

## 食品用酶制剂及其来源名单--国家卫健委公告（2014年以后）



### 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

主站首页

首页

机构设置

政策法规

通告公告

工作动态

征求意见

其他

您当前的位置: 首页 >> 通告公告

字体大小: 打印页面 我要分享 关闭

#### 国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年 第1号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2015-01-29

##### 2015年 第1号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》，经审核，现批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种；6-甲基辛醛为食品用香料新品种；氧化亚氮、阿拉伯胶、红曲黄色素、抗坏血酸（维生素C）、迷迭香提取物、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、硫酸铝钾（又名钾明矾）/硫酸铝铵（又名铵明矾）、磷酸、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）等11种食品添加剂扩大使用范围、用量。

特此公告。

国家卫生计生委  
2015年1月23日

#### 附件 1

##### β-半乳糖苷酶食品添加剂新品种

| 序号 | 酶       | 来源                                    | 供体 |
|----|---------|---------------------------------------|----|
| 1  | β-半乳糖苷酶 | 两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i> |    |

β-半乳糖苷酶的质量规格要求 应符合《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》（GB1886.174-2016）的规定。

## 关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告

发布时间：2017-10-30



2017年 第8号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对爱德万甜等6种食品添加剂新品种、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的安全性评估材料审查并通过。特此公告。

- 附件：1. 食品添加剂新品种爱德万甜（N-[N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L-α-天冬氨酰]-L-苯丙氨酸-1-甲酯）  
2. 2-丙酰吡咯等2种食品用香料新品种  
3. 食品工业用酶制剂新品种β-葡聚糖酶  
4. (6S)-5-甲基四氢叶酸，氨基葡萄糖盐等2种食品营养强化剂新品种  
5. 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）等6种扩大用量和使用范围的食品添加剂

国家卫生计生委  
2017年10月20日

### 附件3 食品工业用酶制剂新品种β-葡聚糖酶

| 序号 | 酶      | 来源                                  | 供体 |
|----|--------|-------------------------------------|----|
| 1  | β-葡聚糖酶 | 绳状青霉 <i>Penicillium funiculosum</i> | —  |

β-葡聚糖酶的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》（GB1886.174-2016）的规定。

## 关于食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）和食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的公告（2018年 第2号）

发布时间：2018-03-01



2018年 第2号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）和食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的品种安全性评估材料审查并通过。特此公告。

附件：1. 食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）  
2. 食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的品种

国家卫生计生委  
2018年2月13日

### 附件 1 食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶

| 序号 | 酶                  | 来源                            | 供体 |
|----|--------------------|-------------------------------|----|
| 1  | 果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶） | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | —  |

果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》（GB1886.174-2016）的规定。

## 关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告(2018年 第8号)

发布时间: 2018-09-04 来源:



2018年 第8号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对(±)-1-环己基乙醇等5种食品添加剂新品种和食品添加剂N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)等7种扩大使用范围、用量的品种安全性评估材料审查并通过。  
特此公告。

附件: 1. 食品用香料新品种(±)-1-环己基乙醇  
2. 壳聚糖酶等2种食品工业用酶制剂新品种  
3. 食品营养强化剂新品种柠檬酸亚铁钠  
4. 食品添加剂新品种L-苹果酸钠  
5. 食品添加剂N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)等7种扩大使用范围和用量的品种

国家卫生健康委员会  
2018年8月22日

### 附件2 壳寡糖酶等2种食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶    | 来源     | 供体 |
|----|------|--------|----|
| 1  | 壳寡糖酶 | 枯草芽孢杆菌 | —  |
| 2  | 脂肪酶  | 卷枝毛霉   | —  |

质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》(GB1886.174-2016)的规定。

## 关于可溶性大豆多糖等19种“三新食品”的公告

发布时间: 2019-07-22 来源: 食品安全标准与监测评估司



2019年第4号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对可溶性大豆多糖等11种食品添加剂新品种、乙酸钠等8种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。  
特此公告。

附件: 1. 可溶性大豆多糖等11种食品添加剂新品种  
2. 乙酸钠等8种食品相关产品新品种

国家卫生健康委  
2019年7月11日

### 食品工业用酶制剂新品种葡糖氧化酶 Glucose oxidase

| 序号 | 酶                     | 来源                                  | 供体 |
|----|-----------------------|-------------------------------------|----|
| 1  | 葡糖氧化酶 Glucose oxidase | 产黄青霉 <i>Penicillium chrysogenum</i> | —  |

