国家卫生计生委办公厅关于酪蛋白酸钾（钙、镁、钠）有关问题的复函

（国卫办食品函〔2014〕897号）

中国食品工业协会：

　　你会《关于将酪蛋白酸盐（钠、钾、钙、镁）作为普通食品原料的建议》（中国食协〔2014〕25号）收悉。经研究，现函复如下：

　　酪蛋白是天然存在于牛乳中的主要蛋白质，酪蛋白酸钾（钙、镁、钠）是将酪蛋白通过酸度调节、中和、干燥制成的乳蛋白。《食品安全国家标准婴儿配方食品》（GB10765-2010）规定乳蛋白可以作为食品原料，《食品安全国家标准 食品添加剂标准》（GB2760-2011）已将酪蛋白酸钠作为食品添加剂。因此，酪蛋白酸钾、酪蛋白酸钙、酪蛋白酸镁可以作为食品原料。

　　专此函复。

　　国家卫生计生委办公厅

　　2014年10月9日