

附件 1

拟征求意见的食品添加剂名单

一、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	氨基肽酶 Aminopeptidase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
2	木聚糖酶 Xylanase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>
3	羧肽酶 Carboxypeptidase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
4	脱氨酶 Deaminase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	—

食品工业用酶制剂的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）的规定。

二、食品工业用加工助剂扩大使用范围

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	聚二甲基硅氧烷及其乳液	polydimethylsiloxane and emulsion	消泡剂	胶原蛋白肠衣加工工艺
2	硬脂酸镁	magnesium stearate	润滑剂、脱模剂、防粘剂	泡腾片压片工艺

三、食品营养强化剂新品种

(1) 中文名称：L-丙氨酸

英文名称：L-Alanine

功能分类：食品营养强化剂

用量及使用范围

食品分类号	食品名称	使用量	备注
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	参照相关特殊	—
13.03	特殊医学用途配方食品 (13.01 中涉及品种除外)	膳食用食品标 准执行	

质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于以淀粉质或糖类为原料，经发酵法生产；或以L-天门冬氨酸为原料，经酶法生产的食品营养强化剂L-丙氨酸。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

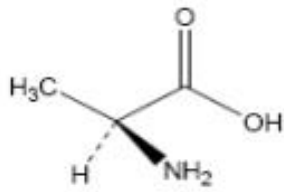
2.1 化学名称

L-2-氨基丙酸

2.2 分子式

$C_3H_7NO_2$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

89.09 (按2019年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下目测其色泽与状态。
状态	结晶或结晶性粉末	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
含量 (以干基计), w/%	98.5~101.5	附录 A 中 A.4
比旋光度 α_m (20°C,D) / ($^{\circ}$)·dm ² ·kg ⁻¹)	+13.5~+15.5	附录 A 中 A.5
pH (5%水溶液)	5.5~7.0	GB/T 9724
干燥减量, w/%	≤ 0.2	GB/T 6284 ^a

灼烧残渣, w/%	≤	0.1	附录 A 中 A.6
氯化物 (以 Cl 计), w/%	≤	0.02	附录 A 中 A.7
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.12 或 GB 5009.75
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.11 或 GB 5009.76
^a 称取试样 1 g~2 g (精确至 0.0001 g), 干燥 3 h。			

附录 A 检验方法

A.1 警示

试验方法规定的一些试验过程可能导致危险情况,操作者应采取适当的安全和防护措施。

A.2 一般规定

本标准所用试剂在没有注明其他要求时,均指分析纯试剂。试验中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液及其他试剂,均按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603 的规定制备。试验用水均为 GB/T 6682 规定的三级水。

A.3 鉴别试验

按 GB/T 6040 压片法,称取试样 1 mg~2 mg,加干燥的溴化钾约 200 mg,充分研磨混匀,压片,扫描并记录红外光吸收图谱,红外光吸收图谱应与附录 B 一致。

A.4 含量(以干基计)的测定

A.4.1 试剂和材料

A.4.1.1 无水乙酸。

A.4.1.2 无水甲酸。

A.4.1.3 高氯酸标准滴定溶液: 0.1 mol/L。

A.4.2 仪器和设备

A.4.2.1 电位滴定仪。

A.4.2.2 分析天平: 感量为 0.0001 g。

A.4.3 分析步骤

称取试样 0.08 g (精确至 0.0001 g), 置于干燥的烧杯或锥形瓶中, 加入无水甲酸 2 mL 完全溶解后, 加入无水乙酸 50 mL, 采用电位滴定仪用高氯酸标准滴定溶液滴定至终点。按与试样相同的测定步骤, 进行空白试验。

A.4.4 结果计算

L-丙氨酸的含量 (以干基计) 以质量分数 ω_1 计, 按式 (A.1) 计算:

$$\omega_1 = \frac{(v_1 - v_0) \times 89.09 \times c}{m_1 \times (1 - w_1) \times 1000} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

v_1 —— 试样溶液消耗高氯酸标准滴定溶液体积, 单位为毫升 (mL);

v_0 —— 空白溶液消耗高氯酸标准滴定溶液体积, 单位为毫升 (mL);

c —— 高氯酸标准滴定溶液浓度, 单位为摩尔每升 (mol/L);

m_1 —— 试样的质量, 单位为克 (g);

w_1 —— 试样的干燥减量, 用百分数表示 (%);

