

## 新资源食品名单

关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年 第17号）	4
卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（2008年第12号）	4
1、嗜酸乳杆菌	4
2、低聚木糖	5
3、透明质酸钠	5
4、叶黄素酯	6
5、L-阿拉伯糖	7
6、短梗五加	7
7、库拉索芦荟凝胶	8
关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(2008年 第20号)	8
8、低聚半乳糖	9
9、副干酪乳杆菌（菌株号 GM080、GMNL-33）	9
10、嗜酸乳杆菌（菌株号 R0052）	10
11、鼠李糖乳杆菌（菌株号 R0011）	10
12、水解蛋黄粉	11
13、异麦芽酮糖醇	11
14、植物乳杆菌（菌株号 299v）	12
15、植物乳杆菌（菌株号 CGMCC NO.1258）	13
16、植物甾烷醇酯	13
17、珠肽粉	14
卫生部等6部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告（2009年第1号公告）	15
根据《中华人民共和国食品卫生法》和《新资源食品管理办法》的规定，批准蛹虫草为新资源食品，其用于食品生产加工时，应符合有关法律、法规、标准规定。	16
18、蛹虫草	16
关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告（2009年 第12号）	17
19、 $\gamma$ -氨基丁酸	17
20、初乳碱性蛋白	18
21、共轭亚油酸	19
22、共轭亚油酸甘油酯	20
23、植物乳杆菌(菌株号 ST-III)	21
24、杜仲籽油	21
关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告（2009年 第18号）	22
25、茶叶籽油	22
26、盐藻及提取物	22
27、鱼油及提取物	23
28、甘油二酯油	23
29、地龙蛋白	24
30、乳矿物盐	25
31、牛奶碱性蛋白	25
关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）	26

32、DHA 藻油.....	26
33、棉子低聚糖.....	27
34、植物甾醇酯.....	27
35、植物甾醇.....	28
36、花生四烯酸油脂.....	29
37、白子菜.....	30
38、御米油.....	30
关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年 第 9 号）.....	31
40、金花茶.....	31
41、显脉旋覆花(小黑药).....	32
42、诺丽果浆.....	32
43、酵母 $\beta$ -葡聚糖.....	33
44、雪莲培养物.....	33
关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告(2010 年 第 15 号).....	34
45、蔗糖聚酯.....	34
46、玉米低聚肽粉.....	35
47、磷脂酰丝氨酸.....	36
关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010 年 第 17 号).....	36
48、雨生红球藻.....	37
49、表没食子儿茶素没食子酸酯.....	37
关于批准翅果油等 2 种新资源食品的公告（2011 年 第 1 号）.....	38
50、翅果油.....	39
51、 $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙.....	39
关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011 年 第 9 号）.....	40
52、元宝枫籽油.....	40
53、牡丹籽油.....	41
关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年 第 13 号）.....	41
54、玛咖粉.....	41
关于批准蚌肉多糖作为新资源食品的公告（2012 年 第 2 号）.....	42
55、蚌肉多糖.....	42
根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》有关规定，现批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品，增加菊芋作为新资源食品菊粉的原料，公布抗性糊精作为普通食品。生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。 .....	43
56、中长链脂肪酸食用油.....	43
57、小麦低聚肽.....	43
58、抗性糊精.....	44
关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年 第 19 号）.....	44
59、蛋白核小球藻.....	45
60、乌药叶.....	45
61、辣木叶.....	45
62、蔗糖聚酯.....	46

关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年 第 1 号）.....	46
63、茶树花.....	47
64、盐地碱蓬籽油.....	47
65、美藤果油.....	47
66、盐肤木果油.....	48
67、广东虫草子实体.....	48
68、阿萨伊果.....	49
69、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体.....	49
关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号).....	49
70、裸藻.....	50
71、丹凤牡丹花.....	50
72、狭基线纹香茶菜.....	51
73、长柄扁桃油.....	51
74、光皮楝木果油.....	51
75、青钱柳叶.....	52
76、低聚甘露糖.....	52
关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告（2013 年 第 16 号）.....	53
77、显齿蛇葡萄叶.....	53
78、磷虾油.....	54
79、马克斯克鲁维酵母.....	54
关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 6 号）.....	54
80、壳寡糖.....	55
81、水飞蓟籽油.....	55
82、柳叶蜡梅.....	56
83、杜仲雄花.....	56
84、乳酸片球菌.....	56
85、戊糖片球菌.....	57
关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告（2014 年 第 12 号）.....	57
86、线叶金雀花.....	57
关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014 年 第 15 号）.....	57
87、茶叶茶氨酸.....	58

## 关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(2004年 第17号)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2004-08-20  
2004年 第17号

根据《中华人民共和国食品卫生法》及《新资源食品卫生管理办法》规定，卫生部于1998年下发《关于1998年全国保健食品市场整顿工作安排的通知》(卫监法发(1998)第9号)，将食品新资源油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹列为普通食品管理。自本公告发布之日起，注销上述类别新资源食品的卫生审查批件，并停止受理上述类别新资源食品卫生审查批件的转让、变更、补发。

