

关于可溶性大豆多糖等 19 种“三新食品”的公告

发布时间：2019-07-22

来源：食品安全标准与监测评估司

2019 年第 4 号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对可溶性大豆多糖等 11 种食品添加剂新品种、乙酸钠等 8 种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。特此公告。

附件：1.可溶性大豆多糖等 11 种食品添加剂新品种

2.乙酸钠等 8 种食品相关产品新品种

国家卫生健康委

2019 年 7 月 11 日

附件 1

可溶性大豆多糖等 11 种食品添加剂新品种

一、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	备注
1	可溶性大豆多糖	抗结剂	06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	5.0g/kg	—
2	焦糖色（加氨生产）	着色剂	15.01.07	其他蒸馏酒（仅限龙舌兰酒）	1.0 g/L	—
3	焦糖色（普通法）	着色剂	15.01.07	其他蒸馏酒（仅限龙舌兰酒）	1.0 g/L	—
4	聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）	乳化剂	05.04	装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁（仅限巧克力涂层）	5.0 g/kg	—
5	辣椒红	着色剂	04.04.01.05	新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）	按生产需要适量使用	—
			12.09.02	香辛料油		

6	辣椒油树脂	增味剂、着色剂	08.02.01	调理肉制品（生肉添加调料）	按生产需要适量使用	—
			08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）		
			08.03.01.02	酱卤肉类		
			12.09.02	香辛料油	10.0g/kg	
7	维生素 E（ <i>dl</i> - α -生育酚， <i>d</i> - α -生育酚，混合生育酚浓缩物）	抗氧化剂	02.02	水油状脂肪乳化制品	0.5g/kg	—
			02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品		

二、食品工业用加工助剂扩大使用范围

序号	中文名称	英文名称	功能	使用范围
1	甲酸钠	sodium formate	发酵用营养物质	发酵工艺
2	丙酸及其钠盐、钙盐	propionic acid, sodium propionate, calcium propionate	发酵用营养物质	酵母的生产工艺，残留量 ≤ 0.1 g/kg

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	低聚半乳糖（乳清滤出液来源）	营养强化剂	01.03.02	调制乳粉（仅限儿童用乳粉）	不超过 64.5 g/kg	—

四、食品工业用酶制剂新品种

序号	名称	来源	供体
1	葡糖氧化酶 Glucose oxidase	产黄青霉 <i>Penicillium chrysogenum</i>	—

葡糖氧化酶的质量规格要求应当符合《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。

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7890/201907/0455dc1945f941f78566191b4d0a35a7.shtml>