
使用范围	涂料及涂层	

特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	6 (以甲基丙烯酸计); 0.05 (丙烯酸乙基己酯); ND (环氧氯丙烷, DL=0.01 mg/kg); 0.6 (双酚 A)	2-
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	1 (环氧氯丙烷)	
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触脂肪性食品、乙醇含量超过 15% 的食品、婴幼儿食品与母乳。	

(四) 1,3-苯二甲酸与 1,4-苯二甲酸、1,4-丁二醇、1,2-乙二醇和己二酸的聚合物

产品名称	中文	1,3-苯二甲酸与 1,4-苯二甲酸、1,4-丁二醇、1,2-乙二醇和己二酸的聚合物
	英文	1,3-benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,4-benzenedicarboxylic acid, 1,4-butanediol, 1,2-ethanediol and hexanedioic acid
CAS 号	72229-82-4	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/ %	50	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	5 (以 1,3-苯二甲酸计); 7.5 (以 1,4-苯二甲酸计); 5 (以 1,4-丁二醇计); 30 (以乙二醇计)	
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	—	

备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于 8% 的食品，使用温度不得超过 121℃。
----	--

(五) 5-异氰酸根合-1-(异氰酸根合甲基)-1,3,3-三甲基环己烷的均聚物与 2,2-二甲基-1,3-丙二醇、二甘醇、1,4-二(羟甲基)环己烷、1,3-苯二甲酸、氢化二聚 C₁₈ 不饱和脂肪酸和ε-己内酰胺的反应产物

产品名称	中文	5-异氰酸根合-1-(异氰酸根合甲基)-1,3,3-三甲基环己烷的均聚物与 2,2-二甲基-1,3-丙二醇、二甘醇、1,4-二(羟甲基)环己烷、1,3-苯二甲酸、氢化二聚 C ₁₈ 不饱和脂肪酸和 ε -己内酰胺的反应产物
	英文	Poly(isophorone diisocyanate) reaction products with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, diethylene glycol, 1,4-cyclohexanedimethanol, isophthalic acid, fatty acids, C ₁₈ -unsaturated, dimers, hydrogenated and caprolactam
CAS 号	—	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/ %	70	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	5 (以 1,3-苯二甲酸计)； 0.05 (2,2-二甲基-1,3-丙二醇)； 30 (以乙二醇计)； 15 (以己内酰胺计)； ND (以异氰酸根计， DL=0.01 mg/kg)	

最大残留量 (QM) / (mg/kg)	1 (以异氰酸根计)
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于 8% 的食品、婴幼儿食品与母乳, 使用温度不得超过 121℃。

(六) 1,3-苯二甲酸与 1,4-苯二甲酸、1,3-二氢-1,3-二氧代-5-异苯并呋喃羧酸、己二酸、2-甲基-1,3-丙二醇和 2,2'-氧双[乙醇]的聚合物

产品名称	中文	1,3-苯二甲酸与 1,4-苯二甲酸、1,3-二氢-1,3-二氧代-5-异苯并呋喃羧酸、己二酸、2-甲基-1,3-丙二醇和 2,2'-氧双[乙醇]的聚合物
	英文	1,3-benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,4-benzenedicarboxylic acid, 1,3-dihydro-1,3-dioxo-5-isobenzofurancarboxylic acid, hexanedioic acid, 2-methyl-1,3-propanediol and 2,2'-oxybis[ethanol]
CAS 号	1013326-79-8	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/ %	18.5	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	5 (以 1,3-苯二甲酸计); 7.5 (以 1,4-苯二甲酸计); 5 (以偏苯三甲酸计); 5 (2-甲基-1,3-丙二醇); 30 (以乙二醇计)	

最大残留量 (QM) / (mg/kg)	—
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于 8% 的食品、婴幼儿食品与母乳，使用温度不得超过 121℃。

附件 3

L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸等 6 种 食品添加剂新品种

一、食品用香料新品种

名 称：L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸

英文名称：Glutamyl-valyl-glycine

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB 2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本标准适用于通过化学合成制得的食品添加剂 L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