二〇〇四年八月十七日

## 卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告(2008年第12号)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2008-05-26

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《新资源食品管理办法》的规定，批准嗜酸乳杆菌、低聚木糖、透明质酸钠、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、短梗五加、库拉索芦荟凝胶为新资源食品。上述7种新资源食品用于食品生产加工时，应符合有关法律、法规、标准规定。特此公告。

附件：7种新资源食品目录.doc

二〇〇八年五月二十六日

附件

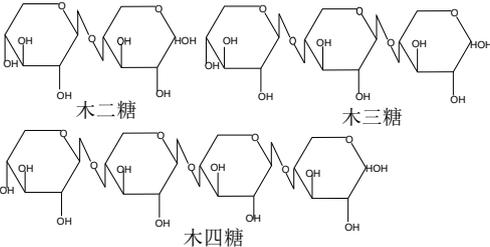
7种新资源食品目录

### 1、嗜酸乳杆菌

中文名称	嗜酸乳杆菌
拉丁名称	Lactobacillus acidophilus

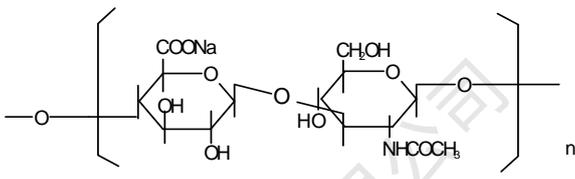
基本信息	来源：乳品发酵剂 种属：嗜酸乳杆菌 菌株号：DSM13241	
生产工艺简述	嗜酸乳杆菌经发酵培养、离心、干燥等步骤生产而成。	
使用范围	乳制品、保健食品，但不包括婴幼儿食品	
质量规格	性状	冷冻干燥粉末
	嗜酸乳杆菌活菌数	$\geq 3.0 \times 10^{10}$ cfu/g
	水分	$\leq 4.0\%$
其他需要说明的情况	如菌液,则水分 $>80\%$	

## 2、低聚木糖

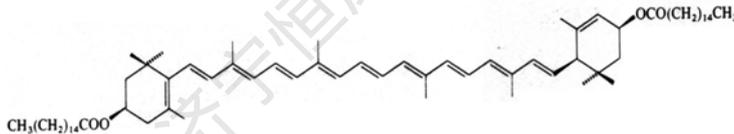
中文名称	低聚木糖	
英文名称	Xylo-oligosaccharide	
主要成分	木二糖—木七糖	
基本信息	来源：小麦秸秆	
	结构式：  分子式：(C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> O <sub>5</sub> ) <sub>n</sub> , n 为 2-7 分子量：300.28-1050.98	
生产工艺简述	以小麦秸秆为原料采用蒸汽爆破法，经木聚糖酶酶解生产而成。	
使用范围	各类食品，但不包括婴幼儿食品	
食用量	$\leq 1.2$ 克/天（以木二糖-木七糖计）	
质量规格	性状	浅黄色粘稠状液体
	低聚木糖（木二糖—木七糖）含量（以干基计）	$\geq 70.0\%$
	木二糖—木四糖含量（以干基计）	$\geq 50.0\%$
	干物质（固形物）	$70.0\% \pm 1.0\%$
	pH	3.5—6.5
	灰分	$\leq 0.3\%$

## 3、透明质酸钠

中文名称	透明质酸钠
英文名称	Sodium Hyaluronate

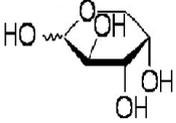
<p>基本信息</p>	<p>来源：马链球菌兽疫亚种（<i>Streptococcus equi</i> subsp. <i>zooepidemicus</i>）</p> <p>结构式：</p>  <p>分子式：(C<sub>14</sub>H<sub>20</sub>NNaO<sub>11</sub>)<sub>n</sub>, n 为 200-10000</p> <p>分子量：8.02×10<sup>4</sup> —4.01×10<sup>6</sup></p>	
<p>生产工艺简述</p>	<p>以葡萄糖、酵母粉、蛋白胨等为培养基，由马链球菌兽疫亚种经发酵生产而成。</p>	
<p>使用范围</p>	<p>保健食品原料</p>	
<p>食用量</p>	<p>≤200 毫克/天</p>	
<p>质量规格</p>	<p>性状</p>	<p>白色颗粒或粉末</p>
	<p>透明质酸钠含量</p>	<p>≥87.0%</p>
	<p>水分</p>	<p>≤10.0%</p>
	<p>pH</p>	<p>6.0-8.0</p>
	<p>灰分</p>	<p>≤13.0%</p>

#### 4、叶黄素酯

<p>中文名称</p>	<p>叶黄素酯</p>	
<p>英文名称</p>	<p>Lutein Esters</p>	
<p>主要成分</p>	<p>叶黄素二棕榈酸酯</p>	
<p>基本信息</p>	<p>来源：万寿菊花</p> <p>化学名称：叶黄素二棕榈酸酯 (CAS 注册号: 547-17-1)</p> <p>结构式：</p>  <p>分子式：C<sub>72</sub>H<sub>116</sub>O<sub>4</sub></p> <p>分子量：1045.71</p>	
<p>生产工艺简述</p>	<p>以万寿菊花为原料，经过脱水粉碎、溶剂提取、低分子量醇纯化和真空浓缩等步骤生产而成。</p>	
<p>使用范围</p>	<p>焙烤食品、乳制品、饮料、即食谷物、冷冻饮品、调味品和糖果，</p>	

