关于乳木果油等10种新食品原料的公告



发布时间： 2017-06-08 来源: 食品安全标准与监测评估司

2017年   第7号

　　根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对乳木果油等10种新食品原料的安全性评估材料审查并通过。
　　特此公告。

　　附件： 乳木果油等10种新食品原料

国家卫生计生委
2017年5月31日

附件：

乳木果油等10种新食品原料

一、乳木果油

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 乳木果油 |
| 英文名称 | Shea butter (Sheanut oil, Shea oil) |
| 基本信息 | 来源：山榄科乳油木树（*Butyrospermum parkii*）果仁 |
| 生产工艺简述 | 以乳油木树果仁为原料，经预处理压榨、浸提、脱乳木果胶和精炼等工艺而制成。 |
| 质量要求 | 性状 | 白色至淡黄色半固体或固体 |
| 脂肪酸组成（占总脂肪酸含量比） | 硬脂酸（C18:0）( g/100g) | ≥25 |
| 油酸 （C18:1）( g/100g) | ≥25 |
| 其他需要说明的情况 | 1. 使用范围：巧克力、糖果、冰激淋、烘焙产品及煎炸油，但不包括婴幼儿食品。
2. 卫生安全指标应当符合我国相关标准。
 |

二、(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | (3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素 |
| 英文名称 | Zeaxanthin  |
| 主要成分 | (3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素 |
| 基本信息 | 来源：万寿菊花（Tagetes erecta L.）结构式：CAS号：144-68-3分子式: C40H56O2分子量： 568.88 |
| 生产工艺简述 | 以万寿菊花来源的万寿菊油树脂为原料，经皂化、离心、过滤、干燥等工艺制成。 |
| 食用量 | ≤4毫克/天（以(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素计） |
| 质量要求 | 性状 | 橙红色至红色粉末 |
| (3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素（g/100g） | ≥50 |
| 水分（g/100g） | ≤5.0 |
| 其他需要公告的内容 | 1.使用范围不包括婴幼儿食品。2.卫生安全指标应当符合相关标准要求。3.通过微囊化和/或其他稀释工艺生产的低浓度(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素，其食用量应当按产品浓度折合计算。 |

三、宝乐果粉

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 宝乐果粉 |
| 英文名称 | Borojo powder |
| 基本信息 | 来源:茜草科宝乐果 （*Borojo patinoi Cuatrec*）的果实 |
| 生产工艺简述 | 以宝乐果的果肉为原料,经去皮、去籽，果胶酶酶解浓缩、喷雾干燥成粉。 |
| 推荐食用量 | ≤30克/天 |
| 其他需要说明的情况 | 1.婴幼儿不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。2.卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |

四、N-乙酰神经氨酸

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | N-乙酰神经氨酸 |
| 英文名称 | Sialic acid |
| 基本信息 | 结构式: 分子式：C11H19NO9分子量：309.27 |
| 生产工艺简述 | 以食品级葡萄糖和玉米浆为原料，经大肠埃希氏菌(菌株号SA-8)发酵、过滤、灭菌、水解、提纯等工艺制成。 |
| 推荐食用量 | ≤500 毫克/天 |
| 质量要求 | 性 状 | 白色粉末 |
| N-乙酰神经氨酸 ( g/100g) | ≥98 |
| pH值(2%水溶液) | 1.8-2.3 |
| 水分( g/100g) | ≤2 |
| 灰分( g/100g) | ≤2 |
| 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。 |

五、顺-15-二十四碳烯酸

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 顺-15-二十四碳烯酸 |
| 英文名称 | * + Cis-15-Tetracosenoic Acid
 |
| 基本信息 | 来源：菜籽油 结构式：CH3 -(CH2)7 -CH=CH-(CH2)11 –COOH分子式：C24H46O2分子量：366.6 |
| 生产工艺简述 | 以菜籽油为原料，经过皂化、酸化、萃取、分离、结晶、干燥等工艺制得。 |
| 推荐食用量 | ≤ 300毫克/天 |
| 质量要求 | 性状 | 白色片状晶体 |
| 熔点 | 41-43 ℃ |
| 顺-15-二十四碳烯酸( g/100g) | ≥85  |
| 水分及挥发物 ( g/100g) | ≤3  |
| 灰分( g/100g) | ≤3  |
| 其他需要说明的情况 | 1.婴幼儿不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。2.使用范围:食用油、脂肪和乳化脂肪制品、固体饮料、乳制品、糖果、方便食品。3.卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |

