

附件 2

过氧化物酶等 6 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
1	过氧化物酶 Peroxidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	<i>Marasmius scorodonius</i>
2	木聚糖酶 Xylanase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	<i>Rasamsonia emersonii</i>

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

序号	名称	食品 分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	氧化镁	04.01.01.0 2	经表面处理的鲜 水果（仅限柑橘 类）	按生产需要适 量使用	

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
1	过氧化氢	hydrogen peroxide	脱硫剂	酵母衍生制品加工工 艺

四、扩大使用范围的食品营养强化剂

序号	名称	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1	2'-岩藻糖基乳糖	13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	0.7-2.4 g/L (以纯品计, 以即食状态计, 粉状产品按冲调倍数折算使用量)	当与低聚半乳糖、低聚果糖、多聚果糖、棉子糖混合使用时, 该类物质总量不超过64.5g/kg。
		13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品		—

五、增补质量规格要求的食品添加剂

食品营养强化剂乳糖-N-新四糖

该物质的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 D 用于生产乳糖-N-新四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 用于生产乳糖-N-新四糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
乳糖-N-新四糖 Lacto-N-neotetraose	大肠杆菌 BL21 (DE3)	奈瑟菌 (<i>Neisseria</i> spp.) ^a 和螺杆菌 (<i>Helicobacter</i> spp.) ^b

	<i>Escherichia coli</i> BL21 (DE3)	
--	---------------------------------------	--

^a 为 β -1,3-*N*-乙酰氨基葡萄糖转移酶供体

^b 为 β -1,4-半乳糖苷基转移酶供体