	但不包括婴幼儿食品		
食用量	≤12 毫克/天		
质量规格	性状	深红棕色细小颗粒	
	叶黄素二棕榈酸酯含量	> 55.8%	
	玉米黄质酯含量	< 4.2 %	
	溶剂残留	正己烷	<10 ppm
乙醇		<10 ppm	

## 5、L-阿拉伯糖

中文名称	L-阿拉伯糖		
英文名称	L-Arabinose		
产品基本信息	来源：玉米芯、玉米皮等禾本科植物纤维 结构式： <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <math display="block">  \begin{array}{c}  \text{H}-\text{C}=\text{O} \\    \\  \text{H}-\text{C}-\text{OH} \\    \\  \text{HO}-\text{C}-\text{H} \\    \\  \text{HO}-\text{C}-\text{H} \\    \\  \text{CH}_2\text{OH}  \end{array}  </math>           链状结构         </div> <div style="text-align: center;">            环状结构         </div> </div> <p>分子式：C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub> 分子量：150.13</p>		
生产工艺简述	以玉米芯、玉米皮等禾本科植物纤维为原料经稀酸水解、脱色、脱酸、生物发酵、分离净化、结晶、干燥得到。		
使用范围	各类食品，但不包括婴幼儿食品		
产品质量规格	性状	白色结晶粉末	
	L-阿拉伯糖含量	≥99.0%	
	水分	≤1.0%	
	灰分	≤0.1%	
	熔点	154-158℃	
	比旋光度[α] <sub>20D</sub> (C=5, H <sub>2</sub> O, 24h)	+100° ~ +104°	

## 6、短梗五加

中文名称	短梗五加		
拉丁名称	<i>Acanthopanax sessiliflorus</i>		
产品基本信息	来源：人工种植 食用部位：茎、叶、果		
生产工艺简述	以短梗五加全株鲜品为原料，经清洗、切片、干燥、杀菌、粉碎等步骤制成。		
使用范围	饮料类、酒类		

食用量	≤4.5 克/天	
不适宜人群	哺乳期妇女、孕妇、婴幼儿及儿童	
质量规格	性状	灰褐色固体干燥粉末
	短梗五加全株干粉	100.0%
	总皂甙（以人参皂甙 Re 计）	≥1.0%
	总黄酮（以芦丁计）	≥0.1%
	灰分	≤10.0%
	水分	≤8.0%

## 7、库拉索芦荟凝胶

中文名称	库拉索芦荟凝胶	
拉丁名称	Aloe Vera Gel	
产品基本信息	来源:库拉索芦荟叶片 食用部位: 凝胶肉	
生产工艺简述	以库拉索芦荟叶片为原料, 经沥醜清洗、去皮、漂烫、杀菌等步骤制成。	
使用范围	各类食品	
食用量	≤30 克/天	
不适宜人群	孕妇、婴幼儿	
产品质量规格	性状	无色透明至乳白色凝胶
	芦荟苷 (mg/kg)	≤7.0
	多糖 (mg/kg)	≥200.0
	O-乙酰基 (mg/kg)	≥175.0
	pH	4.0-5.5

## 关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(2008 年 第 20 号)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2008-09-18

2008 年 第 20 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《新资源食品管理办法》的规定, 批准低聚半乳糖、副干酪乳杆菌(菌株号 GM080、GMNL-33)、嗜酸乳杆菌(菌株号 R0052)、鼠李糖乳杆菌(菌株号 R0011)、水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇、植物乳杆菌(菌株号 299v)、植物乳杆菌(菌株号 CGMCC NO.1258)、植物甾烷醇酯、珠肽粉为新资源食品。上述 10 种新资源食品用于食品生产加工时, 应符合有关法律、法规、标准规定。

特此公告。

附件：10种新资源食品目录.doc

二〇〇八年九月九日

附件

10种新资源食品目录

## 8、低聚半乳糖

中文名称	低聚半乳糖	
英文名称	Galacto-Oligosaccharides	
基本信息	来源：牛乳中的乳糖 结构式： $\text{CH}_2\text{OH}$ $\text{CH}_2\text{OH}-\text{C}_5\text{H}_5(\text{OH})_3\text{O}-[\text{O}-\text{C}_5\text{H}_5(\text{OH})_2\text{O}]_p-\text{O}-\text{C}_5\text{H}_5(\text{OH})_3\text{O}-\text{CH}_2\text{OH}$ 分子式： $(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_5)_n$ n 为 2-8 分子量：300-2000	
生产工艺简述	以牛乳中的乳糖为原料，经 $\beta$ -半乳糖苷酶催化水解半乳糖苷键，生成半乳糖和葡萄糖，并通过转半乳糖苷的作用，将水解下来的半乳糖苷转移到乳糖分子，生成低聚半乳糖。	
使用范围	婴幼儿食品、乳制品、饮料、焙烤食品、糖果	
食用量	$\leq 15$ 克/天	
质量要求	性状	无色透明或淡黄色糖浆
	低聚半乳糖含量(半乳低聚二糖到半乳低聚八糖)(以干基计)	$\geq 57.0\%$
	无水乳糖含量(以干基计)	$\leq 23.0\%$
	无水葡萄糖含量(以干基计)	$\leq 22.0\%$
	干物质	74.0-76.0%
	pH	2.8-3.8