六、西兰花种子水提物

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 西兰花种子水提物 |
| 英文名称 | Aqueous Extract of Seed of Broccoli  |
| 基本信息 | 来源：十字花科西兰花（*Brassica oleracea* var. *italica* Plenck）的种子 |
| 生产工艺简述 | 西兰花种子经热水提取、固液分离、浓缩、喷雾干燥等步骤制成。 |
| 推荐食用量 | ≤ 1.8克/天 |
| 质量要求 | 性状 | 白色至黄褐色粉末 |
| 萝卜硫苷( g/100g)  | 13 - 20 |
| 水分( g/100g)  | ≤ 8.0 |
| 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。  |

七、米糠脂肪烷醇

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 米糠脂肪烷醇 |
| 英文名称  | Rice bran fatty alcohol |
| 基本信息 | 来源：米糠 |
| 主要成分 | 二十八碳脂肪烷醇、三十碳脂肪烷醇、三十二碳脂肪烷醇 |
| 生产工艺简述 | 以米糠为原料制得米糠蜡经皂化、提取、过滤等工艺制成。 |
| 推荐食用量 | ≤ 300毫克/天 |
| 质量要求 | 性 状 | 白色到浅黄色粉末 |
| 高级脂肪烷醇（g/100g） | 78-88 |
| 水分（g/100g） | ≤0.5 |
| 其他需要说明的情况 | 1. 婴幼儿、孕妇不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。2. 卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |

八、γ-亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | γ-亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉） |
| 英文名称 | Gamma-linolenic Acid Oil  |
| 基本信息 | 来源：刺孢小克银汉霉 [*Cunninghamella echinulata*（Thaxter）Thaxter] |
| 生产工艺简述 | 以刺孢小克银汉霉为菌种，经发酵培养制得菌丝体，菌丝体经过滤、干燥、萃取及精制后制得。  |
| 推荐食用量 | ≤6 克/天  |
| 质量要求 | 性状 | 黄色至棕黄色油状液体 |
| 油酸（g/100g) | 27-47 |
| 亚油酸（g/100g) | 10-26 |
| γ-亚麻酸（g/100g) | ≥8 |
| 水分及挥发物（g/100g) | ≤0.2 |
| 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。 |

九、β-羟基-β-甲基丁酸钙

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | β-羟基-β-甲基丁酸钙 |
| 英文名称  | Calcium β- hydroxy -β- methyl butyrate （CaHMB） |
| 基本信息 | 结构式：分子式： C10H18O6Ca ·H2O分子量：292 |
| 生产工艺简述 | 以次氯酸钠、二丙酮醇、盐酸、乙酸乙酯、乙醇、氢氧化钙为主要原料，经氧化合成、酸化、萃取、中和反应、离心、干燥等步骤生产而成。 |
| 食用量 | ≤3克/天 |
| 质量要求 | 性状 | 白色粉末 |
| β-羟基-β-甲基丁酸（g/100g） | 77-82 |
| 钙（g/100g） | 12-16 |
| 水分（g/100g） | 5-7.5 |
| 其他需要说明的情况 | 1.使用范围：饮料、乳及乳制品、可可制品、巧克力及巧克力制品、糖果、烘焙食品、运动营养食品、特殊医学用途配方食品。2.婴幼儿、儿童、孕妇及哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。3.卫生安全指标应当符合我国相关标准。 |

十、木姜叶柯

|  |  |
| --- | --- |
| 中文名称 | 木姜叶柯 |
| 拉丁学名 | *Lithocarpus litseifolius* folium |
| 基本信息 | 来源：壳斗科柯属木姜叶柯*Lithocarpus litseifolius* (Hance) Chun食用部位：嫩叶（芽） |
| 生产工艺简述 | 以壳斗科柯属木姜叶柯(*Lithocarpus litseifolius* (Hance) Chun)的嫩叶（芽）为原料,经杀青、揉捻、烘干等步骤生产而成。 |
| 推荐食用量 | ≤10克/天（以干品计） |
| 其他需要说明的情况 | 1.食用方式：冲泡。2.婴幼儿不宜食用，标签及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。 |