89.09 —— L-丙氨酸的摩尔质量, 单位为克每摩尔 (g/mol);

1000 —— 体积转换系数。

试验结果以平行测定结果的算术平均值表示。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应大于算术平均值的0.3%。

A.5 比旋光度的测定

A.5.1 试剂和材料

盐酸溶液：1 mol/L。

A.5.2 仪器和设备

A.5.2.1 旋光仪。

A.5.2.2 分析天平：感量为 0.0001 g。

A.5.3 分析步骤

称取试样5.0 g（精确至0.0001 g），加盐酸溶液溶解并稀释定容至100 mL，摇匀，调节溶液温度至（20±0.5）℃。用上述试样溶液洗涤旋光管3次，在旋光管中加入试样溶液（不应有气泡），观察并测定旋光度。按照GB/T 613进行测定。

A.5.4 计算结果

比旋光度 α_m （20℃，D），单位为（°）·dm²·kg⁻¹，按式（A.2）计算：

$$\alpha_m (20^\circ\text{C}, D) = \frac{\alpha}{l \times \rho} \dots\dots\dots (\text{A.2})$$

式中：

α ——试样溶液在20℃时测得的旋光度，单位为度（°）；

l ——旋光管的长度，单位为分米（dm）；

ρ ——溶液中L-丙氨酸（以干基计）的质量浓度，单位为克每毫升（g/mL）。

在重复性条件下两次旋光度示值差不应大于0.02。

A.6 灼烧残渣的测定

A.6.1 试剂和材料

浓硫酸。

A.6.2 仪器和设备

A.6.2.1 石英坩埚或瓷坩埚。

A.6.2.2 高温炉：(550±50) °C。

A.6.2.3 干燥器（内有干燥剂）。

A.6.2.4 分析天平：感量为 0.0001 g。

A.6.3 分析步骤

称取试样 1.0 g~2.0 g，置于已灼烧至恒重的坩埚中，称量（精确至 0.0001 g），缓缓灼烧至完全炭化，冷却至室温。于坩埚中滴加浓硫酸 0.5 mL~1 mL 使试样湿润，低温加热至硫酸蒸气逸尽。在(550±50)°C 灼烧使完全灰化，移至干燥器内，冷却至室温，称量（精确至 0.0001 g）。再在（550±50）°C 灼烧至恒重，即得。重复灼烧至前后两次称量相差不超过 0.3 mg 为恒重。

A.6.4 结果计算

灼烧残渣的质量分数以 ω_2 计，按式（A.3）计算：

$$\omega_2 = \frac{m_3 - m_2}{m_4 - m_2} \times 100\% \dots\dots\dots (A.3)$$

式中：

m_3 ——灼烧至恒重的坩埚和灼烧至恒重的试样的质量总和，单位为克（g）；

m_2 ——灼烧至恒重的坩埚的质量，单位为克（g）；

m_4 ——灼烧至恒重的坩埚和初始称取试样的质量总和，单位为克（g）。

试验结果以平行测定结果的算术平均值表示。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于0.05 %。

A.7 氯化物(以 Cl 计)的测定

A.7.1 试剂和材料

A.7.1.1 硝酸溶液：量取硝酸 105 mL，加水稀释至 1000 mL，摇匀。

A.7.1.2 硝酸银溶液：17 g/L。

A.7.1.3 氯化物(Cl)标准溶液(0.01 mg/mL)：称取 0.165 g 于 500 °C ~ 600 °C 灼烧至恒重的氯化钠(精确至 0.0001 g)，加水溶解并定容至 1000 mL，作为储备液。临用前，准确量取储备液 10 mL，加水稀释并定容至 100 mL。

