

附件

## 二丁基羟基甲苯（BHT）等4种食品 添加剂新品种相关材料

### 一、拟征求意见的食品添加剂新品种名单

#### （一）食品添加剂新品种

中文名称：二丁基羟基甲苯（BHT）

英文名称：Butylated hydroxytoluene

功能分类：抗氧化剂

#### 用量及使用范围

二丁基羟基甲苯（BHT）的使用范围、使用量执行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定。

#### 质量规格要求

本质量规格要求适用于以间对甲酚、异丁烯为原料，用酸性催化剂（浓硫酸、对甲苯磺酸钠、苯磺酸钠等）进行烷基化反应的生成物，经精馏、重结晶制得的食品添加剂二丁基羟基甲苯（BHT）。其余内容执行《食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）》（GB 1900）规定。

#### （二）食品营养强化剂新品种

中文名称：2'-岩藻糖基乳糖

英文名称：2'-fucosyllactose, 2'-FL

功能分类：食品营养强化剂

2'-岩藻糖基乳糖的使用范围、使用量及质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 C 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
2'-岩藻糖基乳糖	大肠杆菌 BL21(DE3)	螺杆菌
2'-fucosyllactose	<i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	( <i>Helicobacter</i> spp.) <sup>a</sup>
	大肠杆菌 W	螺杆菌
	<i>Escherichia coli</i> W	( <i>Helicobacter</i> spp.) <sup>a</sup>

<sup>a</sup> 为  $\alpha$ -1,2-岩藻糖基转移酶供体

### （三）扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	食品 分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	可得然胶	01.05.03	调制稀奶油	按生产需要 适量使用	
		16.05	食品加工用菌种 制剂（16.04 除 外）	按生产需要 适量使用	

2	甜菊糖苷 (酶转化法)	使用范围和用量执行《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中已批准甜菊糖苷的规定,可以单独或与甜菊糖苷混合使用。	以甜菊醇当量计
---	----------------	---	---------

## 二、拟征求意见的食品添加剂新品种背景材料

### （一）二丁基羟基甲苯（BHT）

1.背景资料。二丁基羟基甲苯（BHT）申请作为食品添加剂新品种。美国食品药品监督管理局、欧盟委员会、日本厚生劳动省、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其用于食用油等食品类别。

2.工艺必要性。该物质作为抗氧化剂，用于减缓食品氧化。其质量规格按照公告的相关要求执行。

### （二）2'-岩藻糖基乳糖

1.背景资料。2'-岩藻糖基乳糖申请作为食品营养强化剂新品种。美国食品药品监督管理局、欧盟委员会、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许2'-岩藻糖基乳糖用于婴幼儿配方食品等食品类别。

2.工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂，是母乳中一种主要的母乳低聚糖。其质量规格按照公告的相关要求执行。

### （三）可得然胶

1.背景资料。可得然胶作为稳定剂和凝固剂、增稠剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于风味发酵乳、果酱、植物蛋白饮料等食品类别。本次申请扩大使用范围用于调制稀奶油（食品类别01.05.03）和食品加工用菌种制剂（食品类别16.05）。国际食品法典委员会、美国食品药品监督管理局和日本厚生劳动省允许其作为增稠剂用于食品。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量不需要限定。

2.工艺必要性。该物质作为稳定剂和凝固剂、增稠剂用于调制稀奶油（食品类别 01.05.03）和食品加工用菌种制剂（食品类别 16.05），改善产品感官品质和稳定性。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 可得然胶》（GB 28304）。

#### （四）甜菊糖苷（酶转化法）

1.背景资料。甜菊糖苷（酶转化法）已列入国家卫生健康委 2024 年第 2 号公告中，允许用于调制乳、风味发酵乳、胶基糖果等食品类别。本次申请扩大使用范围，其使用范围和用量与《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中已批准甜菊糖苷的规定一致。国际食品法典委员会、美国食品药品监督管理局、欧盟委员会、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许甜菊糖苷（酶转化法）作为甜味剂用于多种食品类别。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量为 0-4 mg/kg bw（以甜菊醇当量计）。

2.工艺必要性。该物质作为甜味剂用于上述食品类别，改善产品口感、替代蔗糖。其质量规格按照国家卫生健康委 2024 年第 2 号公告的相关内容执行。