

附件 1

牡丹籽油等 7 种新食品原料

一、牡丹籽油

中文名称	牡丹籽油	
英文名称	Peony seed oil	
基本信息	来源：芍药科芍药属植物杨山牡丹 (<i>Paeonia ostii</i> T. Hong & J. X. Zhang, 又称凤丹、丹凤牡丹) 和紫斑牡丹 (<i>Paeonia rockii</i> (S. G. Haw & Lauener) T. Hong & J. J. Li) 的种仁	
生产工艺简述	以杨山牡丹或紫斑牡丹的种仁为原料, 经压榨、脱色、脱臭等工艺制成。	
质量要求	性状	金黄色透明油状液体
	脂肪酸组成 (占总脂肪酸含量比)	
	油酸 (C18:1), %	≥ 21.0
	亚油酸 (C18:2), %	≥ 25.0
	亚麻酸 (C18:3), %	≥ 38.0
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。 3. 原卫生部 2011 年第 9 号公告牡丹籽油相关信息作废。	

二、显齿蛇葡萄叶多酚

中文名称	显齿蛇葡萄叶多酚
英文名称	<i>Nekemias grossedentata</i> leaf polyphenols
基本信息	来源：葡萄科蛇葡萄属植物显齿蛇葡萄（ <i>Nekemias grossedentata</i> (Hand.-Mazz.) J. Wen & Z. L. Nie, 曾用名 <i>Ampelopsis grossedentata</i> ）的叶
生产工艺简述	以显齿蛇葡萄的叶为原料，经乙醇提取、脱色、浓缩、过滤、干燥等工艺制成。
推荐食用量	≤470 毫克/天（以总多酚含量 85 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用范围和最大使用量：乳及乳制品（调制乳和风味发酵乳 0.5 g/kg，乳粉及调制乳粉按照冲调后液体质量折算，干酪、再制干酪、干酪制品、炼乳按照生乳原料倍数折算），饮料类（液体饮料 ≤50 mL 包装 5 g/kg，51 ~ 500 mL 包装 0.5 g/kg，固体饮料按照冲调后液体质量折算），果冻（8 g/kg），可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）（8 g/kg），糖果（25 g/kg），冷冻饮品（5 g/kg），酒类（2.5 g/kg），蜜饯（5 g/kg）。 2. 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。 3. 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	类白色至浅黄棕色
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
总多酚(以二氢杨梅素计), g/100 g	≥ 85.0
水分, g/100 g	≤ 6.0
灰分, g/100 g	≤ 8.0
铅(Pb), mg/kg	≤ 0.5
总砷(As), mg/kg	≤ 0.5

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	≤ 10000
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

三、青钱柳叶多酚

中文名称	青钱柳叶多酚
英文名称	<i>Cyclocarya paliurus</i> leaf polyphenols
基本信息	来源：胡桃科青钱柳属植物青钱柳（ <i>Cyclocarya paliurus</i> (Batalin) Iljinsk.，曾用名 <i>Cyclocarya paliurus</i> ）的叶
生产工艺简述	以青钱柳叶为原料，经热水浸提、过滤、浓缩、干燥等工艺制成。
推荐食用量	≤3 克/天（以总多酚含量 18 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用范围和最大使用量：乳及乳制品（调制乳和风味发酵乳 3 g/kg，乳粉及调制乳粉按照冲调后液体质量折算，干酪、再制干酪、干酪制品、炼乳按照生乳原料倍数折算），饮料类（液体饮料 ≤50 mL 包装 30 g/kg，51 ~ 500 mL 包装 3 g/kg，固体饮料按照冲调后液体质量折算），果冻（48 g/kg），可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）（48 g/kg），糖果（60 g/kg），冷冻饮品（30 g/kg），酒类（15 g/kg），蜜饯（30 g/kg）。 2. 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。 3. 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 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	棕色
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
总多酚（以没食子酸计）， g/100 g	≥ 18.0
总皂苷（以人参皂苷 Re 计）， g/100 g	≥ 1.8
总黄酮（以芦丁计）， g/100g	≥ 2.0
水分， g/100 g	≤ 6.0
灰分， g/100 g	≤ 12.0
铅（Pb）， mg/kg	≤ 0.5
总砷（As）， mg/kg	≤ 0.5

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	≤ 10000
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、动物双歧杆菌乳亚种 XLTG11

中文名称	动物双歧杆菌乳亚种 XLTG11
拉丁名称	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> XLTG11
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、紧密镰刀菌蛋白

中文名称	紧密镰刀菌蛋白
英文名称	Mycoprotein from <i>Fusarium compactum</i>
生产工艺简述	以紧密镰刀菌（ <i>Fusarium compactum</i> ）MM-135 菌株为生产菌，经发酵、脱核酸、灭活、过滤等工艺制成。
其他需要说明的情况	<ol style="list-style-type: none">1. 婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女和食用真菌过敏者不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群。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 的规定。

