

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-XXXX)

部分修改内容（征求意见稿）编制说明

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-XXXX)（征求意见稿）于 2021 年 3 月 26 日-4 月 30 日进行了公开征求意见，起草组对意见进行了研究处理，处理情况经第二届食品安全国家标准审评委员会审查，需要对部分标准修改内容进行再次公开征求意见，主要涉及 GB 2760 表 A.1，具体内容及修改理由见下表 1。

表 1 具体修改内容及理由汇总表

序号	修改内容	理由
1.	删除 β-胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯用于蒸馏酒的使用规定	<p>按照 GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（以下简称“GB2760-2014”）规定，β-胡萝卜素、双乙酰酒石酸单双甘油酯可以用于蒸馏酒。严格按照标准规定使用这两个食品添加剂对于消费者不存在健康风险。</p> <p>在 GB2760 修订公开征求意见过程中，有单位反馈随着生产工艺改进，蒸馏酒企业没有必要使用食品添加剂 β-胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯。经征求相关行业协会意见，根据食品添加剂在食品中使用应具有工艺必要性的原则，本次修订拟删除上述两种食品添加剂在蒸馏酒中的应用。</p>
2.	删除食品添加剂偶氮甲酰胺品种及相关使用规定	<p>按照 GB2760-2014 的规定，偶氮甲酰胺作为面粉处理剂可以用于小麦粉，最大使用量为 0.045g/kg。经过食品安全风险评估，该使用规定对于消费者不存在健康风险。</p> <p>在 GB2760 修订公开征求意见过程中，相关行业主管部门及有关单位反映随着生产工艺改进，在小麦粉中没有必要添加偶氮甲酰胺。根据食品添加剂在食品中使用应具有工艺必要性的原则，本次修订拟删除偶氮甲酰胺用于小麦粉的规定。</p>
3.	在 GB 2760 表 A.1 中糖醇类的食品添加剂增加脚注“在食品中过量添加糖醇可能引起消费者腹	<p>糖醇类的食品添加剂是一种多元醇，作为一类甜味剂，在食品中被广泛使用。但是研究发现，部分人群过量摄入糖醇可能引起肠胃不耐受，甚至腹泻，这类腹泻是一种渗透性腹泻而非病理性腹泻。为了避免上</p>

<p>泻，如添加量可能造成腹泻风险，应在终产品标签中对消费者进行相应提示。”</p>	<p>述情况发生，国际食品法典、欧盟、美国等其他国家在食品标签上均有关于糖醇类食品添加剂使用相关的提示性内容。</p> <p>近年来随着《健康中国行动（2019-2030）》出台，“三减三健”行动的持续推进，我国糖醇类的食品添加剂作为糖的替代品在食品中使用越来越广泛。为了避免糖醇类食品添加剂使用不当带来的肠胃不耐受等消费者不适，参考国际及其他国家的相关规定，本次修订拟在 GB2760 中增加对食品生产企业使用糖醇类食品添加剂的指导性内容。</p>
--	---

食品安全国家标准公开征求意见