

# 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液等 4 种甜味剂 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，开展相关糖醇类甜味剂商品化调研工作，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 麦芽糖醇和麦芽糖醇液》等 4 种糖醇类甜味剂标准修改单（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 麦芽糖醇和麦芽糖醇液》（GB 28307-2012）及第 1 号修改单；《食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇》（GB 1886.177-2016）；《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液》（GB 1886.187-2016）；《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》（GB 1886.234-2016）相比，仅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：添加抗结剂是防止糖醇结块最有效且安全的方法。另外，对于 D-甘露糖醇这一产品，还需要加入食品原料淀粉作为粘合剂，采用湿法制粒技术改变了粉状 D-甘露糖醇流动性差的缺陷，满足粉末直压工艺对于辅料的要求，最终制成产品具备优良的流动性、可压缩性及充填性。

## 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，结合不同糖醇甜味剂的产品特性，分别提出相应的标准修改单。

## 四、其他需要说明的事项

无。