

附件 2

二丁基羟基甲苯（BHT）等 8 种食品添加剂新品种

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

该物质的使用范围和使用量执行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中已批准二丁基羟基甲苯（BHT）的规定。

质量规格要求

本质量规格要求适用于以间对甲酚^a、异丁烯为原料，用催化剂（浓硫酸、对甲苯磺酸钠、苯磺酸钠）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。

注 a：以苯酚和甲醇反应得到的间甲酚和对甲酚的混合物。

二、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
----	---	----	----

1	磷酸二酯酶 I Phosphodiesterase I	<i>Leptographium procerum</i>	—
2	脂肪酶 Lipase	法夫驹形氏酵母 <i>Komagataella phaffi</i>	海洋链霉菌 <i>Streptomyces sp.</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。

三、食品用香料新品种

中文名称：羟基香茅醛

英文名称：Hydroxycitronellal

功能分类：食品用香料

用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	配制成食品用香精用于各类食品中（GB 2760 表 B.1 食品类别除外）	按生产需要 适量使用	—

质量规格要求

本质量规格要求适用于以香茅醇为原料经化学反应制得的食品添加剂羟基香茅醛。其余内容执行《食品安全国家标准 食品添加剂 羟基香茅醛》（GB 1886.117）规定。

四、食品营养强化剂新品种

1. 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.) ^a
	大肠杆菌 W	螺杆菌
	<i>Escherichia coli</i> W	(<i>Helicobacter</i> spp.) ^a

^a 为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

2. 中文名称：低聚果糖

英文名称：Fructooligosaccharide

功能分类：食品营养强化剂

用量及使用范围

该物质的使用范围和使用量执行《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）中已批准低聚果糖的规定。

质量规格要求

本质量规格要求适用于以蔗糖为原料经来源于日本曲

霉 (*Aspergillus japonicus*) 的 β -果糖基转移酶作用, 经提纯、干燥等工艺制得的蔗果三糖至蔗果六糖的混合物。其余内容执行《食品安全国家标准 食品营养强化剂 低聚果糖》(GB 1903.40) 规定。

五、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)	使用范围和使用量执行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760) 及相关公告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