食品添加剂 单,双甘油脂肪酸酯等9种乳化剂标准修改单 (征求意见稿)编制说明

一、标准起草基本情况

标准修改单于 2023 年立项(项目编号 xgd-2023-01),项目承担单位为发酵行业生产力促进中心、中国食品添加剂和配料协会。根据标准修改单研制工作需要,2023 年 7 月 11 日,开展相关乳化剂商品化调研工作,调研内容包括:主剂单体标准中商品化情况以及所使用的作为辅料的添加剂和食品原料名称、功能说明、使用量、执行标准、生产工艺等。2023 年 8-9 月,组建了标准修改单起草工作组,讨论了前期调研情况及修改意见。2023 年 10 月,根据研讨拟定的修改内容及工作计划,形成了标准修改单草案,并在起草工作组内部征求意见;之后,工作组对标准修改单进行了多次讨论研究。在上述工作的基础上,形成了标准修改单行业内征求意见稿。2023 年 10 月 17 日至 11 月 17 日进行行业内征求意见,2023 年 12 月形成《食品安全国家标准 食品添加剂 单,双甘油脂肪酸酯》等 9 种乳化剂标准修改单(送审稿),上报食品安全国家标准审评委员会秘书处办公室。

二、标准的主要技术内容

标准修改单与《食品安全国家标准 食品添加剂 单 双甘油脂肪酸酯》(GB 1886.65-2015) 第1号修改单、《食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯》 (GB 1886.80-2015) 第1号修改单、《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸脂肪酸甘油 酯》(GB 29951-2013)第1号修改单、冷食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单 双甘油酯》(GB 25539-2010)第 1天修改单、《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪 酸甘油酯》(GB 1886.93-2015)第1号修改单、《食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油 蓖麻醇酸酯(PGPR)》(GB 1886.95-2015)第 1 号修改单、《食品安全国家标准 食品添 加剂 硬脂酰乳酸钠》 6B 1886.92-2016) 第2号修改单、《食品安全国家标准 食品添加 剂 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)》(GB 13481-2011)第1号修改单、《食品安全国家 标准 食品添加剂 山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘65)》(GB 29220-2012)第1号修改单相比, 主要是分别增加了商品化产品的描述。根据行业对产品的实际生产应用需求,为进一步加 工、贮存、溶解等工艺目的需要添加适量的食品添加剂和食品原料,对最终食品并不起功 能作用。理由如下:添加抗氧化剂、酸度调节剂等主要作用为维持乳化剂产品本身的稳定, 以确保功能和正常使用。国际上很多国家和地区都是允许这类食品添加剂制剂的合规存在, 如欧盟法规,批准了可用于食品添加剂的具体物质名单、使用范围和使用量。因此,在相 应产品规格标准中增加单,双甘油脂肪酸酯等9种乳化剂的商品化产品描述。

此外,其他修改内容包括:乙酰化单、双甘油脂肪酸酯的瑞修-迈色值检验方法优化,乳酸脂肪酸甘油酯的酸值、总乳酸公式错误更正,聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)的鉴别试验中蓖麻油酸试验取样来源,山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)的感官色泽要求修改。

三、国内外相关法规标准情况

经查阅,欧盟(EU)规定了关于商品化食品添加剂产品的定义和使用要求等,国际食品添加剂法典委员会(CCFA) 也规定了关于商品化食品添加剂产品中作为辅料的食品添加剂的定义和要求等。本标准参考上述 EU 和 CCFA 定义,结合不同乳化剂的产品特性,分别提出相应的标准修改单。

四、其他需要说明的事项

无。