表 1 感官要求

项目	湿品	干品
色泽	类白色至浅黄色	类白色至浅黄色
滋味	具有本品固有滋味， 无异味	具有本品固有滋味， 无异味
气味	具有本品固有气味， 无异味	具有本品固有气味， 无异味
状态	块状固体	块状或粉状固体

2. 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		湿品	干品
蛋白质（以干基计），g/100 g	≥	50.0	50.0
水分，g/100 g	≤	80.0	10.0
灰分（以干基计），g/100 g	≤	6.0	6.0
核酸（RNA，以干基计），g/100 g	≤	2.0	2.0
铅（Pb），mg/kg	≤	0.1	0.1
镉（Cd），mg/kg	≤	0.1	0.1
总汞（Hg），mg/kg	≤	0.05	0.05
总砷（As），mg/kg	≤	0.1	0.1

3. 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

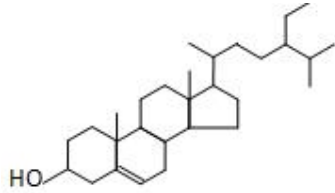
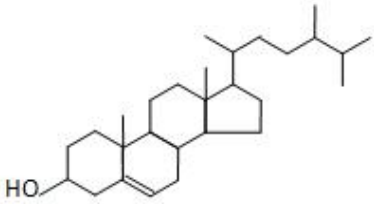
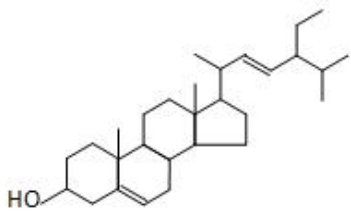
表 3 微生物指标

项 目		湿品	干品
菌落总数, CFU/g	≤	10000	10000
大肠菌群, CFU/g	≤	100	100
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50	50
沙门氏菌, /25 g		不得检出	不得检出
金黄色葡萄球菌, /25 g		不得检出	不得检出
紧密镰刀菌, /25 g		不得检出	不得检出

六、蛋白核小球藻

中文名称	蛋白核小球藻		
拉丁名称	<i>Chlorella pyrenoidosa</i> ，同种异名： <i>Chlorella vulgaris</i> （普通小球藻）和 <i>Auxenochlorella pyrenoidosa</i> （蛋白核异养小球藻）		
基本信息	种属：小球藻科小球藻属		
生产工艺简述	蛋白核小球藻经培养、分离、洗涤、干燥等工艺制成。		
推荐食用量	≤20 克/天		
质量要求	性状	深绿色至黑绿色粉末/颗粒	淡黄色至黄色粉末/颗粒
	蛋白质，g/100 g ≥	50.0	35.0
	水分，g/100 g ≤	7.0	7.0
	灰分，g/100 g ≤	7.0	7.0
其他需要说明的情况	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用范围不包括婴幼儿食品。 2. 食品安全指标参照我国现行食品安全国家标准中藻类及其制品的规定执行。 3. 原卫生部 2012 年第 19 号公告蛋白核小球藻相关信息作废。 		

七、植物甾醇

中文名称	植物甾醇
英文名称	Plant sterol
基本信息	<p>来源：大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、塔罗油</p> <p>1. β-谷甾醇结构式：</p>  <p>分子式：$C_{29}H_{50}O$ 分子量：414.71</p> <p>2. 菜油甾醇结构式：</p>  <p>分子式：$C_{28}H_{48}O$ 分子量：400.66</p> <p>3. 豆甾醇结构式：</p>  <p>分子式：$C_{29}H_{48}O$ 分子量：412.69</p>
生产工艺简述	<p>工艺一：以大豆油等植物油馏分或塔罗油为原料，经皂化、萃取、结晶等工艺制成；</p> <p>工艺二：以大豆油等植物油馏分为原料，经酯化、蒸馏、结晶等工艺制成。</p>
推荐食用量	≤ 2.4 克/天

质量要求	性状		白色至乳白色 粉末或颗粒	
	植物甾醇, %		≥	90.0
	植物甾醇的组成比例			
	大豆油等植物油来源		塔罗油来源	
	β-谷甾醇, % ≥	30.0	β-谷甾醇, % ≥	70.0
	菜油甾醇, % ≥	15.0	菜油甾醇, % ≥	4.0
	豆甾醇, % ≥	12.0	豆甾醇, % ≥	0.4
其他需要说明的情况	1. 使用范围不包括婴幼儿食品。			
	2. 原卫生部2010年第3号公告植物甾醇相关信息作废。			
	3. 食品安全指标须符合以下规定:			
	铅 (Pb), mg/kg	≤	0.1	
总砷 (As), mg/kg	≤	0.1		
苯并[a]芘, μg/kg	≤	10.0		