葡糖氧化酶的质量规格要求 应符合《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》(GB1886.174-2016)的规定。

## 食品安全标准与监测评估司

本站首页

首页

最新信息

政策文件

工作动态

关于我们

图片集锦

专题专栏

### 通知公告

#### 关于葡糖淀粉酶等28种“三新食品”的公告（2019年第6号）

发布时间：2019-12-13 来源：食品安全标准与监测评估司

2019年 第6号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对葡糖淀粉酶等11种食品添加剂新品种、聚环辛烯等17种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

#### 食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶                     | 来源                             | 供体                             |
|----|-----------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1  | 葡糖淀粉酶<br>Glucoamylase | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i> | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i> |

葡糖淀粉酶的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》（GB1886.174-2016）的规定。

## 食品安全标准与监测评估司

本站首页

首页

最新信息

政策文件

关于我们

图片集锦

### 通知公告

#### 关于瑞士乳杆菌R0052等53种“三新食品”的公告（2020年第4号）

发布时间：2020-06-02 来源：食品安全标准与监测评估司

2020年 第4号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对瑞士乳杆菌R0052等4种新食品原料、三赞胶等21种食品添加剂新品种、辛酸锌等28种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

| 序号 | 酶        | 来源                             | 供体                      |
|----|----------|--------------------------------|-------------------------|
| 1  | 阿拉伯呋喃糖苷酶 | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i> | 李氏木霉 <i>Trichoderma</i> |

|    |                                      |   |   |
|----|--------------------------------------|---|---|
|    | Arabinofuranosidase                  |   | <i>reesei</i>                             |
| 2  | 多聚半乳糖醛酸酶<br>Polygalacturonase        | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>              | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>              |
| 3  | 果胶裂解酶 Pectinlyase                    | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>            | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>              |
| 4  | 麦芽四糖水解酶<br>Maltotetraohydrolase      | 地衣芽孢杆菌<br><i>Bacillus licheniformis</i>   | 施氏假单胞菌<br><i>Pseudomonas stutzeri</i>     |
| 5  | 木聚糖酶 Xylanase                        | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>            | <i>Talaromyces leycettanus</i>            |
| 6  | $\alpha$ -葡萄糖苷酶<br>Alpha-glucosidase | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>            | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>              |
| 7  | 乳糖酶 Lactase                          | 地衣芽孢杆菌<br><i>Bacillus licheniformis</i>   | 两歧双歧杆菌<br><i>Bifidobacterium bifidum</i>  |
| 8  | 羧肽酶 Carboxypeptidase                 | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>              | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>              |
| 9  | 脂肪酶 Lipase                           | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>              | 黄色镰刀菌 <i>Fusarium culmorum</i>            |
| 10 | $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase          | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>            | 白曲霉 <i>Aspergillus kawachii</i>           |
| 11 | 蛋白酶 Protease                         | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>            | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>            |
| 12 | 葡糖异构酶<br>Glucose isomerase           | 锈棕色链霉菌<br><i>Streptomyces rubiginosus</i> | 锈棕色链霉菌<br><i>Streptomyces rubiginosus</i> |
| 13 | 脂肪酶 Lipase                           | 多形汉逊酵母<br><i>Hansenula polymorpha</i>     | 异孢镰刀菌<br><i>Fusarium hetreosporum</i>     |

上述 13 种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。

## 关于蛋白质谷氨酰胺酶等21种“三新食品”的公告（2020年第6号）

发布时间：2020-08-14 来源：食品安全标准与监测评估司

### 2020年 第6号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对蛋白质谷氨酰胺酶等5种食品添加剂新品种、微纤化纤维素纸浆等16种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件：

#### 食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶        | 来源   |
|----|----------|--|
| 1  | 蛋白质谷氨酰胺酶 | 解朊金黄杆菌 <i>Chryseobacterium proteolyticum</i> |

蛋白质谷氨酰胺酶的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》（GB1886.174-2016）的规定。

## 关于蝉花子实体（人工培植）等15种“三新食品”的公告


发布时间：2021-01-07 来源：食品安全标准与监测评估司



### 2020年 第9号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对蝉花子实体（人工培植）等3种新食品原料、 $\beta$ -淀粉酶等5种食品添加剂新品种和1,3,5-三（2,2-二甲基丙酰胺）苯等7种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件：蝉花子实体（人工培植）等3种新食品原料、 $\beta$ -淀粉酶等5种食品添加剂新品种和1,3,5-三（2,2-二甲基丙酰胺）苯等7种食品相关产品新品种公告文本

