解读《关于乳糖酶等7种“三新食品”的公告》（2022年第5号）

一、食品添加剂新品种

（一）乳糖酶

黑曲霉（Aspergillus niger）来源的乳糖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、法国食品安全局、丹麦兽医和食品局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化乳糖的水解。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

（二）番茄红

番茄红作为着色剂已列入《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、饮料类等食品类别，本次申请扩大使用范围用于冷冻鱼糜及其制品（包括鱼丸等）（食品类别09.02.03）和熟制水产品（可直接食用）（食品类别09.04）。美国食品药品管理局、日本厚生劳动省等允许其作为着色剂用于食品。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。

该物质作为着色剂用于冷冻鱼糜及其制品（包括鱼丸等）（食品类别09.02.03）和熟制水产品（可直接食用）（食品类别09.04），改善产品色泽。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂番茄红》（GB 28316）。

（三）胭脂虫红

胭脂虫红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），允许用于冷冻饮品、糖果、焙烤食品、熟肉制品等食品类别。本次申请扩大使用范围用于调理肉制品（生肉添加调理料）（食品类别08.02.01）。美国食品药品管理局、日本厚生劳动省、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。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0-5mg/kg bw。

该物质作为着色剂用于调理肉制品（生肉添加调理料）（食品类别08.02.01），改善产品色泽。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀》（GB 1886.315）。

二、食品相关产品新品种

（一）2-（5-氯-2H-苯三唑-2-基）-6-（1,1-二甲基乙基）-4-甲基苯酚

该物质常温下为淡黄色固体。《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685）已批准该物质用于聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）塑料材料及制品。本次申请将其使用范围扩大至食品接触用聚苯乙烯（PS）塑料材料及制品。欧盟委员会、日本厚生劳动省和南方共同市场均允许该物质用于食品接触用PS塑料材料及制品。

该物质为紫外线吸收剂，可增强对长波紫外线的吸收，添加到PS塑料材料及制品中可减缓其因光老化而导致的降解。

（二）1,6-二异氰酸根合己烷与α-甲基-ω-羟基-聚（氧-1,2-乙二基）的聚合物

该物质在常温下为无色或淡黄色液体，不溶于水。美国食品药品管理局和德国联邦风险评估研究所均允许该物质用于间接接触食品用黏合剂。

该物质主要用于生产双组分聚氨酯黏合剂，用于复合包装中间层和间接接触食品的标签，有助于发挥良好的粘结性能。

（三）1,4-苯二甲酸与1,3-苯二甲酸、2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇、1,4-环己烷二甲醇、2-甲基-1,3-丙二醇和己二酸的聚合物

该物质常温下为无色或淡黄色颗粒，不溶于水。美国食品药品管理局和日本厚生劳动省均允许该物质用于食品接触用涂料及涂层。

该物质为涂料的主要成膜物质，用于金属罐的涂层中，使其具有较好的抗化学性和抗机械压力性能。

（四）聚[亚氨基-1,4-丁烷二基亚氨基（1,10-二氧代-1,10-癸烷二基）]

该物质常温下为白色固体。国家卫生健康委员会2021年第6号公告已批准该物质作为食品接触材料及制品用塑料树脂，所生产的薄膜厚度不得超过50μm，不得用于接触婴幼儿食品及母乳。本次申请该物质用于重复使用制品时不限制终产品厚度。美国食品药品管理局、欧盟委员会、日本厚生劳动省和南方共同市场均允许该物质用于食品接触用塑料材料及制品。

以该物质为原料生产的聚酰胺塑料制品具有较好的机械加工性能和耐热性能。