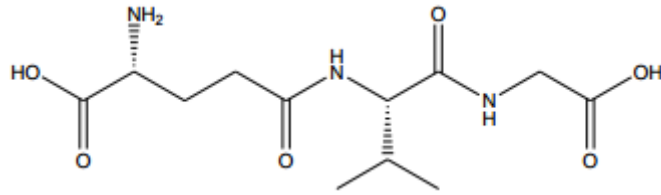
2.1 化学名称

L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸

2.2 分子式

C₁₂H₂₁N₃O₆

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

303.31 (按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求

感官要求应当符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	灰白色固体粉末	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
香气	略咸,有酵母味	GB/T 14454.2-2008

3.2 理化指标

理化指标应当符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
含量, $w/\%$ \geq	95.0	附录 A
熔程 / $^{\circ}\text{C}$	200~204	GB/T 14457.3

附录 A

食品添加剂 L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按 GB/T 27579-2011 中第五章的规定。

A.1.2 ODS 液相色谱柱。

A.1.3 检测器：紫外吸光光度计。

A.2 测定方法

内标法：按 GB/T 27579-2011 中 9.0 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按照 GB/T 27579-2011 中 9.2 规定进行，应当符合要求。

食品添加剂 L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸的高效液相色谱图参见附录 B。

附录 B

食品添加剂 L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸的高效液相色谱图及操作条件

B.1 食品添加剂 L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸的高效液相色谱图
食品添加剂 L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸的高效液相色谱图见图 B.1。

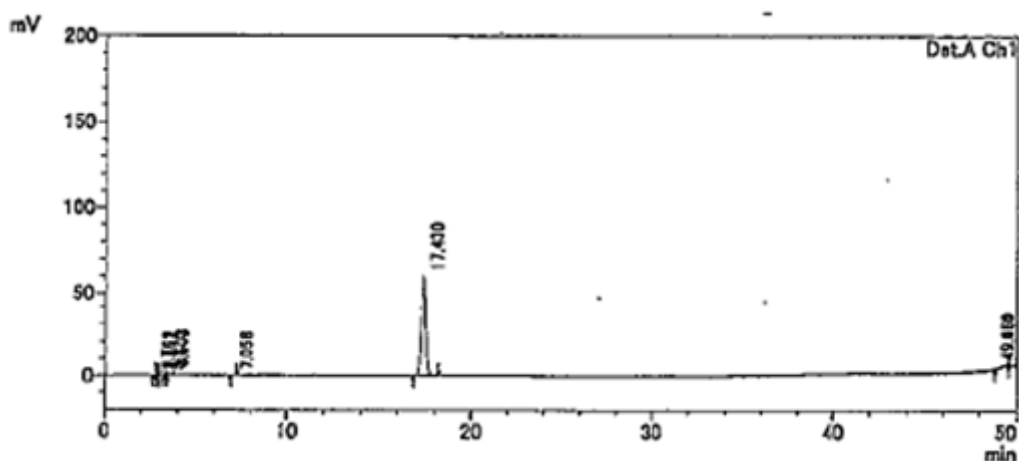


图 B.1 食品添加剂 L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸的高效液相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 色谱柱: ODS-C18 色谱柱, 4.6×250 mm, 5 μ m。

B.2.2 流动相 A: 将磷酸二氢钾 6.80 g 溶解在 1000 mL 水里, 加入磷酸, 调整到 pH 3.0。

B.2.3 流动相 B: 在 400 mL 流动相 A 中加入 600 mL 乙腈。

B.2.4 流量: 1.0 mL/min。

B.2.5 检测器: $\lambda = 210$ nm。

B.2.6 柱温: 30° C。

B.2.7 洗脱梯度: 流动相洗脱梯度见表 B.1。

表 B.1 流动相洗脱梯度

时间 (min)	%A	%B
0 ~ 25	100	0
25 ~ 50	100 ~ 0	0 ~ 100

二、食品添加剂扩大使用范围

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	二氧化硅	抗结剂	13.05	其他特殊膳食用食品（仅限1~10岁特殊医学用途配方食品）	10	—
2	β-环状糊精	其他	04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	—
3	硫磺	防腐剂	12.09.01	香辛料及粉（仅限八角）	0.15	以二氧化硫残留量计

三、食品营养强化剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1	半乳甘露聚糖	营养强化剂	13.03	特殊医学用途配方食品（13.01中涉及品种除外）	≤120 g/kg	—
2	富硒酵母	营养强化剂	13.03	特殊医学用途配方食品（13.01中涉及品种除外）	符合 GB 29922《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》中关于硒的规定。	—