

关于特殊膳食用食品中氨基酸管理 公告的编写说明

一、目的和意义

为进一步规范氨基酸类物质在特殊膳食用食品中的使用，解决回应氨基酸生产经营企业问题，根据氨基酸在食品中的使用目的和用途，以公告形式明确氨基酸的营养强化剂属性及相应质量规格要求。

二、编制依据

附录表格汇总了《食品安全国家标准 婴儿配方食品》(GB 10765)、《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》(GB 10766)、《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》(GB 25596)、《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》(GB 29922)、《食品安全国家标准 运动营养食品通则》(GB 24154)等特殊膳食用食品标准中可以使用的单体氨基酸，规定了氨基酸品种、化合物来源、化学名称、分子式、相对分子质量、比旋光度、pH、纯度、干燥减量、灼烧残渣、铅、砷的要求。表格中单体氨基酸的质量规格要求按照已发布的相关特殊膳食用食品标准进行确定。其中“分子量”统一为“相对分子质量”，“比旋光度 $[\alpha]_D, 20^\circ\text{C}$ ”统一为“比旋光度 α (20°C, D)”，“水分”统一为“干燥减重”，“灰分”统一为“灼烧残渣”。另外，根据中国生物发酵产业协会提供的国内氨基

酸产品的实际生产和检测情况,管理规定中补充了氨基酸的生产原料与生产工艺以及各理化指标的检验方法,包括比旋光度、pH、纯度、干燥减重、灼烧残渣、铅、砷的检验方法。

三、与其他标准的衔接

对于《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)中的 20 余种氨基酸类物质,发挥其他食品添加剂功能或作为食品用香料使用时,其使用应符合 GB2760 的规定,其质量规格要求按照相应食品添加剂质量规格标准执行,作为食品营养强化剂使用时其质量规格要求按照本公告执行。

关于与《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB 14880)的衔接问题,今后在 GB 14880 的修订过程中将统一纳入氨基酸的使用规定,并及时制定相应的质量规格标准。