A.7.2 仪器和设备

A.7.2.1 纳氏比色管。

A.7.2.2 分析天平：感量为 0.01 g、0.0001 g。

A.7.3 分析步骤

A.7.3.1 试样溶液制备

称取试样 0.3 g (精确至 0.01 g)，置于 50 mL 纳氏比色管中，加水 25 mL 溶解后加硝酸溶液 10 mL，加水至约 40 mL，摇匀。

A.7.3.2 标准对照溶液制备

量取氯化物标准溶液 6.0 mL，按试样溶液的制备方法制备。

A.7.3.3 测定

在试样溶液和标准对照溶液中分别加入硝酸银溶液 1.0 mL，加水稀释至约 50 mL，摇匀，避光放置 5 min。将试样溶液管和对照溶液管

置于同一黑色背景上，从比色管上方向下观察，比较所产生的浊度。

A.7.4 结果判定

试样溶液的浊度不得大于对照溶液的浊度，即为试样中氯化物含量 $\leq 0.02\%$ 。

附录 B 食品营养强化剂 L-丙氨酸标准品红外光谱图

B.1 食品营养强化剂L-丙氨酸标准品红外光谱图

食品营养强化剂L-丙氨酸标准品红外光谱图见图B.1。

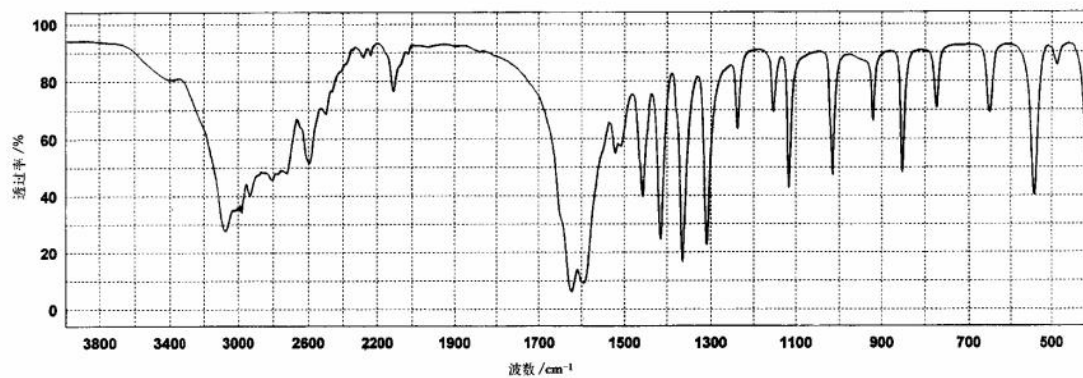


图 B.1 食品营养强化剂 L-丙氨酸标准品红外光谱图

(2) 中文名称：L-盐酸精氨酸（又名 L-精氨酸盐酸盐）

英文名称：L-Arginine Hydrochloride

功能分类：食品营养强化剂

用量及使用范围

食品分类号	食品名称	使用量	备注
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	参照相关特殊	—
13.03	特殊医学用途配方食品 (13.01 中涉及品种除外)	膳食用食品标 准执行	

质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于以淀粉质或糖类为原料，经发酵法生产的；或以L-精氨酸为原料，经酸度调节、提取、精制等工序制得的食品营养强化剂L-盐酸精氨酸。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

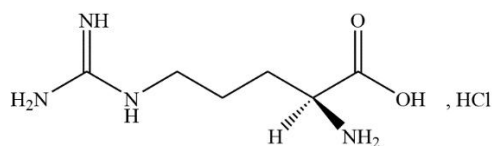
2.1 化学名称

L-2-氨基-5-胍基戊酸盐盐酸盐

2.2 分子式

$C_6H_{14}N_4O_2 \cdot HCl$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

210.66 (按2019年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色或类白色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下目测其色泽与状态。
状态	结晶性粉末	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
含量 (以干基计), w/%	98.5~101.0	附录 A 中 A.4
比旋光度 α_m (20°C,D) / ((°)·dm ² ·kg ⁻¹)	+21.5~+23.5	附录 A 中 A.5
干燥减量, w% ≤	0.2	GB/T 6284 ^a
灼烧残渣, w% ≤	0.1	附录 A 中 A.6
含氯量 (以 Cl 计), w%	16.5~17.1	附录 A 中 A.7
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.12 或

		GB 5009.75
总砷（以 As 计）/（mg/kg）≤	0.2	GB 5009.11 或 GB 5009.76
^a 称取试样 1 g~2 g（精确至 0.0001 g），干燥 3 h。		