## 9、副干酪乳杆菌(菌株号 GM080、GMNL-33)

中文名称	副干酪乳杆菌
------	--------

拉丁名称	Lactobacillus paracasei	
基本信息	来源：健康人体胃肠道 种属：副干酪乳杆菌 菌株号：GM080、GMNL-33	
生产工艺简述	副干酪乳杆菌经发酵培养、离心、急速冷冻、干燥、包装等步骤生产而成。	
使用范围	乳制品、保健食品、饮料、饼干、糖果、冰淇淋，但不包括婴幼儿食品	
质量要求	性状	冷冻干燥粉末
	副干酪乳杆菌活菌数	$\geq 2.0 \times 10^9 \text{cfu/g}$
	水分	$\leq 8.0\%$

#### 10、嗜酸乳杆菌（菌株号 R0052）

中文名称	嗜酸乳杆菌	
拉丁名称	Lactobacillus acidophilus	
基本信息	来源：乳品培养物 种属：嗜酸乳杆菌 菌株号：R0052	
生产工艺简述	嗜酸乳杆菌经发酵培养、离心、冻干等步骤生产而成。	
使用范围	保健食品原料	
质量要求	性状	冷冻干燥粉末
	嗜酸乳杆菌活菌数	$\geq 100 \times 10^9 \text{CFU/g}$
	水分	$\leq 5\%$

#### 11、鼠李糖乳杆菌（菌株号 R0011）

中文名称	鼠李糖乳杆菌
拉丁名称	Lactobacillus rhamnosus

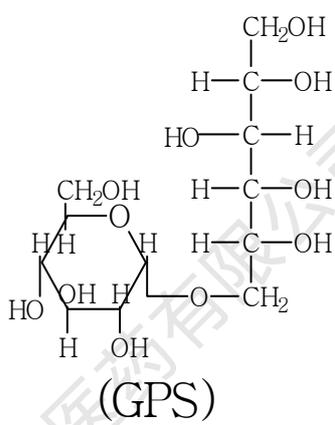
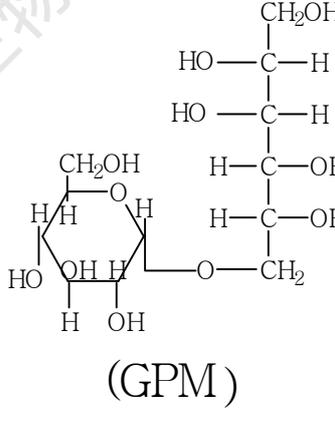
基本信息	来源：脱水的发酵牛乳 种属：鼠李糖乳杆菌 菌株号：R0011	
生产工艺简述	鼠李糖乳杆菌经发酵培养、离心、冻干等步骤生产而成。	
使用范围	保健食品原料	
质量要求	性状	冷冻干燥粉末或颗粒
	鼠李糖乳杆菌活菌数	$\geq 100 \times 10^9$ CFU/g
	水分	$\leq 5\%$

## 12、水解蛋黄粉

中文名称	水解蛋黄粉	
英文名称	Bonepep	
基本信息	来源：鸡蛋蛋黄	
生产工艺简述	以鸡蛋蛋黄为原料，经蛋白酶处理、加热、离心分离、喷雾干燥等步骤生产而成。	
使用范围	乳制品、冷冻饮品、豆类制品、可可制品，巧克力及其制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果、焙烤食品、饮料类、果冻、油炸食品、膨化食品，但不包括婴幼儿食品	
食用量	$\leq 1$ 克/天	
质量要求	性状	白色至淡黄色粉末
	蛋白质含量	$\geq 60\%$
	相对分子质量 100-5000 的比例	$\geq 75\%$
	粗脂肪	$\leq 5\%$
	水分	$\leq 8\%$
	灰分	$\leq 10\%$

## 13、异麦芽酮糖醇

中文名称	异麦芽酮糖醇
英文名称	Isomaltitol
主要成分	由 $\alpha$ -D-吡喃葡萄糖基-1, 6-山梨醇（GPS）和 $\alpha$ -D-吡喃葡萄糖基-1, 1-甘露醇（GPM）以大致相同的比例组成的混合物。

