

中国香料香精化妆品工业协会文件

China Association of Fragrance Flavour and Cosmetic Industries

关于邻苯二甲酸酯类的几个问题

一、区分该类物质人为添加与带入污染

由于邻苯二甲酸酯类物质是非食品原料，更不是 GB2760 批准使用的食品用香料；且本身香味极微或无味，因此在食用香精配方中不使用。

如果为了获取经济利益而非法添加，其添加量在 1% 以上。如台湾被查出人为添加的 DEHP 的量是到 6% 以上（60000ppm）。

然而，由于各种来源（如原料，环境，生产过程、包装等）带入食用香精香料的邻苯二甲酸酯类物质是不可避免的。

二、食用香精可能被污染邻苯二甲酸酯类物质的主要来源

由于台湾塑化剂突发事件，很多企业对象精香料的主要原料进行了分析，原料带入是食用香精香料含此类物质的主要来源。积累数据如下：

A). 原料：

精油类：

甜橙类 单倍油 <10ppm,
五倍油 10-20ppm,
十倍油 20-50ppm,

白柠檬油 20-50ppm;

薄荷油 5ppm

浸膏类：如茉莉浸膏大约 150ppm

合成香料：20ppm 以下。

食用植物油：7ppm（油溶性食用香精的主要的溶剂）。

进口茶叶中 20ppm

DEHP 不得用于一次性产品中，例如封盖、衬垫。由于内容将与这类物质长时间接触。

美国

FDA 规定含 DEHP 的包装材料只能用于含水食品。

WHO

DEHP 主要用作增塑剂。人体暴露的途径根据产品的不同有很大差别，食品是主要的暴露途径。

根据大鼠肝脏未见明显作用水平 (NOAEL) 每天 $2.5\text{mg}/\text{kg} \cdot \text{体重}$ ，使用不确定的种内和种间系数 100，可耐受每日摄入量 (TDI) 为 $25\text{mg}/\text{kg} \cdot \text{体重}$ 。

综上所述，目前国际上只对最终食品进行特定迁移量规定，从未对食品添加剂做出限量规定。根据 IOFI 信息通讯，尽管香精香料是食品配料，但是不是最终食品，不能直接食用，且在最终食品中的添加量很低，因此，把食品用香精香料等同于食品是不合适的。

为了便于国内监管部门监督检查，考虑到各种来源的带入，我们香精香料行业建议在食用香精香料中邻苯二甲酸酯类物质的最大可能含有值：

食品用合成香料 $\leq 20\text{ppm}$

食品用天然香料 $\leq 150\text{ppm}$

食品用香精 $\leq 60\text{ppm}$