国家卫生健康委

2020年12月28日

#### 食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶                            | 来源                                   | 供体                            |
|----|------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1  | $\beta$ -淀粉酶<br>beta-amylase | 地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i> | 弯曲芽孢杆菌 <i>Bacillus flexus</i> |

质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》（GB1886.174-2016）的规定。

## 关于α-淀粉酶等16种“三新食品”的公告

发布时间：2021-02-20 来源：食品安全标准与监测评估司



2021年 第2号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对α-淀粉酶等10种食品添加剂新品种和氢氧化钙等6种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件：[☒](#)α-淀粉酶等10种食品添加剂新品种和氢氧化钙等6种食品相关产品新品种公告文本

### 一、食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶                        | 来源                                   | 供体                                    |
|----|--------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1  | α - 淀粉酶<br>Alpha-amylase | 地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i> | 嗜纤维菌 <i>Cytophaga sp.</i>             |
| 2  | 蛋白酶 Protease             | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>      | 水生栖热菌 <i>Thermus Aquaticus</i>        |
| 3  | 乳糖酶 Lactase              | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>      | 两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</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。

## 关于β-1,3/α-1,3-葡聚糖等6种“三新食品”的公告

发布时间：2021-04-25 来源：食品安全标准与监测评估司



2021年 第5号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对β-1,3/α-1,3-葡聚糖等4种新食品原料和蛋白酶等2种食品添加剂新品种的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件：[☒](#)β-1,3/α-1,3-葡聚糖等4种新食品原料和蛋白酶等2种食品添加剂新品种公告文本

国家卫生健康委

2021年4月15日

### 食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶   | 来源                                       | 供体   |
|----|---|--|--|
| 1  | 蛋白酶<br>Protease                               | 枯草芽孢杆菌<br><i>Bacillus subtilis</i>       | 解淀粉芽孢杆菌<br><i>Bacillus amyloliquefaciens</i> |
| 2  | 磷酸肌醇磷脂酶 C<br>Phosphoinositide phospholipase C | 荧光假单胞菌<br><i>Pseudomonas fluorescens</i> | 从土壤中分离的编码磷酸肌醇磷脂酶 C 基因的微生物                    |

食品工业用酶制剂的质量规格要求应当符合《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。



## 关于食叶草等15种“三新食品”的公告

发布时间：2021-10-22 来源：食品安全标准与监测评估司



2021年 第9号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对食叶草新食品原料、蛋白酶等9种食品添加剂新品种、*N,N*-二甲基-*N*-2-丙烯基-2-丙烯-1-氯化胺（1:1）与2-丙烯酰胺脱羧基酸盐的共聚物等5种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件：[食叶草等15种“三新食品”公告文本](#)

国家卫生健康委  
2021年10月13日

### 一、食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶                    | 来源  | 供体   |
|----|----------------------|---|--|
| 1  | 蛋白酶<br>Protease      | 热解蛋白无氧芽孢杆菌<br><i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i> | —  |
| 2  | 谷氨酰胺酶<br>Glutaminase | 地衣芽孢杆菌<br><i>Bacillus licheniformis</i>               | 地衣芽孢杆菌<br><i>Bacillus licheniformis</i>              |
| 3  | 木聚糖酶<br>Xylanase     | 李氏木霉<br><i>Trichoderma reesei</i>                     | 黑曲霉塔宾变种<br><i>Aspergillus niger var. tubingensis</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。

## 关于关山樱花等32种“三新食品”的公告

发布时间：2022-03-01 来源：食品安全标准与监测评估司



2022年 第1号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对关山樱花等2种新食品原料、磷脂酶A1等11种食品添加剂新品种、以六甲基二硅氧烷和六甲基二硅氮烷为原料的氧化硅涂层等19种食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件：[关山樱花等32种“三新食品”公告文本](#)

国家卫生健康委  
2022年2月24日

### 食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶                          | 来源                            | 供体                              |
|----|----------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1  | 磷脂酶 A1<br>Phospholipase A1 | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> | 红聚颈腔菌 <i>Valsaria rubricosa</i> |

|   |                              |   |   |
|---|------------------------------|---|---|
| 2 | 麦芽糖淀粉酶<br>Maltogenic amylase | 地衣芽孢杆菌<br><i>Bacillus licheniformis</i> | 嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i>   |
| 3 | 葡糖氧化酶 Glucose oxidase        | 李氏木霉<br><i>Trichoderma reesei</i>       | 尼崎青霉菌 <i>Penicillium amagasakiense</i>            |
| 4 | 脂肪酶 Lipase                   | 李氏木霉<br><i>Trichoderma reesei</i>       | 黑曲霉塔宾变种 <i>Aspergillus niger var. tubingensis</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。

