附件1

**α-淀粉酶等10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** |
|  | α-淀粉酶 Alpha-amylase | 地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* | 嗜纤维菌 *Cytophaga sp.* |
|  | 蛋白酶 Protease | 枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis* | 水生栖热菌 *Thermus Aquaticus* |
|  | 乳糖酶 Lactase | 枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis* | 两歧双歧杆菌 *Bifidobacterium bifidum* |

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、扩大使用范围的食品添加剂品种

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **功能** | **食品分类号** | **食品名称** | **最大使用量（g/kg）** | **备注** |
|  | 二氧化硅 | 抗结剂 | 04.04.03 | 其他豆制品（仅限豆腐花粉） | 15.0 | — |
|  | 番茄红 | 着色剂 | 05.02.02 | 除胶基糖果以外的其他糖果 | 0.25 | — |
| 12.10.02  | 半固体复合调味料 | 0.125 |
|  | 可得然胶 | 增稠剂 | 04.01.02.05  | 果酱 | 按生产需要适量使用 | — |
| 04.04.01.05 | 新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等） |
| 06.05.02.04 | 粉圆 |
| 16.07 | 其他（仅限魔芋凝胶制品） |
|  | 罗望子多糖胶 | 增稠剂 | 04.01.02.05 | 果酱 | 5.0 | — |
| 04.01.02.08.05 | 果糕类 | 20.0 |
| 14.02.03 | 果蔬汁（浆）类饮料 | 3.0 | 以即饮状态计，相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量 |

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** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 丁烷 | butane | 推进剂 | 焙烤食品用喷雾脱模油的加工工艺 |
|  | 磷酸（湿法） | phosphoric acid | 精炼脱胶、发酵用营养物质 | 油脂加工工艺、发酵工艺 |

四、扩大使用范围的食品营养强化剂

| **序号** | **营养强化剂** | **食品分类号** | **食品名称** | **使用量** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6S-5-甲基四氢叶酸钙 | 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、运动营养食品） | 符合《食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品》（GB 31601）和《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154）中关于叶酸的规定 | — |

附件2

**氢氧化钙等6种食品相关产品新品种**

一、食品接触材料及制品用添加剂新品种

（一）氢氧化钙

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文 | 氢氧化钙 |
| 英文 | Calcium hydroxide |
| CAS号 | 1305-62-0 |
| 使用范围 | 塑料：聚丙烯（PP） |
| 最大使用量/ % | 0.05 |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | — |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | — |

（二）C11~15异烷烃

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文 | C11~15异烷烃 |
| 英文 | Alkanes，C11-15-iso- |
| CAS号 | 90622-58-5 |
| 使用范围 | 油墨（间接接触食品） |
| 最大使用量/ % | 90 |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | 12 |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | 1.质量规格要求：沸程：63 ºC-260 ºC；紫外吸收值：1. 260 nm - 319 nm：≤ 1.50
2. 320 nm - 329 nm：≤ 0.08
3. 330 nm - 350 nm：≤ 0.05；

非挥发物残留：≤ 0.002 g/100 mL；2.印刷油墨的基材及其规格要求：仅允许用于PET/PE复合材料（PET厚度≥12 µm、PE厚度≥100 µm）、PET（厚度≥12 µm）、BOPP（厚度≥20 µm）、LDPE（厚度≥40 µm）、纸（纸张克重≥300 gsm、厚度≥395 µm）五类基材。3.使用条件要求：用于PET/PE复合材料时T≤100℃，t≤1h；用于PET、BOPP、LDPE、纸时使用条件为室温灌装并在室温下长期贮存（包括T≤70℃，t≤2h或T≤100℃，t≤15min条件下的热灌装及巴氏消毒）；添加了该物质的油墨不得用于生产接触婴幼儿食品和母乳的食品接触材料及制品 |

二、食品接触材料及制品用添加剂扩大使用范围

（一）C.I.颜料蓝15

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文 | C.I.颜料蓝15 |
| 英文 | C.I. pigment blue 15 |
| CAS号 | 147-14-8 |
| 使用范围 | 塑料：聚对苯二甲酸1,4-环己烷二甲醇酯（PCT） |
| 最大使用量/ % | 0.25 |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | 5（以铜计） |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | 添加了该物质的PCT塑料材料及制品不得用于接触乙醇含量高于50%的食品；该物质应符合GB 9685-2016附录A对着色剂纯度的要求 |

（二）玻璃纤维

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文 | 玻璃纤维 |
| 英文 | Glass fiber |
| CAS号 | 65997-17-3 |
| 使用范围 | 塑料：聚四氟乙烯（PTFE） |
| 最大使用量/ % | 25 |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | — |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | — |

（三）滑石粉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文 | 滑石粉 |
| 英文 | Talc |
| CAS号 | 14807-96-6 |
| 使用范围 | 粘合剂 |
| 最大使用量/ % | 按生产需要适量使用 |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | — |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | — |

**三、**食品接触材料及制品用树脂新品种

2-甲基-2-丙烯酸与*N*-（丁氧甲基）-2-丙烯酰胺、苯乙烯和2-丙烯酸乙酯的聚合物

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文 | 2-甲基-2-丙烯酸与*N*-（丁氧甲基）-2-丙烯酰胺、苯乙烯和2-丙烯酸乙酯的聚合物 |
| 英文 | 2-Propenoic acid, 2-methyl-, polymer with *N*-(butoxymethyl)-2-propenamide, ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate |
| CAS 号 | 26589-46-8 |
| 使用范围 | 涂料及涂层 |
| 最大使用量/ % | 按生产需要适量使用 |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | 6（以甲基丙烯酸计）；6（以丙烯酸计）；ND[*N*-（丁氧甲基）-2-丙烯酰胺，DL=0.01mg/kg] |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | 以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触酸性食品、脂肪性食品、婴幼儿食品和母乳，使用温度不得超过121℃ |

分送：各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委，国家口岸管理办公室，国家食品安全风险评估中心。

国家卫生健康委办公厅 2021年2月18日印发