<p>基本信息</p>	<p>来源：白砂糖 结构式：</p> <div style="text-align: center;">  <p>(GPS)</p>  <p>(GPM)</p> </div> <p>分子式：GPS C<sub>12</sub>H<sub>24</sub>O<sub>11</sub>    GPM C<sub>12</sub>H<sub>24</sub>O<sub>11</sub> · 2H<sub>2</sub>O 分子量：GPS 344.32    GPM 380.32</p>	
<p>生产工艺简述</p>	<p>以白砂糖为原料，经蔗糖异构酶转化产生异麦芽酮糖，异麦芽酮糖溶液经催化生成异麦芽酮糖醇溶液；然后经过脱色、过滤、离子交换工艺去杂质，得到澄清透明的异麦芽酮糖醇溶液；再经浓缩、固化、结晶造粒、分筛工艺，即得到固体异麦芽酮糖醇。</p>	
<p>使用范围</p>	<p>各类食品，但不包括婴幼儿食品</p>	
<p>食用量</p>	<p>≤100 克/天</p>	
<p>质量要求</p>	<p>异麦芽酮糖醇</p>	<p>≥85%</p>
	<p>还原糖</p>	<p>≤0.3%(以葡萄糖计)</p>
	<p>总糖</p>	<p>≤0.5%(以葡萄糖计)</p>
	<p>山梨醇 + 甘露醇</p>	<p>≤15%</p>

#### 14、植物乳杆菌（菌株号 299v）

<p>中文名称</p>	<p>植物乳杆菌</p>
<p>拉丁名称</p>	<p>Lactobacillus Plantarum</p>

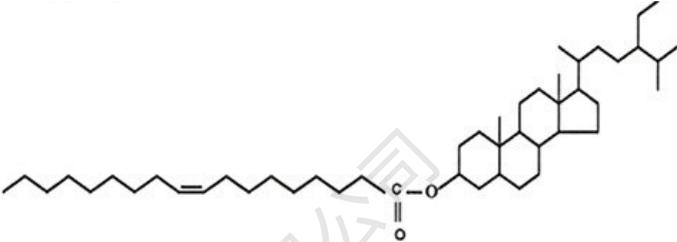
基本信息	来源：脱水的发酵牛乳 种属：植物乳杆菌 菌株号：299v	
生产工艺简述	植物乳杆菌经发酵培养、离心、冻干等步骤生产而成。	
使用范围	乳制品、保健食品，但不包括婴幼儿食品	
质量要求	性状	冷冻干燥粉末
	植物乳杆菌活菌数	$\geq 100 \times 10^9 \text{CFU/g}$
	水分	$\leq 5\%$

### 15、植物乳杆菌（菌株号 CGMCC NO.1258）

中文名称	植物乳杆菌	
拉丁名称	Lactobacillus Plantarum	
基本信息	来源：健康婴儿粪便 种属：植物乳杆菌 菌株号：CGMCC NO.1258	
生产工艺简述	植物乳杆菌经发酵培养、离心、冷冻干燥等步骤生产而成。	
使用范围	饮料类、冷冻饮品、保健食品	
质量要求	性状	冷冻干燥粉末
	植物乳杆菌活菌数	$\geq 5.0 \times 10^9 \text{cfu/g}$
	水分	$\leq 6.0\%$

### 16、植物甾烷醇酯

中文名称	植物甾烷醇酯
英文名称	Plant stanol ester

<p>基本信息</p>	<p>来源：大豆油提取的甾醇和食用低芥酸菜籽油制取的脂肪酸甲酯 结构式：</p>  <p>分子式：C<sub>47</sub>H<sub>84</sub>O<sub>2</sub> 分子量：681.2</p>	
<p>生产工艺简述</p>	<p>植物油甾醇经饱和工艺转化为植物甾烷醇，植物甾烷醇与脂肪酸甲酯进行酯化反应生成植物甾烷醇酯后再进行清洗、漂白和脱臭处理生产而成。</p>	
<p>使用范围</p>	<p>植物油、植物黄油、人造黄油、乳制品、植物蛋白饮料、调味品、沙拉酱、蛋黄酱、果汁、通心粉、面条和速食麦片</p>	
<p>食用量</p>	<p>&lt;5 克/天</p>	
<p>不适宜人群</p>	<p>孕妇和 5 岁以下儿童</p>	
<p>质量要求</p>	<p>植物甾烷醇</p>	<p>≥55%</p>
	<p>植物甾醇</p>	<p>≤5%</p>
	<p>游离脂肪酸</p>	<p>≤0.1%</p>
	<p>干燥失重</p>	<p>≤0.1%</p>

## 17、珠肽粉

<p>中文名称</p>	<p>珠肽粉</p>	
<p>英文名称</p>	<p>Globin Peptide</p>	
<p>基本信息</p>	<p>来源:猪血红细胞</p>	
<p>生产工艺简述</p>	<p>以检疫合格猪的血红细胞为原料，经黑曲霉蛋白酶酶解猪血红蛋白得到的寡肽混合物。</p>	
<p>使用范围</p>	<p>保健食品原料</p>	
<p>食用量</p>	<p>≤3 克/天</p>	
<p>质量要求</p>	<p>性状</p>	<p>白色或淡黄色粉末</p>
	<p>蛋白质含量</p>	<p>≥85.0%</p>

