

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.	β -淀粉酶	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	弯曲芽孢杆菌 <i>Bacillus flexus</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、食品添加剂达瓦树胶扩大使用范围

功能分类：乳化剂

(一)用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
13.05	其他特殊膳食用食品（特殊医学用途配方食品，仅限 10 岁以上人群）	3.0	—

(二)质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于以从君子科阔叶榆绿木 (*Anogeissus latifolia*) 树干获得的胶状分泌物为原料，经溶解、过滤、灭菌、喷雾干燥、混合过筛等物理加工工序制得的食物添加剂达瓦树胶。

2 技术要求

2.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	灰色至红灰色	将适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态，嗅其气味
状态	粉末	
气味	无味或几乎无味	

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
灰分, w/%	≤ 6.0	GB 5009.4-2016 第一法
酸不溶性灰分, w/%	≤ 1.0	GB 5009.4-2016 第三法

干燥减量, w/%	≤	14.0	GB 5009.3-2016 第一法
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤	2.0	GB 5009.75
砷 (As) / (mg/kg)	≤	2.0	GB 5009.76

2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 10000	GB 4789.2
霉菌和酵母/ (CFU/g)	≤ 1000	GB 4789.15
大肠埃希氏菌/25 g	不得检出	GB 4789.38
沙门氏菌/25 g	不得检出	GB 4789.4

附录 A

检验方法

A.1 一般规定

本质量规格要求所用试剂和水在未注明其他要求时，均指分析纯试剂和 GB/T 6682 规定的三级水。试验中所用标准溶液、杂质测定用标准溶液、制剂和制品在未注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

A.2 鉴别试验

A.2.1 试剂和材料

A.2.2.1 乙酸铅（碱溶液）。

A.2.2.2 氨水溶液（10%）。

A.2.2.3 硅藻土，色谱纯。

A.2.2 分析步骤

A.2.2.1 称取试样约1 g，置于烧杯中，加入5 mL水，用超声波使其溶解，溶液呈粘稠状。

A.2.2.2 称取试样约1 g，置于烧杯中加水溶解，定容至100 mL。取上述溶液5 mL置于烧杯中，滴入乙酸铅（碱溶液）0.2 mL，不生成或仅生成微量的沉淀。再加入氨水溶液0.5 mL，产生乳白色沉淀。

A.2.2.3 称取试样约1 g，置于烧杯中加水溶解，定容至50 mL。经硅藻土过滤后，用旋光仪进行测定，溶液呈左旋性。

附件 2

拟征求意见的食品添加剂相关背景材料

一、 β -淀粉酶

(一) 背景资料。地衣芽孢杆菌 (*Bacillus licheniformis*) 来源的 β -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、丹麦兽医和食品局、日本厚生劳动省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。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、达瓦树胶

(一) 背景资料。达瓦树胶作为食品用香料已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)。本次申请扩大使用范围，作为乳化剂用于其他特殊膳食用食品(特殊医学用途配方食品，仅限 10 岁以上人群)(食品类别 13.05)。国际食品法典委员会、日本厚生劳动省等允许其作为乳化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不需要限定。

(二) 工艺必要性。该物质作为乳化剂用于其他特殊膳食用食品(特殊医学用途配方食品，仅限 10 岁以上人群)(食品类别 13.05)，调节产品状态。其质量规格按照公告的相关内容执行。