



国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

- 网站首页
- |
- 首页
- |
- 最新信息
- |
- 政策文件
- |
- 工作动态
- |
- 关于我们
- |
- 图片集锦
- |
- 专题专栏

动态

您现在所在位置： 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 动态

解读《关于食品添加剂新品种氨基乙酸（羟基乙腈法）等的公告（2017年 第3号）》

发布时间：2017-03-21



一、 氨基乙酸（羟基乙腈法）

（一）背景资料。氨基乙酸（羟基乙腈法）的分子式是C2H5NO2。欧盟委员会、美国食品药品监督管理局、日本厚生劳动省等允许其作为食品添加剂用于食品。

（二）工艺必要性。氨基乙酸作为增味剂和食品用香料已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），本次申请的氨基乙酸（羟基乙腈法）为新的生产工艺生产，其使用量和使用范围与已批准的氨基乙酸相同，用于预制肉制品（食品类别 08.02）、熟肉制品（食品类别 08.03）、调味品（食品类别12.0）、果蔬汁（浆）类饮料（食品类别14.02.03）、植物蛋白饮料（食品类别14.03.02）、作为食品用香料用于各类食品（GB 2760表B.1食品类别除外），改善食品的味道。其质量规格按照公告的相关内容执行。

二、 乙基芳樟基醚

（一）背景资料。乙基芳樟基醚的分子式是C12H22O。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、欧盟委员会、美国食用香料和提取物制造者协会等允许其作为食品用香料在各类食品中按生产需要适量使用。

（二）工艺必要性。该物质配制成食品用香精后用于各类食品（GB 2760表B.1食品类别除外），改善食品的味道。其质量规格按照公告的相关内容执行。

三、 β-胡萝卜素

（一）背景资料。β-胡萝卜素作为食品添加剂，已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于调制乳、风味发酵乳、干酪类似品、脂肪类甜品、水果罐头、果酱、蜜饯凉果、干制蔬菜、腌渍的蔬菜、糖果、方便米面制品、熟肉制品等食品类别，本次申请其使用范围扩大到调理肉制品(生肉添加调味料)（食品类别 08.02.01）。国际食品法典委员会、欧盟委员会、美国食品药品监督管理局、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为着色剂用于食品。

（二）工艺必要性。该物质作为着色剂用于调理肉制品(生肉添加调味料)（食品类别 08.02.01），调节产品色泽。其质量规格应执行《食品添加剂 β-胡萝卜素》（GB 8821-2011）或《食品添加剂 β-胡萝卜素（发酵法）》（GB 28310-2012）或国家卫生计生委2012年第6号公告的相关内容执行。

相关链接：[关于食品添加剂新品种氨基乙酸（羟基乙腈法）等的公告](#)

委机关	地方卫生计生部门	直属和联系单位	业务主管社会组织	相关链接
-----	----------	---------	----------	------



联系方式 | 网站地图

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68792114

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874







http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s3586/201703/a41bad69ee9248fcbddd9aea7d03cabe.shtml[2017-03-21 下午 3:12:43]