	相对分子质量 100—1500 的比例	≥85.0%
	VVYP 含量	≥0.5%
	粗脂肪	≤1.0%
	碳水化合物	≤10.0%
	水分	≤5.0%
	灰分	≤6.0%
其它需要说明情况	VVYP 为 Val-Val-Tyr-Pro 的缩写, 即缬氨酸-缬氨酸-酪氨酸-脯氨酸, 是由这 4 个氨基酸组成的肽; VVYP 的分子式: C <sub>24</sub> H <sub>36</sub> O <sub>6</sub> N <sub>4</sub> , 分子量: 476.6。	

## 卫生部等 6 部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告（2009 年第 1 号公告）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2009-02-19

2009 年 第 1 号

为规范含库拉索芦荟凝胶食品的标识, 保护消费者的健康权益, 根据《食品卫生法》和《新资源食品管理办法》的相关要求, 对含库拉索芦荟凝胶食品的标识作出规定。现公告如下:

一、芦荟产品中仅有库拉索芦荟凝胶可用于食品生产加工。新资源食品库拉索芦荟凝胶来源于库拉索芦荟叶片的可食用部位凝胶肉, 是以库拉索芦荟叶片为原料, 经沥醃清洗、去皮、漂烫、杀菌等步骤制成的无色透明至乳白色凝胶, 可用于各类食品, 每日食用量应不大于 30 克。但是, 孕妇、婴幼儿不宜食用。

二、添加库拉索芦荟凝胶的食品必须标注“本品添加芦荟, 孕妇与婴幼儿慎用”字样, 并应当在配料表中标注“库拉索芦荟凝胶”。

三、添加库拉索芦荟凝胶的食品包装主视页面或食品名称可选择仅标注“芦荟”字样, 标识内容不应误导消费者。

四、企业应在企业标准中对添加库拉索芦荟凝胶的食品的每日食用量作出规定。若无法确保消费者芦荟日摄入量在安全范围内, 应在包装上标注每日食用量警示语。

五、含芦荟的保健食品应当按照保健食品相关规定进行管理。  
自 2009 年 9 月 1 日起,生产和市场销售的含库拉索芦荟凝胶的食品应当符合上述规定。  
特此公告。

卫生部  
农业部  
国家质量监督检验检疫总局

工业和信息化部  
国家工商行政管理总局  
国家食品药品监督管理局

二〇〇九年二月六日

2009 年 第 3 号

**根据《中华人民共和国食品卫生法》和《新资源食品管理办法》  
的规定,批准蛹虫草为新资源食品,其用于食品生产加工时,应符合  
有关法律、法规、标准规定。**

特此公告。

附件:蛹虫草

二〇〇九年三月十六日

附件

### 18、蛹虫草

中文名称	蛹虫草	
拉丁名称	Cordyceps militaris	
基本信息	来源:人工培养的蛹虫草子实体 种属:子囊菌亚纲、麦角菌科、虫草属	
生产工艺简述	接种蛹虫草菌种到培养基上进行人工培养,采收蛹虫草子实体,经烘干等步骤而制成。	
食用量	≤2 克/天	
不适宜人群	婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者	
质量要求	性状	金黄色子实体
	蛹虫草子实体	100.0%

	腺苷	≥0.055%
	多糖	≥2.5%
其他需要说明的情况	使用范围：直接食用、酒类、罐头、调味品、饮料	

## 关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告（2009 年 第 12 号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2009-10-10  
2009 年 第 12 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，批准  $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品。上述 6 种新资源食品用于食品生产加工时，应当符合有关法律、法规、标准规定。  
特此公告。

附件: 6 种新资源食品目录.doc

二〇〇九年九月二十七日  
附件

6 种新资源食品目录

### 19、 $\gamma$ -氨基丁酸

中文名称	$\gamma$ -氨基丁酸
英文名称	Gamma aminobutyric acid
基本信息	来源：L-谷氨酸钠 结构式：NH <sub>2</sub> CH <sub>2</sub> CH <sub>2</sub> CH <sub>2</sub> COOH 分子式：C <sub>4</sub> H <sub>9</sub> NO <sub>2</sub> 分子量：103.12

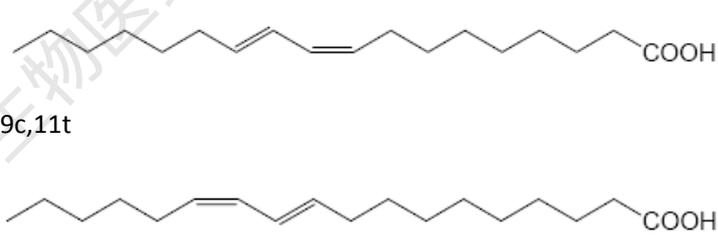
生产工艺	以 L-谷氨酸钠为原料经希氏乳杆菌 ( <i>Lactobacillus hilgardii</i> ) 发酵、加热杀菌、冷却、活性炭处理、过滤、加入调配辅料 (淀粉)、喷雾干燥等步骤生产而成。	
食用量	≤500 毫克/天	
质量要求	性状	白色或淡黄色粉末
	γ-氨基丁酸	≥20%
	水分	≤10%
	灰分	≤18%
其他需要说明的情况	使用范围：饮料、可可制品、巧克力和巧克力制品、糖果、焙烤食品、膨化食品，但不包括婴幼儿食品。	

