

附件 1

栀子油等 5 种新食品原料

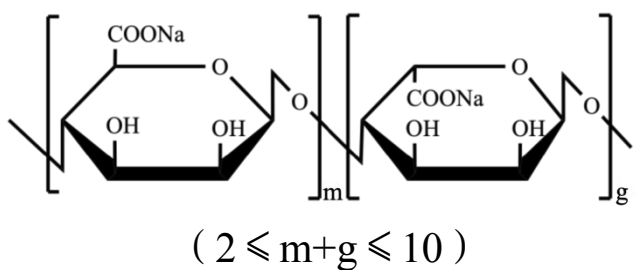
一、栀子油

中文名称	栀子油	
英文名称	Gardenia oil	
基本信息	来源：茜草科栀子属植物栀子（ <i>Gardenia jasminoides</i> J.Ellis）的果实	
生产工艺简述	以栀子的干燥成熟果实为原料，经压榨、浸提、脱胶、脱酸、脱色、脱臭、脱蜡等工艺制成。	
质量要求	性状	浅黄色至黄色油状液体
	脂肪酸组成（占总脂肪酸含量比）	
	油酸（C18:1），%	≥ 20.0
	亚油酸（C18:2），%	≥ 45.0
其他需要说明的情况	1. 使用范围不包括婴幼儿食品。 2. 食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中植物油脂的规定执行。	

二、香玉牡丹花

中文名称	香玉牡丹花
英文名称	XiangYu peony flower
基本信息	来源：芍药科芍药属植物香玉牡丹（ <i>Paeonia suffruticosa</i> ‘Xiang Yu’）的花
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群。 2. 食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中其他蔬菜的规定执行。

三、褐藻寡糖

中文名称	褐藻寡糖
英文名称	Alginate oligosaccharide
基本信息	结构式：  $(2 \leq m+g \leq 10)$
生产工艺简述	以海带、马尾藻、巨藻、泡叶藻等褐藻类植物来源的海藻酸钠为原料，经盐酸溶解、高温降解、氢氧化钠中和、脱色、纯化、浓缩、干燥等工艺制成。
推荐食用量	≤4 克/天（以褐藻寡糖含量 90.0 g/100 g 计，超过该含量的按照实际含量折算）
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群和食用限量。 2. 质量规格和食品安全指标见附录。

附录

1. 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	淡黄色或黄色
滋味	具有本品固有滋味，无异味
气味	具有本品固有气味，无异味
状态	粉末，无肉眼可见外来异物

2. 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
褐藻寡糖（以糖醛酸钠计，以干基计），g/100 g	≥ 90.0
平均分子质量，Da	600~1400
平均聚合度	3.0~7.0
水分，g/100 g	≤ 10.0
灰分，g/100 g	20.0~27.0
pH 值（10 g/L 水溶液）	5.5~6.5
铅（Pb），mg/kg	≤ 2.0
总汞（Hg），mg/kg	≤ 0.3
总砷（As），mg/kg	≤ 1.0

3. 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g ≤	1000
大肠菌群, CFU/g ≤	10
霉菌和酵母, CFU/g ≤	50
沙门氏菌, /25 g	不得检出
金黄色葡萄球菌, /25 g	不得检出

四、长双歧杆菌婴儿亚种 YLGB-1496

中文名称	长双歧杆菌婴儿亚种 YLGB-1496
拉丁名称	<i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>infantis</i> YLGB-1496
其他需要说明的情况	1. 批准列入《可用于婴幼儿食品的菌种名单》。 2. 食品安全指标应符合《食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂》（GB 31639），同时克罗诺杆菌属不得检出（/100 g）。

五、亚麻荠籽油

中文名称	亚麻荠籽油	
英文名称	Camelina seed oil	
基本信息	来源: 十字花科亚麻荠属植物亚麻荠(<i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz)	
生产工艺简述	以亚麻荠的种子为原料, 经筛选、压榨、沉淀、过滤等工艺制成。	
质量要求	性状	浅黄色至棕黄色油状液体
	脂肪酸组成 (占总脂肪酸含量比)	
	油酸 (C18:1) , %	≥ 10.0
	亚油酸 (C18:2) , %	≥ 13.0
	α-亚麻酸 (C18:3) , %	≥ 25.0
	神经酸 (C24:1) , %	≥ 0.5
	芥酸 (C22:1) , %	≤ 4.5
其他需要说明的情况	1. 使用范围不包括婴幼儿食品。 2. 食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中植物油脂的规定执行。	