

关于批准部分食品添加剂和营养强化剂扩大使用范围及用量的公告
(卫生部公告 2012 年第 1 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，现批准苯甲酸及其钠盐等 17 种食品添加剂和酪蛋白磷酸肽等 4 种营养强化剂扩大使用范围及用量，批准食品工业用加工助剂珍珠岩可作为助滤剂用于淀粉糖工艺。

特此公告。

二〇一二年一月十日

附件 1：苯甲酸及其钠盐等 17 种扩大使用范围及用量的食品添加剂

	名称	类别	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	苯甲酸及其钠盐	防腐剂	14.04.02.01	特殊用途饮料 (包括运动饮料、营养素饮料等)	0.2	以苯甲酸计
2.	番茄红素(合成)	着色剂	01.01.03	调制乳	0.015	以纯番茄红素计。
			01.02.01	发酵乳	0.015	
			06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.05	
			07.0	焙烤食品	0.05	
			16.01	果冻	0.05	以纯番茄红素计。 如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量。
3.	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)，环己基氨基磺酸钙	甜味剂	07.01	面包	1.6	以环己基氨基磺酸计
			07.02	糕点	1.6	
4.	焦磷酸钠	水份保持剂	01.06.04	再制干酪	14	可单独或其他磷酸盐混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

	名称	类别	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
5.	焦糖色(苛性硫酸盐法)	着色剂	15.01.04	威士忌	按生产需要适量使用	
6.	焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	14.05.03	植物饮料类(包括可可饮料、谷物饮料等)	0.1	
7.	可可壳色	着色剂	07.01	面包	0.5	
8.	磷酸三钠	水份保持剂	01.06.04	再制干酪	14	可单独或其他磷酸盐混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
9.	六偏磷酸钠	水份保持剂	01.06.04	再制干酪	14	可单独或其他磷酸盐混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
10.	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂	04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
			06.10	粮食制品馅料		
			12.10.02	半固体复合调味料		
11.	日落黄及其铝色淀	着色剂	14.04	水基调味饮料类	0.1	以日落黄计
12.	氢氧化钙	酸度调节剂	01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
13.	三氯蔗糖	甜味剂	04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
14.	山梨酸及其钾盐	防腐剂	09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	以山梨酸计
			09.06	其他水产品及其制品		
15.	山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂	04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
			07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限焙烤食	按生产需要适量使用	

	名称	类别	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
				品馅料)		
16.	甜菊糖苷	甜味剂	03.0	冷冻饮品	0.5	
			16.01	果冻		
17.	辛烯基琥珀酸 淀粉钠	其他	13.01.01	婴儿配方食品	1	作为 DHA/ARA 载 体，以即食食 品计。
			13.01.02	较大婴儿和幼 儿配方食品	50	

附件 2：酪蛋白磷酸肽等 4 种扩大使用范围及用量的营养强化剂

	名 称	类别	食品分类号	食品名称/分类	使用量	备注
1.	酪蛋白磷酸 肽	营养强化剂	01.01.03	调制乳	≤1.6 g/kg	
			01.02.02	风味发酵乳		
2.	聚葡萄糖	营养强化剂	13.01	婴幼儿配方食品	15.6-31.25 g/kg	
3.	维生素 D	营养强化剂	14.02.03	果蔬汁（肉）饮 料（包括发酵型 产品）	2-10 μ g/kg	
4.	左旋肉碱（L- 肉碱）	营养强化剂	14.06	固体饮料类	6-30 g/kg	

資料來源：中華人民共和國衛生部網站

<http://www.moh.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/mohwsjdj/s7891/201201/53930.htm>