## 20、初乳碱性蛋白

中文名称	初乳碱性蛋白粉	
英文名称	Colostrum Basic Protein	
基本信息	来源：牛初乳	
生产工艺简述	以牛初乳为原料，经杀菌、脱脂、离心分离、去除酪蛋白、α-乳白蛋白、β-乳球蛋白，微滤、超滤、冷冻干燥等工艺而制成的。	
食用量	≤100 毫克/天	
质量要求	性状	乳白色粉末
	蛋白质含量	≥80%
	1-30kda 分子量比例	≥50%
	水分	≤7%
	灰分	≤3%

其他需要说明的情况	使用范围：乳制品、含乳饮料、糖果、糕点、冰激淋，但不包括婴幼儿食品。
-----------	------------------------------------

## 21、共轭亚油酸

中文名称	共轭亚油酸		
英文名称	Conjugated Linoleic Acid		
主要成分	共轭亚油酸(C18:2),(主要的异构体为 9c,11t 和 10t,12c 的异构体)		
基本信息	<p>来源：红花籽油</p> <p>主要成分的结构式：</p>  <p>9c,11t</p> <p>10t,12c (c 顺式结构, t 反式结构)</p> <p>分子式： C<sub>18</sub>H<sub>32</sub>O<sub>2</sub></p> <p>分子量： 280.44</p>		
生产工艺简述	以食品级的红花籽油为原料，通过共轭化反应将其中的亚油酸转化成共轭亚油酸。		
食用量	< 6 克/天		
质量要求	性状	无色至淡黄色清澈、透明油状液体	
	共轭亚油酸含量	700-800 mg/g (w/w)	
	共轭亚油酸 C18:2 (9c,11t 和 10t,12c 异构体)	78%-84%(气相,面积百分比)	
	油酸 C18:1 c9	10%-20%(气相,面积百分比)	
	棕榈酸 C16:0	<4%(气相,面积百分比)	
	硬脂酸 C18:0	<4%(气相,面积百分比)	
	油酸 C18:2 c9,c12	<3%(气相,面积百分比)	
	共轭亚油酸异构体的组成		
	共轭亚油酸 C18:2, 9c,11t 异构体	37.5%-42.0%(气相,面积百分比)	
	共轭亚油酸 C18:2, 10t,12c 异构体	37.5%-42.0%(气相,面积百分比)	
共轭亚油酸 C18:2, 9c,12c 异构体	0-3.0%(气相,面积百分比)		

	共轭亚油酸 9t,11t 和 10t,12t 异构体	<1% (面积百分比)
其他需要说明的情况	使用范围：1.直接食用。 2.脂肪、食用油和乳化脂肪制品，但不包括婴幼儿食品。	

## 22、共轭亚油酸甘油酯

中文名称	共轭亚油酸甘油酯	
英文名称	Conjugated Linoleic Acid Glycerides	
主要成分	共轭亚油酸甘油三酯	
基本信息	<p>来源：红花籽油</p> <p>主要成分的结构式：</p> $\begin{array}{c} \text{CH}_2\text{OCOR} \\   \\ \text{CHOCOR} \\   \\ \text{CH}_2\text{OCOR} \end{array}$ <p>(其中 R 是共轭亚油酸 C18:2 9c,11t 或 10t,12c 异构体, c 顺式结构, t 反式结构)</p>	
生产工艺简述	以食品级的红花籽油为原料，通过共轭化反应将其中的亚油酸转化成共轭亚油酸。然后以食品级脂肪酶为催化剂，将共轭亚油酸脂肪酸与甘油进行酯化，生成共轭亚油酸甘油酯。	
食用量	< 6 克/天	
质量要求	性 状	无色至淡黄色清澈、透明油状液体
	共轭亚油酸甘油三酯含量	77%-83%
	共轭亚油酸甘油二酯含量	17%-23%
	共轭亚油酸单甘酯含量	<1%
	脂肪酸组成	
	共轭亚油酸含量	700-800 mg/g (w/w)
	共轭亚油酸 C18:2 (9c,11t 和 10t,12c 异构体)	78% - 84%(气相,面积百分比)
	油酸 C18:1 c9	10% - 20%(气相,面积百分比)
	棕榈酸 C16:0	< 4%(气相,面积百分比)
	硬脂酸 C18:0	< 4%(气相,面积百分比)
	亚油酸 C18:2 c9,c12	< 3%(气相,面积百分比)
	共轭亚油酸异构体的组成	
共轭亚油酸 C18:2, 9c,11t 异构	37.5% - 42.0% (气相,面	

