

附件

甜菊糖苷（酶转化法）等 3 种食品 添加剂新品种相关材料

一、拟征求意见的食品添加剂新品种名单

（一）食品添加剂新品种

中文名称：甜菊糖苷（酶转化法）

英文名称：Enzymatically produced steviol glycosides

功能分类：甜味剂

用量及使用范围

序号	名称	食品 分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	甜菊糖苷 (酶转化 法)				使用范围和使用量执行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)及相关公告中已批准甜菊糖苷的规定，可以单独或与甜菊糖苷混合使用。 以甜菊醇当量计

质量规格要求

该物质的质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2024 年第 2 号公告执行[附录 A 用于生产甜菊糖苷（酶转化法）的生产菌信息除外]，该食品添加剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产甜菊糖苷（酶转化法）的生产菌信息

食品添加剂	来源	供体
-------	----	----

甜菊糖苷 M (酶转化法)	大肠杆菌 K-12	拟南芥 (<i>Arabidopsis thaliana</i>) ^a 、甜叶菊 (<i>Stevia rebaudiana Bertoni</i>) ^b 和番茄 (<i>Solanum lycopersicum</i>) ^c
Enzymatically produced steviol glycosides	<i>Escherichia coli</i> K-12	

^a 为蔗糖合成酶供体

^b 为 β -1,3-糖基转移酶供体

^c 为 β -1,2-糖基转移酶供体

(二) 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>	<i>Trametes cingulata</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。

(三) 扩大使用范围的食品工业用加工助剂

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	脱乙酰甲壳素 (又名壳聚糖)	chitosan	澄清剂	制糖工艺

二、拟征求意见的食品添加剂新品种解读材料

（一）甜菊糖苷（酶转化法）

1.解读材料。甜菊糖苷（酶转化法）申请作为食品添加剂新品种，其使用范围和使用量与《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）及相关公告中已批准甜菊糖苷的规定一致。国际食品法典委员会、美国食品药品监督管理局、欧盟委员会、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许甜菊糖苷（酶转化法）作为甜味剂用于多种食品类别。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 0-4 mg/kg bw（以甜菊醇当量计）。

2.工艺必要性。该物质作为甜味剂用于食品中，改善产品口感、替代蔗糖。其质量规格按照公告的相关要求执行。

（二）葡糖淀粉酶

1.解读材料。黑曲霉（*Aspergillus niger*）来源的葡糖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、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

2.工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化淀粉水解。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）。

（三）脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）

1.解读材料。脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）作为增稠剂、被膜剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于西式火腿（熏烤、烟熏、蒸

煮火腿)类,肉灌肠类的食品类别。本次申请扩大使用范围作为澄清剂用于制糖工艺。美国食品药品监督管理局、欧盟委员会、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为澄清剂用于葡萄酒、啤酒等食品。

2.工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂(澄清剂)用于制糖工艺,去除糖液中的杂质和色素,发挥澄清作用。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 脱乙酰甲壳素(壳聚糖)》(GB 29941)。