2022年 第2号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对莱茵衣藻等3种新食品原料、喹啉黄铝色淀等18种食品添加剂新品种、磷酸锆（2:1）等15种食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件：莱茵衣藻等36种“三新食品”的公告文本

国家卫生健康委  
2022年5月5日

#### 食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶                                | 来源                                 | 供体  |
|----|----------------------------------|------------------------------------|---|
| 1  | β-果糖基转移酶<br>β-fructofuranosylase | <i>Aspergillus fijiensis</i>       | —   |
| 2  | β-葡聚糖酶<br>β-glucanase            | 枯草芽孢杆菌<br><i>Bacillus subtilis</i> | 枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>                                   |
| 3  | 蛋白酶<br>Protease                  | 枯草芽孢杆菌<br><i>Bacillus subtilis</i> | 克劳氏碱性卤杆菌<br><i>Alkalihalobacillus clausii</i>                     |
| 4  | 海藻糖酶 Trehalase                   | 李氏木霉<br><i>Trichoderma reesei</i>  | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>                                    |
| 5  | 磷脂酶 A1 Phospholipase A1          | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>       | <i>Talaromyces leycettanus</i>                                    |
| 6  | 葡糖氧化酶 Glucose oxidase            | 黑曲霉<br><i>Aspergillus niger</i>    | 产黄青霉 <i>Penicillium chrysogenum</i>                               |
| 7  | 乳糖酶 Lactase                      | 枯草芽孢杆菌<br><i>Bacillus subtilis</i> | 德氏乳杆菌保加利亚亚种<br><i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> |
| 8  | 植酸酶 Phytase                      | 黑曲霉<br><i>Aspergillus niger</i>    | 塔宾曲霉 <i>Aspergillus tubingensis</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。

## 关于乳糖酶等7种“三新食品”的公告

发布时间：2022-09-07 来源：食品安全标准与监测评估司



2022年 第5号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对乳糖酶等3种食品添加剂新品种和2-(5-氯-2H-苯三唑-2-基)-6-(1,1-二甲基乙基)-4-甲基苯酚等4种食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件：关于乳糖酶等7种“三新食品”公告文本

国家卫生健康委

2022年8月30日

### 食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶           | 来源                           | 供体                            |
|----|-------------|------------------------------|-------------------------------|
| 1  | 乳糖酶 Lactase | 黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i> | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i> |

质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》（GB1886.174-2016）的规定。

## 关于假肠膜明串珠菌等28种“三新食品”的公告

发布时间：2023-03-02 来源：食品安全标准与监测评估司



2023年 第1号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对假肠膜明串珠菌申请新食品原料、聚天冬氨酸钾等16种物质申请食品添加剂新品种、环己胺封端的1,1'-亚甲基二(4-异氰酸基环己烷)均聚物等11种物质申请食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件：假肠膜明串珠菌等28种“三新食品”的公告文本

国家卫生健康委

2023年2月7日

### 食品工业用酶制剂新品种

| 序号 | 酶                            | 来源                                   | 供体  |
|----|------------------------------|--------------------------------------|---|
| 1  | 氨基肽酶<br>Aminopeptidase       | 米曲霉<br><i>Aspergillus oryzae</i>     | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>                   |
| 2  | 蛋白酶 Protease                 | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>       | 樟绒枝霉 <i>Malbrancheasulfurea</i>                 |
| 3  | 磷脂酶 A2<br>Phospholipase A2   | 李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>       | 烟曲霉 <i>Aspergillus fumigatus</i>                |
| 4  | 麦芽糖淀粉酶<br>Maltogenic amylase | 酿酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> | 嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> |

|   |   |   |                                      |
|---|---|---|--------------------------------------|
| 5 | 木聚糖酶 Xylanase                                   | 地衣芽孢杆菌<br><i>Bacillus licheniformis</i> | 地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i> |
| 6 | 乳糖酶 (β-半乳糖苷酶) Lactase<br>( beta-galactosidase ) | <i>Papiliotrema terrestris</i>          | —                                    |
| 7 | 羧肽酶<br>Carboxypeptidase                         | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>           | 米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>        |
| 8 | 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。