**关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）**

根据《中华人民共和国食品安全法》和的规定，现批准番茄籽油、枇杷叶、阿拉伯半乳聚糖、湖北海棠（茶海棠）叶、竹叶黄酮、燕麦β-葡聚糖、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌为新食品原料；调整原卫生部2008年第12号公告批准低聚木糖的来源、食用量和生产工艺要求。生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。

特此公告。

附件: 番茄籽油等9种新食品原料.docx

国家卫生计生委

2014年12月19日

附件：

一、  番茄籽油

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 番茄籽油 |
| 英文名称 | Tomato  Seed  Oil |
| 基本信息 | 来源：番茄籽 |
| 生产工艺简述 | 以番茄籽为原料，经萃取、精练等工艺而制成。 |
| 质量要求 | 性状 | 淡黄色到橙色油状液体 |
| 脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比) |
| 亚油酸 (C18:2) | ≥50％ |
| 油酸 (C18:1) | ≥19％ |
| 棕榈酸(C16:0) | ≤13% |
| 其他需要说明的情况 | 卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |

二、枇杷叶

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 枇杷叶 |
| 拉丁学名 | *Eriobotrya japonica* （Thunb.）Lindl. |
| 基本信息 | 种属：蔷薇科、枇杷属食用部位：叶 |
| 食用量 | ≤10克/天 |
| 其他需要说明的情况 | 卫生安全指标应当符合我国相关标准。  |

三、阿拉伯半乳聚糖

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 阿拉伯半乳聚糖 |
| 英文名称 | Arabinogalactan |
| 主要成分 | 阿拉伯半乳聚糖 |
| 基本信息  | 来源：落叶松结构式：Untitled 分子式：[(C5H8O4)(C6H10O5)6]x分子量：15000-60000  |
| 生产工艺简述 | 以落叶松木为原料，经切碎、热水提取、过滤、浓缩和干燥等工序制成。 |
| 食用量 | ≤15克/天 |
| 质量要求 | 性状 | 白色至浅棕色粉末 |
| 阿拉伯半乳聚糖含量( g/100g) | ≥85 |
| 水分( g/100g) | ≤6.0 |
| 其他需要说明的情况 | 1.使用范围不包括婴幼儿食品。2.卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |

四、湖北海棠（茶海棠）叶

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 湖北海棠（茶海棠）叶 |
| 拉丁学名 | *Malus hupehensis*(Pamp.)Rehd. leaf |
| 基本信息 | 种属：蔷薇科、苹果属食用部位：叶 |
| 食用量 | ≤15克/天 |
| 其他需要说明的情况 | 1.食用方式：冲泡。2.孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群。3.卫生安全指标应当符合我国相关标准。  |

五、竹叶黄酮

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 竹叶黄酮 |
| 英文名称 | Bamboo leaf flavone |
| 基本信息 | 来源：禾本科刚竹属毛环竹(*Phyllostachys meyeri*) |
| 生产工艺简述 | 以竹叶为原料,经水提、萃取、浓缩、喷雾干燥等工艺制成。 |
| 食用量 | ≤2克/天 |
| 质量要求 | 性状 | 黄色或棕黄色粉末 |
| 总黄酮（以芦丁计） ( g/100g) | ≥24 |
| 粗多糖( g/100g) | ≥10 |
| 水分( g/100g) | ≤5 |
| 灰分( g/100g)  | ≤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.卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |

 六、燕麦β-葡聚糖

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 燕麦β-葡聚糖 |
| 英文名称 | Oat β-glucan |
| 主要成分 | β-1,3-/1,4－葡聚糖 |
| 基本信息 | 来源:燕麦麸结构式：2011012323562376分子式：(C6H12O6)n分子量：6万- 200万道尔顿 |
| 生产工艺简述 | 以燕麦麸为原料，经水解、提取、沉淀、干燥、灭菌等工艺制成。 |
| 食用量 | ≤5克/天 |
| 质量要求 | 性  状 | 白色至浅黄色粉末 |
| β-葡聚糖( g/100g) | ≥70% |
| 水分( g/100g) | ≤5% |
| 灰分( g/100g) | ≤8% |
| 其他需要说明的情况 | 1.使用范围不包括婴幼儿食品。2.卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |

七、清酒乳杆菌

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 清酒乳杆菌 |
| 拉丁学名 | *Lactobacillus sakei* |
| 其他需要说明的情况 | 1.批准为可食用菌种。2.卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |

八、产丙酸丙酸杆菌

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 产丙酸丙酸杆菌 |
| 拉丁学名 | *Propionibacterium  acidipropionici* |
| 其他需要说明的情况 | 1.批准为可食用菌种。2.卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |

九、低聚木糖

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 低聚木糖 |
| 英文名称 | Xylo-oligosaccharide |
| 主要成分 | 木二糖—木七糖 |
| 基本信息 | 来源：小麦秸秆、玉米秸秆（玉米芯）结构式：http://192.168.10.14:3333/ewebeditor/uploadfile/2014/12/20141231141623768001.gif分子式： C5nH8n+2O4n+1，2≤n≤7分子量：132.13n+18.02，2≤n≤7 （282.28～942.93） |
| 生产工艺简述 | 以小麦秸秆或玉米秸秆为原料采用蒸汽爆破法或高压蒸煮法，经木聚糖酶酶解生产而成。 |
| 食用量 | ≤3.0克/天（以木二糖-木七糖计） |
| 质量要求 | 性状 | 浅黄色粘稠状液体 |
| 低聚木糖（木二糖—木七糖）含量（以干基计）(g/100g) | ≥70 |
| 木二糖—木四糖含量（以干基计）(g /100g) | ≥50 |
| 干物质（固形物）(g/100g) | 70±1 |
| pH | 3.5-6.5 |
| 灰分  (g/100g) | ≤0.3 |
| 其他需要说明的情况 | 1.使用范围不包括婴幼儿食品。2.卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |