附件

**丙烯酸与乙二醛和丙烯酰胺的聚合物等6种**

**食品相关产品新品种**

一、食品接触材料及制品用添加剂新品种

（一）丙烯酸与乙二醛和丙烯酰胺的聚合物

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文  | 丙烯酸与乙二醛和丙烯酰胺的聚合物 |
| 英文 | 2-propenoic acid, polymer with ethanedial and 2-propenamide |
| CAS号 | 65505-03-5 |
| 使用范围 | 纸和纸板 |
| 最大使用量/% | 1（以纤维干重计） |
| 特定迁移限量（SML）/ （mg/kg） | ND（丙烯酰胺，DL=0.01mg/kg）；6（以丙烯酸计） |
| 最大残留量（QM）/ （mg/dm2） | 1.5（乙二醛） |
| 备注 | 添加该物质的纸和纸板材料及制品不得用于辐照，使用温度不得超过121℃；该物质不得用于生产婴幼儿专用食品接触材料及制品。 |

（二）癸酸与2-乙基-2-(羟甲基)-1,3-丙二醇辛酯的酯

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文  | 癸酸与2-乙基-2-(羟甲基)-1,3-丙二醇辛酯的酯 |
| 英文 | Decanoic acid, ester with 2-ethyl-2- (hydroxymethyl)-1,3-propanediol octanoate |
| CAS号 | 11138-60-6 |
| 其他名称 | 三羟甲基丙烷癸酸辛酸酯 |
| 使用范围 | 塑料：聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET） |
| 最大使用量/（%） | 0.6 |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | 0.05 |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | 添加该物质的PET食品接触材料及制品不得用于接触乳制品、脂肪性食品和乙醇含量高于10%的食品。 |

（三）2-甲基-2-丙烯酸1,2-亚乙基二(氧基-2,1-亚乙基)酯与2-甲基-2-丙烯酸2-(二乙基氨基)乙基酯、2-甲基-2-丙烯酸2-羟基乙基酯和2-甲基-2-丙烯酸3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-十三氟辛基酯的聚合物的乙酸盐

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文 | 2-甲基-2-丙烯酸1,2-亚乙基二(氧基-2,1-亚乙基)酯与2-甲基-2-丙烯酸2-(二乙基氨基)乙基酯、2-甲基-2-丙烯酸2-羟基乙基酯和2-甲基-2-丙烯酸3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-十三氟辛基酯的聚合物的乙酸盐 |
| 英文 | 2-Propenoic acid, 2-methyl-, 1,2-ethanediylbis (oxy-2,1-ethanediyl) ester, polymer with 2-(diethylamino) ethyl 2-methyl-2-propenoate, 2-hydroxyethyl 2-methyl-2-propenoate and　3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl 2-methyl-2-propenoate, acetate (salt) |
| CAS号 | 863408-20-2 |
| 使用范围 | 纸和纸板 |
| 最大使用量 | 6mg/dm2（涂覆量） |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | 6（以甲基丙烯酸计） |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | 添加该物质的纸和纸板材料及制品接触食品的温度不得超过100℃，时间不得超过6小时。 |

二、扩大使用范围或使用量的食品接触材料及制品用添加剂

（一）三(混合2,4-双(1,1-二甲基丙基)苯基和4-(1,1-二甲基丙基)苯基)亚磷酸酯

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文 | 三(混合2,4-双(1,1-二甲基丙基)苯基和4-(1,1-二甲基丙基)苯基)亚磷酸酯 |
| 英文 | Phosphorous acid, mixed 2,4-bis (1,1-dimethylpropy1) pheny1 and 4-(1,1-dimethylpropy1) pheny1 triesters |
| CAS号 | 939402-02-5 |
| 使用范围 | 塑料：聚乙烯（PE） |
| 最大使用量/% | 0.2  |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | 5 (以本物质的亚磷酸酯和磷酸酯形式、4-叔戊基苯酚和2,4-二叔戊基苯酚之和计)；1（2,4-二叔戊基苯酚） |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | 添加该物质的PE食品接触材料及制品不得用于接触婴幼儿配方食品和母乳；在超过100℃的情况下接触脂肪性食品时，该物质的最大使用量不得超过0.15%；与脂肪性食品接触时，脂肪转换因子（FRF）适用于迁移试验结果的校正。 |

（二）麦芽糊精

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文 | 麦芽糊精 |
| 英文 | Maltodextrin |
| CAS号 | 9050-36-6 |
| 其他名称 | — |
| 使用范围 | 纸和纸板 |
| 最大使用量/% | 按生产需要适量使用 |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | — |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | — |

三、食品接触材料及制品用树脂新品种

（一）乙烯与丙烯和1,4-丁二醇二甲基丙烯酸酯的聚合物

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 中文 | 乙烯与丙烯和1,4-丁二醇二甲基丙烯酸酯的聚合物 |
| 英文 | Ethylene, polymer with propylene and 1,4-butanediol dimethacrylate |
| CAS号 | 9010-79-1 |
| 使用范围 | 塑料 |
| 最大使用量/（%） | 按生产需要适量使用 |
| 特定迁移限量（SML）/（mg/kg） | 0.05 (1,4-丁二醇二甲基丙烯酸酯） |
| 最大残留量（QM）/（mg/kg） | — |
| 备注 | 使用该物质的食品接触用塑料材料及制品厚度不得超过100μm, 使用温度不得超过100℃。 |