

食品添加剂行业资讯周报（内部测试版）

2026年9月11日16:30至9月18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	- 食糖许可细则征求意见，拟明确硫漂工艺二氧化硫残留监控记录。 - 香港官方提醒：防腐剂及抗氧化剂修例过渡期将于12月29日结束。
二、安全评价、抽检与合规风险	- 文旅糕点抽检1499批次、合格率98.2%；不合格问题含超范围使用添加剂。 - 深圳公布两宗烧鸭超范围使用日落黄案例。 - EFSA发布特定工艺瑞鲍迪苷M评价；科学意见不等于产品获准使用。
三、新型添加剂、制造工艺与应用	蛋白—壳寡糖粘合剂研究探索甲基纤维素替代，仍属研究阶段。
四、检测方法、质量规格与验证	本期暂无可刊发条目。
五、产业供应、市场与企业实质动态	保龄宝披露IFS Food 8认证，所附范围涉及赤藓糖醇及复配甜味剂。
六、行业交流、标准化与前瞻议题	协会发布科学用甜论坛会后信息，涉及使用规范及甜蛋白应用探索。

详细报道及来源见后文。本期为历史回溯试刊，编制于2026年9月21日。

一、法规标准与许可进展

食糖许可细则征求意见，涉及硫漂工艺二氧化硫残留监控

中国内地 | 9月16日公开征求意见，反馈截至10月16日

市场监管总局就食糖生产许可审查细则修订稿征求意见。配套官方解读提出，采用硫漂工艺的生产企业应按标准控制二氧化硫残留量，并建立监控记录。相关内容与加工助剂应用及残留控制直接相关。

本次仍属征求意见，也不是食品添加剂新品种许可。本刊依据通知及官方解读整理，未对草案附件作逐条比对。现行生产仍应执行有效法规标准；本次修订内容以最终发布文本为准。

来源 [市场监管总局征求意见通知](#) / [官方解读](#)

香港食安中心提示防腐剂及抗氧化剂修例过渡期年底结束

中国香港 | 9月16日发布解读，非本周新修例

香港食物安全中心在本期《食物安全焦点》中介绍防腐剂和抗氧化剂的技术作用，并提醒业界核查修例后的合规安排。相关修订于2024年12月30日生效，24个月过渡期至2026年12月29日结束。

面向香港市场的产品，可结合食品类别、配方和使用条件复核适用要求。本条是本周发布的官方提醒，不表示香港本周新增了相应许可，也不适用于直接判断中国内地的使用范围和限量。

来源 [香港食安中心本期解读](#) / [修例专题](#)

二、安全评价、抽检与合规风险

文旅区域糕点抽检公布阶段结果，问题涉及超范围使用添加剂

中国内地 | 9月17日公布，统计范围为年初至8月底

市场监管总局公布文旅景点及周边、高速公路服务区糕点抽检情况：截至8月底，共抽检1499批次，合格率98.2%。检测涵盖防腐剂、甜味剂、膨松剂和着色剂等项目；主要不合格问题包括过氧化值超标、超范围使用食品添加剂。

该合格率是上述区域糕点全部检测指标的结果，不能解读为添加剂单项合格率，也不能据此推算添加剂不合格批次数。本周节点是阶段性结果公开，并非1499批次均在本周抽检。

来源 [市场监管总局抽检信息](#)

深圳公布烧鸭超范围使用日落黄典型案例

中国内地 | 9月16日公布，相关抽样及调查在5月开展

深圳市市场监管局公布肉制品专项整治典型案例。其中两宗烧鸭案件认定为超范围使用日落黄，相关项目不符合GB 2760—2024要求，监管部门已立案查处并予以行政处罚。问题在于特定食品中的使用范围不合规，不能把日落黄本身等同于非法非食用物质。

来源 [深圳市市场监管局案例公告](#)

EFSA评价特定酶转化工艺瑞鲍迪苷M，建议单列产品规格

欧盟 | 9月17日发表科学意见，专家组于6月30日通过

EFSA评价了以纯化甜菊叶提取物为原料、经特定酶转化获得的瑞鲍迪苷M产品。专家组对所评工艺及申报条件未发现安全性顾虑，并认为为该生产路线设立独立规格条目，比直接修改既有E960c规格更合适。

该意见提示供应链需区分生产路线、所用酶和最终产品规格；结论不宜外推至所有酶转化或发酵甜菊糖产品。这是科学风险评价，不是欧盟授权决定，也不能作为中国市场准入依据。

来源 [EFSA科学意见原文](#)

三、新型添加剂、制造工艺与应用

江南大学报道蛋白—壳寡糖粘合剂研究，探索甲基纤维素替代配方

中国内地 | 9月16日机构介绍，论文首次在线日期未核

江南大学未来食品科学中心介绍一项配方研究：以豌豆7S蛋白与壳寡糖构建液态凝聚体，并用于菌体蛋白肉粘合。在所试条件下，相比甲基纤维素对照，样品蒸煮损失较低，质构发生改变，为蛋白—多糖复合体系及粘合剂替代提供研究线索。

本刊依据机构说明整理，未读取论文全文。研究原料不等同于新获批食品添加剂；其工业适用性、致敏风险及目标市场的原料和使用许可仍须分别评估，不能据此作“无过敏原”等产品宣称。

来源 [江南大学研究介绍](#)

五、产业供应、市场与企业实质动态

保龄宝披露IFS Food 8认证，范围涉及赤藓糖醇及复配甜味剂

中国内地 | 9月16日企业披露，所附证书签发于9月9日

保龄宝披露取得IFS Food Version 8认证，所附证书列示的生产范围包括赤藓糖醇、复配甜味剂等，并另列不覆盖的产品。该信息可作为甜味配料供应商质量管理动态观察，不能表述为公司全部产品均获得销售许可。

本条依据企业发布及其展示的证书，未独立核查认证机构的实时状态。供应商评价仍应核对证书有效性、具体场所与范围，以及产品规格和目标市场要求；认证不替代产品合规判断。

来源 [保龄宝披露及证书图片](#)

六、行业交流、标准化与前瞻议题

科学用甜论坛会后信息涉及使用规范、甜蛋白及低碳应用

中国内地 | 9月17日协会报道，活动实际于9月10日至11日举行

中国食品添加剂和配料协会发布科学用甜论坛暨相关专业委员会年会的会后信息。已核议题包括食品甜味剂使用规范、巴西甜蛋白产业化和应用探索，以及甜味剂与功能糖低碳发展。上述内容可作为后续配方技术与合规议题的跟踪方向。

本周节点是协会报道，不是活动在本周新举办。本刊未取得演讲材料和完整技术数据；会议议题不代表新产品已获批、功效已证实或相关行业规模已经增长，功能糖也不应全部归为法定食品添加剂。

来源 [中国食品添加剂和配料协会会后报道](#)

使用说明

本刊按周内公开发布节点选编，较早发生的活动、案件及证书日期分别标明。统计窗口为北京时间9月11日16:30之后至9月18日16:30；仅供内部测试及信息参考。未核得可刊发条目不等于该领域没有更新；具体应用请查阅原文及适用要求。