附录 A 检验方法

A.1 警示

试验方法规定的一些试验过程可能导致危险情况,操作者应采取适当的安全和防护措施。

A.2 一般规定

本标准所用试剂在没有注明其他要求时,均指分析纯试剂。试验中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液及其他试剂,均按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603 的规定制备。试验用水均为 GB/T 6682 规定的三级水。

A.3 鉴别试验

按 GB/T 6040 压片法,称取试样 1 mg~2 mg,加干燥的氯化钾约 200 mg,充分研磨混匀,压片,扫描并记录红外光吸收图谱,红外光吸收图谱应与附录 B 一致。

A.4 含量(以干基计)的测定

A.4.1 试剂和材料

A.4.1.1 无水乙酸。

A.4.1.2 无水甲酸。

A.4.1.3 乙酸汞溶液(5%):称取乙酸汞 5 g,研细,加温热的无水乙酸溶解并稀释至 100 mL。

A.4.1.4 高氯酸标准滴定溶液: 0.1 mol/L。

A.4.2 仪器和设备

A.4.2.1 电位滴定仪。

A.4.2.2 分析天平：感量为 0.0001 g。

A.4.3 分析步骤

称取试样 0.1 g（精确至 0.0001 g），置于干燥的烧杯或锥形瓶中，加入无水甲酸 3 mL 完全溶解后，加入无水乙酸 50 mL 与乙酸汞溶液 6 mL，采用电位滴定仪用高氯酸标准滴定溶液滴定至终点。按与试样相同的测定步骤，进行空白试验。

A.4.4 结果计算

L-盐酸精氨酸的含量（以干基计）以质量分数 ω_1 计，按式（A.1）计算：

$$\omega_1 = \frac{(v_1 - v_0) \times 105.3 \times c_1}{m_1 \times (1 - w_1) \times 1000} \times 100 \% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

v_1 —— 试样溶液消耗高氯酸标准滴定溶液体积，单位为毫升（mL）；

v_0 —— 空白溶液消耗高氯酸标准滴定溶液体积，单位为毫升（mL）；

c_1 —— 高氯酸标准滴定溶液浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

m_1 —— 试样的质量，单位为克（g）；

w_1 —— 试样的干燥减量，用百分数表示（%）；

105.3——1/2 L-盐酸精氨酸的摩尔质量，单位为克每摩尔（g/mol）；

1000——体积转换系数。

试验结果以平行测定结果的算术平均值表示。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应大于算术平均值的0.3%。

A.5 比旋光度的测定

A.5.1 试剂和材料

盐酸溶液（6 mol/L）：量取 540 mL 盐酸，加水稀释并定容至 1000 mL。

A.5.2 仪器和设备

A.5.2.1 旋光仪。

A.5.2.2 分析天平：感量为 0.0001 g。

A.5.3 分析步骤

称取试样4.0 g（精确至0.0001 g），加盐酸溶液溶解并稀释定容至 50 mL，摇匀，调节溶液温度至（20±0.5）℃。用上述试样溶液洗涤旋光管3次，在旋光管中加入试样溶液（不应有气泡），观察并测定旋光度。按照GB/T 613进行检测。

A.5.4 计算结果

比旋光度 α_m （20℃，D），单位为（°）·dm²·kg⁻¹，按式（A.2）计算：

$$\alpha_m (20^\circ\text{C}, D) = \frac{\alpha}{l \times \rho} \dots\dots\dots (A.2)$$

式中：

α ——试样溶液在20℃时测得的旋光度，单位为度（°）；

l ——旋光管的长度，单位为分米（dm）；

ρ ——溶液中L-盐酸精氨酸（以干基计）的质量浓度，单位为克每毫升（g/mL）。

试验结果以平行测定结果的算术平均值表示。在重复性条件下两次旋光度示值差不应大于0.02。

A.6 灼烧残渣的测定

A.6.1 试剂和材料

浓硫酸。

A.6.2 仪器和设备

A.6.2.1 石英坩埚或瓷坩埚。

A.6.2.2 高温炉：(550±50) °C。

A.6.2.3 干燥器（内有干燥剂）。

A.6.2.4 分析天平：感量为 0.0001 g。

A.6.3 分析步骤

称取试样 1.0 g~2.0 g，置于已灼烧至恒重的坩埚中，称量（精确至 0.0001 g），缓缓灼烧至完全炭化，冷却至室温。于坩埚中滴加浓硫酸 0.5 mL~1 mL 使试样湿润，低温加热至硫酸蒸气逸尽。在(550±50)°C灼烧使完全灰化，移至干燥器内，冷却至室温，称量（精确至 0.0001 g）。再在（550±50）°C灼烧至恒重，即得。重复灼烧至前后两次称量相差不超过 0.3 mg 为恒重。

