《食品安全国家标准 食品添加剂 甲酸钠》（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本标准于 2020 年立项（项目编号 spaq-2020-029），项目承担单位为中国石油化工股份有限公司北京化工研究院、天津海关动植物与食品检测中心。2020 年 12 月 1 日正式启动，阅了相关的国内外标准资料，发送征求意见函，征求生产企业和用户对制定国家标准内容的建议。在参照国内现行甲酸钠行业标准的基础上，充分调研国内外生产情况，根据我国甲酸钠产品作为食品添加剂的生产、应用现状，初步确定了产品的技术指标和相应的试验方法，形成了《食品添加剂 甲酸钠》标准草案征求意见稿正文及编制说明。

22021 年 8 月至 11 月组织行业生产企业对试验方法进行了试验验证工作，积累了检验数据。

2021 年 10 月 8 日，召开行业工作会，邀请相关生产单位、用户、检测机构、行业协会、科研机构对标准进行广泛征求意见。

2021 年 11 月对收集的意见进行汇总处理，形成征求意见汇总处理表，

2021 年 12 月，对标准草案和编制说明进行修改，提交送审材料。

2022 年 3 月 30-31 日第二届食品安全国家标准审评委员会食品添加剂专业委员会第九次会议审查，审查结论为“审查通过”。

食品安全国家标准公开征求意见

二、标准的主要技术内容

食品安全法的要求，应当尽快制定标准。

甲酸及其钠盐（formic acid, sodium formate，CAS 号 141-53-7）作为香料物质已经被我国批准，列入在 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单中，编码 S0346，FEMA 编号 2487。

2019 年，《关于可溶性大豆多糖等 19 种“三新食品”公告》（2019 年第 4 号）批准甲酸钠扩大使用范围，作为发酵用营养物质用于发酵工艺。该物质作为发酵用营养物质用于发酵工艺，促进微生物繁殖。澳大利亚和新西兰食品标准局、美国食品药品管理局等允许其作为加工助剂用于食品。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 3 mg/kg bw。

本次制标工作根据现行行业标准质量控制要求，充分考察了国内外甲酸钠的生产工艺、

用户对产品质量的要求和各生产厂的实际产品质量状况，力求使新标准技术先进，经济合理，安全可靠，以适应市场经济的发展和对外贸易的需求，主要设置了以下指标：

甲酸钠含量——表征产品质量最重要指标，国内外用户最关注指标，是保障食品安全的关键指标。

总碱度（以氢氧化钠计）——总碱度指标是测定反应后的氢氧化钠原料残留和微量的碱性杂质。

氯化钠含量——因氢氧化钠原料中存在 200 ppm 左右氯化钠，影响产品质量。

干燥减量——易挥发物含量影响下游客户使用，如水分高时易结块，客户关注度高。

铁含量——生产设备为不锈钢材质，易造成产品中铁含量偏高，产品外观颜色发红。

砷、铅——国内外用户最关注指标，是保障食品安全的关键指标。

经试验验证和分析比对，甲酸钠含量、总碱度（以氢氧化钠计）、氯化钠含量、干燥减量、铁含量等分析方法可靠性、重复性好，通过对甲酸钠中原料可能带来的杂质以及砷、铅等重金属指标的控制，从而大大降低了食品安全风险。技术指标和试验方法具有合理性、科学性。

三、国内外相关法规标准情况

未查阅到的甲酸钠国际标准或国外标准。

四、其他需要说明的事项

暂无。

食品安全国家标准公开征求意见