

食品安全标准与监测评估司

발표

식품 산업, fructosyltransferase (β-fructosyltransferase라고도 함) 및 식품 첨가물 모노 및 디 글리세린 지방산 에스테르 (2018 년 제 2 호)의 7 가지 새로운 종류의 효소 제제의 사용 범위 확대에 대한 발표

게시 날짜 : 2018-03-01

2018 2 호

"식품 안전법"의 조항에 따르면, 검토 기관은 식품 산업을위한 fructosyltransferase (β-fructosyltransferase라고도 함) 및 식품 첨가물 모노 글리세리드 지방산 에스테르와 같은 7 가지 새로운 유형의 효소 제제의 사용을 조직했습니다. 중 안전성 평가 자료의 범위가 검토되고 통과되었습니다.
공지 사항이 제공됩니다.

첨부 : 1. 식품 산업에서 효소에 대한 새로운 과당 전이 효소 (β-fructosyltransferase라고도 함)
2. 식품 첨가물, 디 글리세 라이드 등

국민 건강 가족 계획위원회
2018 년 2 월 13 일

첨부 1

식품 산업을위한 새로운 효소 제제 Fructosyltransferase (β-fructosyltransferase라고도 함)

프록 토실 트랜스퍼 라제 효소	출처	기부자
프록 토실 트랜스퍼 라제 (β- 프록 토실 트랜스퍼 라제라고도 함) 프록 토실 트랜스퍼 라제	아스 페르 길 루스 오리 자에	-

참고 : fructosyltransferase (β-fructosyltransferase라고도 함)의 품질 규격은 식품 산업을위한 식품 첨가물 에 대한 국가 식품 안전 표준 (GB1886.174-2016)의 요구 사항을 충족해야 합니다.

별지 2

식품 첨가물 단일 및 디 글리세린 지방산 에스테르

아니.	이름	특징	음식 카테고리	음식 이름	최대 사용량 (g / kg)	참고
1.	모노, 디 글리세린 지방산 에스테르	코팅제	04.01.01.02	표면 처리 된 신선한 과일	생산 요구에 따른 적절한 사용	-
			04.02.01.02	표면 처리 된 신선한 야채		
2.	D- 타르타르산	산성도 조절제	05.02	사탕	18.0	타르타르산
3.	가용성 대두 다당류	증점제	15.02	조제 된 와인	5.0	-
4.	밝은 파랑	착색제	04.03.02.03	절인 식용 버섯과 조류	0.025	밝은 파란색

아니.	이름	특징	음식 카테고리	음식 이름	최대 사용량 (g / kg)	참고
5.	인산	산성도 조절제	13.01.03	특수 의약품 유아용 조제 분유	1.0	즉시 먹을 수 있는 상태에 서, 사용 된 최대량은 인산 염 (PO ₄ ³⁻)
6.	레몬 옐로우	착색제	04.03.02.03	절인 식용 버섯과 조류	0.1	레몬 옐로우 기준
7.	Nisin	방부제	04.02.02.03	야채 절임	0.5	-
			04.03.02	식용 균류 및 조류 가공		
			07.01	빵	0.3	
			07.02	패스트리		

공유 대상