

(以下附錄節錄自中華人民共和國國家衛生和計劃生育委員會的網站，全文可參閱
<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201501/8455dc01b026484ebdef3122808abccd.shtml>)

附錄

国家卫生计生委关于批准 β -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告 (2015 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》，经审核，现批准 β -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种；6-甲基辛醛为食品用香料新品种；氧化亚氮、阿拉伯胶、红曲黄色素、抗坏血酸（维生素 C）、迷迭香提取物、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、硫酸铝钾（又名钾明矾）/硫酸铝铵（又名铵明矾）、磷酸、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）等 11 种食品添加剂扩大使用范围、用量。

特此公告。

国家卫生计生委
2015 年 1 月 23 日

附件 1

β -半乳糖苷酶食品添加剂新品种

序号	酶	来源	供体
1.	β -半乳糖苷酶 Beta-galactosidase	两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>	

附件 2

6-甲基辛醛食品用香料新品种

6-甲基辛醛

英文名称：6-Methyloctanal

功能：食品用香料（合成）

（一） 用量及使用范围

应符合 GB 2760 中附录 B 食品用香料使用规定。

（二） 质量规格要求

1. 生产工艺

原料 6-甲基辛醇在二氯甲烷溶剂中由催化剂 2,2,6,6-四甲基哌啶氧化物催化氧化反应得到。反应完成后除去溶剂，真空蒸馏得到无色液体产物即为食品添加剂 6-甲基辛醛。

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	将试样置于比色管内，用目测法观察。
状态	液体	
香气	青香	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， $w/\%$	\geq 96	GB/T 11538
相对密度（25°C/25°C）	0.825 - 0.829	GB/T 11540
折光指数（20°C）	1.422 - 1.427	GB/T 14454.4
酸值（以 KOH 计）/（mg/g）	$<$ 4	GB/T 14455.5

附件 3

氧化亚氮等 11 种扩大使用范围、用量的食品添加剂

表 1 1 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.	氧化亚氮	nitrous oxide	助推剂	稀奶油（淡奶油）及其类似品的加工工艺

表 2 10 种扩大使用范围、用量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.	阿拉伯胶	其他	12.01	盐及代盐制品	按生产需要 适量使用	
2.	红曲黄色素	着色剂	10.02.01	卤蛋	按生产需要 适量使用	
3.	抗坏血酸（维生素 C）	抗氧化剂	14.02.01	果蔬汁（浆）	1.5	
4.	迷迭香提取物	抗氧化剂	12.10.01	固体复合调味料	0.7	
5.	二甲基二碳酸盐（又名维果灵）	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）	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
6.	硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）	膨松剂	06.05.02.01	粉丝、粉条	按生产需要 适量使用	铝的残留量 ≤200mg/kg（干样品，以 Al 计）。
7.	磷酸	酸度调节剂	15.02	配制酒	5.0	最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
8.	焦磷酸钠	抗结剂、水份保持剂	09.04	熟制水产品（可直接食用）	5.0	可单独或与六偏磷酸钠混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
9.	六偏磷酸钠	抗结剂、水份保持剂	09.04	熟制水产品（可直接食用）	5.0	可单独或与焦磷酸钠混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
10.	迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）	抗氧化剂	12.10.01	固体复合调味料	0.7	
			12.10.02	半固体复合调味料	0.3	
			12.10.03	液体复合调味料（不包括 12.03，12.04）	0.3	