

主站首页 [首页](#) [机构设置](#) [政策法规](#) [通告公告](#) [工作动态](#) [征求意见](#) [其他](#)  
您当前的位置：[首页](#) >> 通告公告

- 字体大小：
  - 
  - 
  - 
  - 
- [打印页面](#)
- [我要分享](#)
- 
- [关闭](#)

关于批准2, 5-二硫杂己烷等6种食品添加剂扩大使用范围的公告（2014年 第9号）  
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2014-06-09

## 2014年 第9号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》的规定，经审核，现批准2, 5-二硫杂己烷、(2S, 5R)-N-[4-(2-氨基-2-氧代乙基)苯基]-5-甲基-2-(丙基-2-)环己烷甲酰胺等2种物质为食品添加剂新品种， $\beta$ -环状糊精、脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、维生素E、氯化钙等6种食品添加剂扩大使用范围。

特此公告。

- 附件：1. [2, 5-二硫杂己烷等2种食品添加剂新品种.doc](#)  
2.  [\$\beta\$ -环状糊精等6种扩大使用范围的食品添加剂.doc](#)

国家卫生计生委  
2014年5月19日

---

### 相关链接

- 金小桃副主任出席第47届国际食品添加剂法典委员会会议
- 国家卫生计生委关于批准 $\beta$ -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年 第1号）
- 国家卫生计生委办公厅关于征求拟批准金箔为食品添加剂新品种意见的函
- 国家卫生计生委办公厅关于征求《食品中可能违法添加的非食用物质名单》（征求意见稿）意见的函
- 关于批准焦磷酸四钾等2种物质为食品添加剂新品种等的公告（2014年 第17号）
- 国家卫生计生委办公厅关于做好调整含铝食品添加剂使用规定公告宣传实施工作的通知

[联系我们](#) | [网站地图](#)



地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 信箱：✉ 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。 技术支持：国家卫生计生委统计信息中心

## 附件 1

# 2, 5-二硫杂己烷等 2 种食品添加剂新品种

### 一、2, 5-二硫杂己烷

英文名称: 2,5-Dithiahexane

功能: 食品用香料

#### 质量规格要求

#### 1. 生产工艺

由 1, 2-二溴乙烷和甲基硫化钠反应, 冷却后分离有机相, 减压蒸馏得到产物。

#### 2. 技术要求:

2.1 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	无色到浅黄色	将试样置于比色管内, 用目测法观察。
外观	液体	
香气、香味	带有硫的气息的奶香	GB/T 14454.2

2.2 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/%	≥ 99	GB/T 11538
相对密度 (25°C/25°C)	1.033~1.049	GB/T 11540
折光指数 (20°C)	1.526~1.533	GB/T 14454.4

## 二、(2S,5R)-N-[4-(2-氨基-2-氧代乙基)苯基]-5-甲基-2-(丙基-2-)环己烷甲酰胺

英文名称:

(2S,5R)-N-[4-2-Amino-2-oxoethyl)phenyl]-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexanecarboxamide

功能: 食品用香料

### 质量规格要求

#### 1. 生产工艺

由原料(2S,5R)-5-甲基-2-丙基-2-环己烷甲酰氯和4-氨基苯基乙酰胺反应制备。

#### 2. 技术要求:

2.1 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	白色	将试样置于白纸上,用目测法观察。
外观	结晶状固体	
香气、香味	凉的气息	GB/T 14454.2

2.2 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/%	≥ 95	GB/T 11538
熔点(°C)	210~225	GB/T 14457.3



## 附件 2

# β-环状糊精等 6 种扩大使用范围的食品添加剂

表 1 2 种扩大使用范围的食品工业用加工助剂

序号	中文名称	英文名称	功 能	使用范围
1	β-环状糊精	β-cyclodextrin	胆 固 醇 提 取 剂	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳、发酵乳和风味发酵乳、稀奶油（淡奶油）及其类似品、干酪和再制干酪的加工工艺
2	脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）	deacetylated chitin(chitosan)	澄清剂	啤酒和麦芽饮料的加工工艺

表 2 4 种扩大使用范围的其他类别食品添加剂

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	六偏磷酸钠	稳定剂	01.05.01	稀奶油	5.0	以磷酸根计
2	三氯蔗糖	甜味剂	04.03.02	加工食用菌和藻类	0.3	
			06.07	方便米面制品	0.6	
3	维生素 E	抗氧化剂	06.07	方便米面制品	0.2	
4	氯化钙	稳定和凝固剂	16.07	其他（仅限畜禽血制品）	0.5	