



# 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

主站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 工作动态 | 关于我们 | 图片集锦 | 专题专栏

通知公告

您现在所在位置: 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通知公告

## 关于食品用香料新品种9-癸烯-2-酮、茶多酚等7种食品添加剂扩大使用范围 和食品营养强化剂钙扩大使用范围的公告

发布时间: 2016-11-17



2016年 第14号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对食品用香料新品种9-癸烯-2-酮、茶多酚等7种食品添加剂扩大使用范围和食品营养强化剂钙扩大使用范围的安全性评估材料审查并通过。  
特此公告。

- 附件: 1. 食品用香料新品种9-癸烯-2-酮  
2. 茶多酚等7种食品添加剂扩大使用范围  
3. 食品营养强化剂钙扩大使用范围

国家卫生计生委  
2016年11月1日

附件1

### 食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮

英文名称: 9-Decen-2-one

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 (GB2760-2014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

本质量规格要求适用于以10-十一碳烯酸为原料制得的食品添加剂9-癸烯-2-酮。

##### 2 化学名称、分子式、结构式、分子量

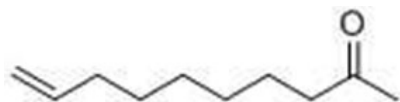
###### 2.1 化学名称

9-癸烯-2-酮

###### 2.2 分子式

C10H18O

###### 2.3 结构式



## 2.4 相对分子质量

154.25 (按2007年国际相对原子质量)

## 3 技术要求

3.1 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	无色至黄色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	透明液体	
香气	有梨、菠萝、苹果的香气	GB/T 14454.2

3.2 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
含量, w /% $\geq$	99	附录A
折光指数(20 °C)	1.431~1.441	GB/T 14454.4
相对密度(25 °C/25 °C)	0.840~0.850	GB/T 11540

## 附录 A

### 食品添加剂9-癸烯-2-酮含量的测定

#### A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按GB/T 11538—2006中第5章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。

A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

#### A.2 测定方法

面积归一化法：按GB/T 11538—2006中10.4测定含量。

#### A.3 重复性及结果表示

按GB/T 11538—2006中第11.4条规定进行，应符合要求。

食品添加剂9-癸烯-2-酮气相色谱图及操作条件参见附录B。

## 附录 B

### 食品添加剂9-癸烯-2-酮气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

#### B.1 食品添加剂9-癸烯-2-酮气相色谱图

食品添加剂9-癸烯-2-酮气相色谱图见图B.1。

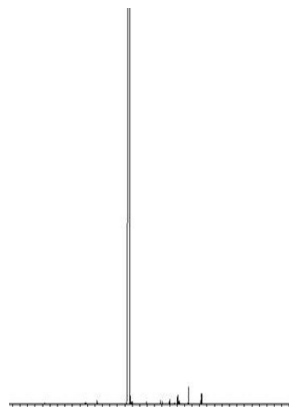


图 B.1 食品添加剂9-癸烯-2-酮气相色谱图

## B.2 操作条件

- B.2.1 柱：毛细管柱，长60m，内径0.25mm。
- B.2.2 固定相：100%二甲基聚硅氧烷。
- B.2.3 膜厚：0.25um。
- B.2.4 色谱炉温度：70 °C保持0分钟，以每分钟5°C 的升温速率升至220°C。
- B.2.5 进样口温度：250°C。
- B.2.6 检测器温度：300°C。
- B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。
- B.2.8 载气：氦气。
- B.2.9 柱前压：0.13MPa。
- B.2.10 进样量：1.0uL。
- B.2.11 分流比：350：1。

## 附件2

## 茶多酚等7种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.	茶多酚	抗氧化剂	04.01.02.05	果酱	0.5	以儿茶素计
			11.05.01	水果调味糖浆		
2.	二氧化碳	其他	14.01.01	饮用天然矿泉水	按生产需要适量使用	-
3.	焦糖色（普通法）	着色剂	14.03.04	其他蛋白饮料	按生产需要适量使用	-
4.	乳酸	酸度调节剂	01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	-
5.	纤维素	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	01.06	干酪和再制干酪及其类似品	按生产需要适量使用	-
			06.03.02.04	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉		
			07.0	焙烤食品		
			08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类		
			08.03.05	肉灌肠类		
			12.05	酱及酱制品		
12.09.03	香辛料酱（如芥末酱、青芥酱）					
16.03	胶原蛋白衣					
6.	亚硫酸钠	护色剂、抗氧化剂	04.01.02.05	果酱	0.1	以二氧化硫残留量计
7.	聚二甲基硅氧烷及其乳液	食品工业用加工助剂（消泡剂）	-	畜禽血制品加工工艺	0.2	-

## 附件3

## 食品营养强化剂钙扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1.	钙	食品营养强化剂	01.02.02	风味发酵乳	250 mg/kg ~ 1000 mg/kg	钙的化合物来源符合GB14880中附录B的要求。

分享到

委机关	地方卫生计生部门	直属和联系单位	业务主管社会组织	相关链接
-----	----------	---------	----------	------



联系方式 | 网站地图

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68792114

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874