A.6.4 结果计算

灼烧残渣的质量分数以 ω_2 计，按式（A.3）计算：

$$\omega_2 = \frac{m_3 - m_2}{m_4 - m_2} \times 100 \% \dots\dots\dots (A.3)$$

式中：

m_3 ——灼烧至恒重的坩埚和灼烧至恒重的试样的质量总和，单位为克（g）；

m_2 ——灼烧至恒重的坩埚的质量，单位为克（g）；

m_4 ——灼烧至恒重的坩埚和初始称取试样的质量总和，单位为克（g）。

试验结果以平行测定结果的算术平均值表示。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应大于0.05%。

A.7 含氯量(以 Cl 计)的测定

A.7.1 试剂和材料

A.7.1.1 乙酸溶液：称取无水乙酸 60 mL，加水稀释至 1000 mL。

A.7.1.2 氢氧化钠溶液：0.05 mol/L。

A.7.1.3 硝酸银标准滴定溶液：0.1 mol/L。

A.7.1.4 溴酚蓝指示液（0.5 g/L）：称取溴酚蓝 0.1 g，加氢氧化钠溶液 2.8 mL 溶解，再加水稀释至 200 mL。

A.7.2 仪器和设备

分析天平：感量为0.0001 g。

A.7.3 分析步骤

称取试样0.35 g（精确至0.0001 g），加水20 mL溶解后，加乙酸溶液2.0 mL与溴酚蓝指示液8滴~10滴，用硝酸银标准滴定溶液滴定至蓝紫色。按与试样相同的测定步骤，进行空白试验。

A.7.4 结果计算

L-盐酸精氨酸的含氯量（以干基计）以质量分数 ω_3 计，按式（A.4）

计算：

$$\omega_3 = \frac{(v_3 - v_2) \times 35.45 \times c_2}{m_1 \times (1 - w_1) \times 1000} \times 100 \% \dots\dots\dots (A.4)$$

式中：

v_3 —— 试样溶液消耗硝酸银标准滴定溶液体积，单位为毫升（mL）；

v_2 —— 空白溶液消耗硝酸银标准滴定溶液体积，单位为毫升（mL）；

c_2 —— 硝酸银标准滴定溶液浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

m_1 —— 试样的质量，单位为克（g）；

w_1 —— 试样的干燥减量，单位为百分之百（%）；

35.45——氯的摩尔质量，单位为克每摩尔（g/mol）；

1000——体积转换系数。

试验结果以平行测定结果的算术平均值表示。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应大于算术平均值的0.5%。

