



国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

[本站首页](#)[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

关于食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）和食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的公告（2018年 第2号）

发布时间：2018-03-01

2018年 第2号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）和食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的品种安全性评估材料审查并通过。特此公告。

- 附件：1. 食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）
2. 食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的品种

国家卫生计生委
2018年2月13日

附件1

食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶 (又名β-果糖基转移酶)

Fructosyl transferase酶	来源	供体
果糖基转移酶(又名β-果糖基转移酶) Fructosyl transferase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	—

注：果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）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》（GB1886.174-2016）的规定。

附件2

食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的品种

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.	单，双甘油脂肪酸酯	被膜剂	04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	—
			04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜		
2.	dL-酒石酸	酸度调节剂	05.02	糖果	18.0	以酒石酸计
3.	可溶性大豆多糖	增稠剂	15.02	配制酒	5.0	—
4.	亮蓝	着色剂	04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.025	以亮蓝计
5.	磷酸	酸度调节剂	13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	1.0	即食状态，最大使用量以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计
6.	柠檬黄	着色剂	04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.1	以柠檬黄计

