

附件 2

葡糖淀粉酶等 8 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	葡糖淀粉酶 Glucoamylase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	草酸青霉 <i>Penicillium oxalicum</i>
2	丝氨酸蛋白酶 Serine protease	<i>Fusarium venenatum</i>	尖孢镰刀菌 <i>Fusarium oxysporum</i>
3	脂肪酶 Lipase	法夫驹形氏酵母 <i>Komagataella phaffi</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</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、食品用香料新品种

中文名称：4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮

英文名称：4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3-(2H)-furanone

功能分类：食品用香料

用量及使用范围：

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	配制成食品用香精用于各类食品中(GB 2760 表 B.1 食品类别除外)	按生产需要适量使用	—

质量规格要求：

本质量规格要求适用于由鼠李糖为原料制得的食品添

加剂 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮。其余内容执行《食品安全国家标准 食品添加剂 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮》(GB 28365) 规定。

三、食品营养强化剂新品种

中文名称：2'-岩藻糖基乳糖

英文名称：2'-fucosyllactose, 2'-FL

功能分类：食品营养强化剂

2'-岩藻糖基乳糖的使用范围、使用量及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 BL21(DE3)	脆弱拟杆菌
2'-fucosyllactose	<i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	(<i>Bacteroides fragilis</i>) ^a
	大肠杆菌 BL21(DE3)	埃希氏菌
	<i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	(<i>Escherichia</i> spp.) ^a

^a 为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

四、扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	环己基氨	01.02.02	风味发酵乳	0.65	以环己基

	基磺酸钠 (又名甜 蜜素)	16.07	其他(仅限魔 芋凝胶制品)	1.0	氨基磺酸 计
2	甜菊糖苷	01.03.02	调制乳粉和调 制奶油粉	0.3	以甜菊醇 当量计
		01.06.04	再制干酪及干 酪制品	0.4	
		04.03.02. 03	腌渍的食用菌 和藻类	0.23	
		06.07	方便米面制品	0.4	

五、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,氨基 葡萄糖盐	13.05	除 13.01~13.04 外的其他特殊 膳食用食品 (仅限孕妇及 乳母营养补充 食品)	以叶酸计, 执行 《食品安全国家 标准 孕妇及乳 母营养补充食 品》(GB 31601) 中叶酸的规定	—