附件2

**拟征求意见的食品添加剂相关背景材料**

一、多聚半乳糖醛酸酶

（一）背景资料。黑曲霉（*Aspergillus niger*）来源的多聚半乳糖醛酸酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。法国食品安全局、丹麦环境和食品部等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

（二）工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于果汁加工，提高果汁得率和澄清果汁。其质量规格执行《食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

二、麦芽四糖水解酶

（一）背景资料。地衣芽孢杆菌（*Bacillus licheniformis*）来源的麦芽四糖水解酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品管理局、日本厚生劳动省等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

（二）工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于烘焙食品等，延缓焙烤制品老化。其质量规格执行《食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

三、α-葡萄糖苷酶

（一）背景资料。李氏木霉（*Trichoderma reesei*）来源的α-葡萄糖苷酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品管理局允许其作为食品工业用酶制剂使用。

（二）工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于谷物加工，将谷物中的低聚麦芽糖转化为低聚异麦芽糖。其质量规格执行《食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

四、羧肽酶

（一）背景资料。黑曲霉（*Aspergillus niger*）来源的羧肽酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。法国食品安全局、丹麦环境和食品部等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

（二）工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于干酪和发酵肉制品的加工，去除苦味和加速成熟过程中香味的出现。其质量规格执行《食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

五、脂肪酶

（一）背景资料。黑曲霉（*Aspergillus niger*）来源的脂肪酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。法国食品安全局、丹麦环境和食品部、美国食品药品管理局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

（二）工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于烘焙食品等，增加生面团发酵的稳定性。其质量规格执行《食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

六、迷迭香提取物

（一）背景资料。迷迭香提取物作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于植物油脂、油炸面制品等食品类别，本次申请扩大使用范围用于植物蛋白饮料（食品类别14.03.02）。日本厚生劳动省允许其作为抗氧化剂用于各类食品。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，该物质的临时每日容许摄入量为0.3 mg/kg bw（以鼠尾草酸和鼠尾草酚计）。

（二）工艺必要性。该物质作为抗氧化剂用于植物蛋白饮料（食品类别14.03.02），延缓产品氧化。其质量规格执行《食品添加剂 迷迭香提取物》（GB 1886.172）。

七、磷酸

（一）背景资料。磷酸作为食品工业用加工助剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于发酵工艺，本次申请扩大使用范围用于酵母加工制品的生产工艺。澳大利亚和新西兰食品标准局允许其作为食品工业用加工助剂用于各类食品。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，磷酸盐类物质的每日最大容许摄入量为70 mg/kg bw（以P计）。

（二）工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂用于酵母加工制品的生产工艺，提高酵母加工制品的得率和质量。其质量规格执行《食品添加剂 磷酸》（GB 1886.15）。

八、硒化卡拉胶

（一）背景资料。硒作为食品营养强化剂已列入《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880），允许用于调制乳粉、大米及其制品、小麦粉及其制品、杂粮粉及其制品、面包、饼干、含乳饮料等食品类别，硒化卡拉胶作为硒的来源仅允许用于含乳饮料。本次硒化卡拉胶申请扩大使用范围至调制乳粉、大米及其制品、小麦粉及其制品、杂粮粉及其制品、面包、饼干。

（二）工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂，增加产品中硒含量。其质量规格执行《食品营养强化剂 硒化卡拉胶》（GB 1903.23）。