

食品添加剂行业资讯周报（内部测试版）

2026年9月4日16:30至9月11日16:30（北京时间）

本期要点速览

栏目	本期要点
一、法规标准与许可进展	• 7项添加剂申请征求意见，涉及营养强化剂、香料、胶体扩项及发酵法质量规格。
二、安全评价、抽检与合规风险	• 芜湖发布肉制品着色剂合规提醒，强调复配配料审核和进货、投料记录。
三、新型添加剂、制造工艺与应用	• 中国农科院介绍谷氨酸脱羧酶调控研究，为GABA生物合成提供机制线索。
四、检测方法、质量规格与验证	• EFSA复评E962，未发现当前暴露水平的安全顾虑，并提出组分与杂质规格建议。
五、产业供应、市场与企业实质动态	• 安琪预告酵母抽提物与酵母蛋白肉制品应用方案；企业性能宣称仍需验证。
六、行业交流、标准化与前瞻议题	• FIC2027国内展位申请于9月10日启动，展区覆盖香精香料、功能性配料及检测仪器。

本期关注国内添加剂征求意见、肉制品着色剂合规，以及甜味剂质量规格；另收录食品生物制造与配料应用线索。
历史回溯编制于2026年9月21日。

一、法规标准与许可进展

7项添加剂申请征求意见，涵盖HMO、胶体和发酵法产品

中国内地 | 9月10日公开征求意见，反馈截至10月10日

国家食品安全风险评估中心就7项申请征求意见：3-岩藻糖基乳糖与6'-唾液酸乳糖钠盐两项营养强化剂，一项食品用香料，可得然胶与三赞胶扩大使用范围，以及番茄红素（发酵法）、香兰素（发酵法）增补质量规格。公告称相关申请已通过专家技术审查，但尚不等于正式许可。

附件中，3-岩藻糖基乳糖引用此前征求意见稿的使用量、使用范围和质量规格，并单列本次生产菌信息；三赞胶拟扩展至含乳饮料。发酵法番茄红素和香兰素则需关注特定生产路线、生产菌及相应质量规格，不能只按同名物质理解其准入条件。

配方与质量团队可据此核对食品分类、供应商工艺和菌株资料，提前评估拟议规格与现有检验能力的差距。征求意见期间仍应执行现行有效要求，不能将草案用量或工艺直接用于商业放行。

来源 [食品评估中心征求意见稿](#) / [附件及技术说明](#)

二、安全评价、抽检与合规风险

芜湖提示肉制品着色剂风险，要求核对复配配料与食品类别

中国内地 | 9月9日公开，提醒告诫书落款9月7日

芜湖市市场监管局提醒肉制品生产经营及餐饮单位，依照GB 2760—2024核查着色剂使用范围，特别关注复配食品添加剂中的成分，不能因采购的是复配产品而忽略单一组分的适用条件。

通知同时涉及供应商资质与标签、进货查验、专人管理和称量使用记录。实际排查宜把产品食品分类、配料成分与投料记录对应起来。本条为地方监管提醒，不是新增国家标准，也不是针对某一品牌的召回或本周抽检结果。

来源 [芜湖市市场监管局提醒告诫书](#)

三、新型添加剂、制造工艺与应用

食品生物制造研究解析谷氨酸脱羧酶的辅因子调控

中国内地 | 9月8日机构介绍；食品配料与生物制造延伸观察

中国农科院农产品加工研究所介绍谷氨酸脱羧酶研究，解析硫酸根与辅因子磷酸吡哆醛（PLP）对特定酶活性的不同影响：在有无PLP的条件下，硫酸根分别呈现抑制或激活作用。结构分析与突变试验为理解该酶调控及γ-氨基丁酸（GABA）生物合成提供线索。

本条按机构介绍日期收录，未把该日期认定为论文首次发表日期；本刊未审阅论文全文。该结果属于机制研究，不表示食品工业用酶已获准使用，也不证明工业放大、终产品安全或经济性；GABA配料与法定食品添加剂身份仍需分别判断。

来源 [中国农科院加工所研究介绍](#)

四、检测方法、质量规格与验证

EFSA复评阿斯巴甜安赛蜜盐，建议衔接组分质量规格

欧盟 | 9月10日发布评价信息；科学意见不等于法规修订

欧洲食品安全局发布阿斯巴甜安赛蜜盐（E962）复评信息。在其评估的用途及当前暴露水平下，未发现安全性顾虑；结论同时考虑其组分阿斯巴甜（E951）与安赛蜜（E950）。

质量规格方面，EFSA建议使E962规格与两种组分的规格保持一致，并复核E951中的砷、铅限值。相关供应商与实验室可跟踪后续规格调整及杂质控制需求。这些是科学评价建议，不能写成欧盟本周已修改法定限量，也不直接改变中国市场的使用要求。

来源 [EFSA官方评价说明](#)

五、产业供应、市场与企业实质动态

安琪预告肉制品配料方案，聚焦酵母抽提物减盐增味应用

中国内地 | 9月7日企业预告，展览安排在9月12日至14日

安琪酵母在肉类工业展预告中披露两类配料应用方向：以酵母抽提物用于肉制品风味协调和减盐配方，以酵母蛋白用于质构及持水保油设计。信息反映供应商面向肉制品客户的应用布局，本刊按9月7日预告节点收录，不将窗口结束后的展览写成已完成活动。

本条属于配料供应商应用观察，不是新增食品添加剂许可，也没有提供可独立验证的减盐比例或生产效果。产品身份、配方合规以及性能须结合具体样品和试验条件核查；企业使用的“清洁标签”等表述不等同于法定认证或监管豁免。

来源 [安琪酵母展会与方案预告](#)

六、行业交流、标准化与前瞻议题

FIC2027国内展位申请启动，设置检测仪器等专业展区

中国内地 | 9月10日协会通知；展会计划于2027年3月17日至19日举行

中国食品添加剂和配料协会公布FIC2027国内展区展位申请与选择安排，9月10日开始预订。通知列出的国内展区包括香精香料和调味料、天然及功能性产品、综合产品，以及机械设备和检测仪器；展会计划在国家会展中心（上海）举行。

这为添加剂及配料供应商、检测技术团队提供了下一年度技术交流与展览规划节点。分批选位取决于审核和通知安排，不表示本周已举办展会或相关产品获批。后续参展和日程以主办方最新通知为准。

来源 [中国食品添加剂和配料协会通知](#)

使用说明

本刊覆盖北京时间2026年9月4日16:30之后至9月11日16:30，按窗口内公开发布节点回溯选编，事件日期另行标注。共6条，国内5条、海外1条；其中2条为明确标识的相邻配料观察。内容不替代法规原文、产品许可判断或方法验证；来源目录与本期引用随刊公开，可持续提交补充与异议。