《食品安全国家标准 食品用香精》（征求意见稿）

编制说明

一、标准起草的基本情况

根据国家卫生健康委员会办公厅下达的“关于印发 2016 年度食品安全国家标准项目计划(第二批)的通知”，由上海香料研究所牵头成立了《食品安全国家标准 食品用香精》标准修订工作组，广泛收集国内外有关食品用香精、食品用热加工香味料的原料和工艺要求等的相关资料以及“乙酸异丁酸蔗糖酯”的相关标准和质量规格等，并多次召开工作组会议，对 GB 30616-2014《食品安全国家标准 食品用香精》中拟修订的内容及标准实施过程中发现的问题进行了讨论，提出了标准修订意见。在此基础上，工作组起草了标准草案，于 2017 年 5 月 26 日由全国香料香精化妆品标准化技术委员会秘书处提交各香料香精委员单位征求意见，同时在上海香料研究所和标委会秘书处网站上公开征求意见。项目牵头单位对所收集到的意见进行汇总，并再次召开工作组会议，对意见逐条进行分析、讨论，对标准草案进行修改，形成标准征求意见稿。

项目编号：spaq-2016-128。

本标准主要起草单位：上海香料研究所等。

二、标准的重要内容及主要修改情况

本次修订，主要是按照 GB/T 21171《香料香精术语》对 GB 30161-2014 中的术语和定义进行了修改，并修改了原料要求、重金属和砷含量的检验方法、标签及食品用香精中允许使用的辅料名单，增加了附录 A 食品用热加工香味料的原料和工艺要求和附录 D 食品用香精辅料乙酸异丁酸蔗糖酯的质量规格。

本标准内容包括范围、术语和定义、技术要求(包括感官要求、理化指标、微生物指标)、标签、附录 A 食品用热加工香味料的原料和工艺要求、附录 B 食品用香精中允许使用的辅料名单、附录 C 检验方法和附录 D 食品用香精辅料乙酸异丁酸蔗糖酯的质量规格等。

食品用香精辅料乙酸异丁酸蔗糖酯技术指标等同采用 FCC 7“乙酸异丁酸蔗糖酯”，规定了色泽、状态、皂化值、乙酸异丁酸蔗糖酯含量、酸值、铅等 6 项指标，检验方法则采用香料通用试验方法。技术指标对比情况如下：

指标内容	本标准	FCC 7
色泽	无色至淡黄色	同左
状态	粘稠液体（40 ℃以下流动性下降）	同左
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	524～540	同左
乙酸异丁酸蔗糖酯含量，w/%	98.8～101.9	同左
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤0.2	同左
铅(Pb)/(mg/kg)	≤1.0	同左

三、国内国际相关标准情况

本标准遵循 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》原则，与相关标准协调一致。标准中的术语和定义参照 GB/T 21171《香料香精术语》。

美国有 FEMA GRAS、FCC 食品用香料等标准，但未制定食品用香精标准，他们遵循 CAC/GL 66-2008 的原则。欧盟有专门的食品用香料香精法规[Regulation (EC) No. 1334/2008 及 No. 872/2012]，该法规比较全面，除未公布允许使用的食品用香料的质量规格，也未规定食品用香精质量规格外，该法规几乎采纳了 CAC/GL 66-2008 的全部内容，且比后者更为详细，特别是对天然香料中可能含有的生物活性物质提出了在最终食品的限量要求。

国际香料工业组织（IOFI）在其实践法规（Code of Practice）2012 版第 14 章 IOFI Guidelines for the production of thermal process flavourings 中规定了热加工香味料的范围、定义、良好生产规范的基本要求、用于热加工香味料的原料、热加工香味料的制备等内容。

食品用香精辅料乙酸异丁酸蔗糖酯国外有国际食品法典委员会(CAC)“乙酸异丁酸蔗糖酯”质量规格(SAIB, INS No.444)和美国食品化学法典 FCC 7“乙酸异丁酸蔗糖酯”。

四、其他需要在网上公开说明的事项

无。