附录 B 食品营养强化剂 L-盐酸精氨酸标准品红外光谱图

B.1 食品营养强化剂 L-盐酸精氨酸标准品红外光谱图

食品营养强化剂 L-盐酸精氨酸标准品红外光谱图见图 B.1。

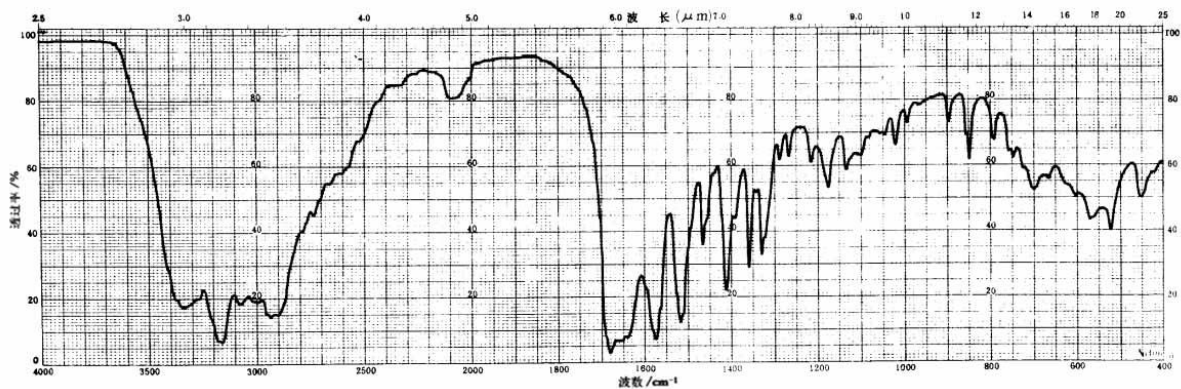


图 B.1 食品营养强化剂 L-盐酸精氨酸标准品红外光谱图

附件 2

拟征求意见的食品添加剂相关背景材料

一、氨基肽酶

(一) 背景资料。米曲霉 (*Aspergillus oryzae*) 来源的氨基肽酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。法国食品安全局、丹麦兽医和食品局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化蛋白质氨基端氨基酸的水解。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174)。

二、木聚糖酶

(一) 背景资料。地衣芽孢杆菌 (*Bacillus licheniformis*) 来源的木聚糖酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品监督管理局、法国食品安全局、丹麦兽医和食品局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化木聚糖水解脱。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174)。

三、羧肽酶

(一) 背景资料。米曲霉 (*Aspergillus oryzae*) 来源的羧肽酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。法国食品安全局、丹麦兽医和食品局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化蛋白质羧基端氨基酸的水解。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174)。

四、脱氨酶

(一) 背景资料。米曲霉 (*Aspergillus oryzae*) 来源的脱氨酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品监督管理局、日本厚生劳动省允许其作为食品工业用酶制剂使用。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化 5'-腺嘌呤核苷酸 (5'-AMP) 的水解。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174)。

五、聚二甲基硅氧烷及其乳液

(一) 背景资料。聚二甲基硅氧烷及其乳液作为食品工业用加工助剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)，允许用于肉制品、啤酒、焙烤食品、饮料、薯片加工工艺等。本次申请扩大使用范围用于胶原蛋白肠衣加工工艺。澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为食品工业用加工助剂用于食品。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 0-1.5 mg/kg bw。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂用于胶原蛋白肠衣加工工艺，消除胶原蛋白肠衣加工过程中产生的泡沫。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液》(GB 30612)。

六、硬脂酸镁

(一) 背景资料。硬脂酸镁作为乳化剂、抗结剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)，允许用于蜜饯凉果类、可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果等食品类别。本次申请作为食品工业用加工助剂用于泡腾片压片工艺。美国食品药品监督管理局、澳大利亚和新

西兰食品标准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不需要限定。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂用于泡腾片压片工艺，可减少压制泡腾片过程中物料与模具表面的摩擦力，使片面光滑，避免出现裂片。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁》(GB 1886.91)。

七、L-丙氨酸

(一) 背景资料。L-丙氨酸申请作为食品营养强化剂新品种。本次申请用于特殊医学用途婴儿配方食品(食品类别 13.01.03)和特殊医学用途配方食品(13.01 中涉及品种除外)(食品类别 13.03)。美国食品药品监督管理局、欧盟委员会、日本厚生劳动省、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其用于特殊医学用途食品等食品类别。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂用于特殊医学用途婴儿配方食品(食品类别 13.01.03)和特殊医学用途配方食品(13.01 中涉及品种除外)(食品类别 13.03)，强化食品中丙氨酸的含量。其质量规格按照公告的相关要求执行。

八、L-盐酸精氨酸

(一) 背景资料。L-盐酸精氨酸申请作为食品营养强化剂新品种。本次申请用于特殊医学用途婴儿配方食品(食品类别 13.01.03)和特殊医学用途配方食品(13.01 中涉及品种除外)(食品类别 13.03)。美国食品药品监督管理局、欧盟委员会、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其用于特殊医学用途食品等食品类别。

(二) 工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂用于特殊医学用途婴儿配方食品（食品类别 13.01.03）和特殊医学用途配方食品（13.01 中涉及品种除外）（食品类别 13.03），强化食品中精氨酸的含量。其质量规格按照公告的相关要求执行。