	体	积百分比)
	共轭亚油酸 C18:2, 10t,12c 异构体	37.5% - 42.0% (气相,面积百分比)
	共轭亚油酸 C18:2, 9c,12c 异构体	0-3.0%(气相,面积百分比)
	共轭亚油酸 9t,11t 和 10t,12t 异构体	<1% (面积百分比)
其他需要说明的情况	使用范围: 1.直接食用。 2.乳及乳制品(纯乳除外); 脂肪、食用油和乳化脂肪制品; 饮料类; 冷冻饮品; 可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果; 杂粮粉及其制品; 即食谷物、焙烤食品、咖啡, 但不包括婴幼儿食品。	

### 23、植物乳杆菌(菌株号 ST-III)

中文名称	植物乳杆菌	
拉丁名称	Lactobacillus plantarum	
基本信息	来源: 泡菜 种属: 植物乳杆菌 菌株号: ST-III	
生产工艺简述	植物乳杆菌经发酵培养、膜浓缩、冷冻干燥等步骤生产而成。	
质量要求	性状	冷冻干燥粉末
	植物乳杆菌活菌数	$\geq 1.0 \times 10^{11}$ CFU/g
	水分	$\leq 5\%$
其他需要说明的情况	使用范围: 乳制品、乳酸菌饮料, 但不包括婴幼儿食品。	

### 24、杜仲籽油

中文名称	杜仲籽油	
拉丁名称	Eucommia ulmoides Oliv. Seed Oil	
基本信息	来源: 杜仲籽	
生产工艺简述	以杜仲籽为原料, 经去杂、分离壳仁, 对籽仁进行物理压榨、过滤等工艺而制成。	
食用量	$\leq 3$ 毫升/天	
质量要求	性状	黄棕色透明油状液体
	脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比)	
	$\alpha$ -亚麻酸(C18:3)	$\geq 45\%$
	油酸(C18:1)	$\geq 13\%$
	亚油酸(C18:2)	$\geq 10\%$
	棕榈酸(C16:0)	$\geq 6\%$
硬脂酸(C18:0)	$\geq 2\%$	
其他需要说明的情况	婴幼儿食品除外	

## 关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年 第 18 号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2010-01-05

2009 年 第 18 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，批准茶叶籽油、盐藻及提取物、鱼油及提取物、甘油二酯油、地龙蛋白、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白等 7 种物品为新资源食品，允许酸角作为普通食品生产经营。

特此公告。

附件: 7 种新资源食品目录.doc

二〇〇九年十二月二十二日

附件

### 25、茶叶籽油

中文名称	茶叶籽油	
英文名称	Tea Camellia Seed Oil	
基本信息	来源：山茶科（Theaceae）植物茶(Camellia sinensis OK.tez)的种子	
生产工艺简述	以茶叶籽为原料，经烘干、脱壳、脱色、脱臭等步骤而制成。	
食用量	≤15 克/天	
质量要求	性状	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)	40—60%
	亚油酸(C18:2)	15—35%
	棕榈酸(C16:0)	13—20%
	硬脂酸(C18:0)	2—6%
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

### 26、盐藻及提取物

中文名称	盐藻及提取物	
拉丁名称	Dunaliella Salina (extract)	
基本信息	种属：绿藻门、团藻目、盐藻属	
生产工艺简述	盐藻藻种经养殖、藻液净化、离心分离、洗盐脱水、提纯等工艺而制成的半流体或粉状产品。	
食用量	≤15 毫克/天（以β-胡萝卜素计）	
	盐藻	盐藻提取物

质量要求	性状	棕褐色粉末	棕黑色半流体
	胡萝卜素含量 (以 $\beta$ -胡萝卜素计)	$\geq 2\%$	$\geq 8\%$
其他需要说明的情况	<p>1、产品的胡萝卜素含量 2—8%，其标签、说明书标注为盐藻；产品的胡萝卜素含量<math>\geq 8\%</math>，其标签、说明书标注为盐藻提取物。</p> <p>2、使用范围不包括婴幼儿食品。</p>		

## 27、鱼油及提取物

中文名称	鱼油及提取物		
英文名称	Fish Oil (extract)		
主要成分	二十二碳六烯酸(DHA)、二十碳五烯酸(EPA)		
基本信息	来源：可食用海洋鱼		
生产工艺简述	可食用海洋鱼经加热烹煮、压榨、离心、提纯、脱色、除臭等工艺而制成的油状液体或粉状产品。		
食用量	$\leq 3$ 克/天		
质量要求		鱼油	鱼油提取物
	性状	淡黄色液体或粉末	淡黄色液体或粉末
	DHA 含量	$\geq 36\text{mg/g}$	$\geq 125\text{mg/g}$
	EPA 含量	$\geq 27\text{mg/g}$	$\geq 80\text{mg/g}$
	EPA+DHA 含量	$\geq 144\text{mg/g}$	$\geq 230\text{mg/g}$
	水分	$\leq 3.0\%$	$\leq 1.0\%$
其它需要说明的情况	<p>1、DHA 含量 36—125mg/g，标签及说明书中标注鱼油；DHA 含量<math>\geq 125\text{mg/g}</math>，标签及说明书中标注鱼油提取物。</p> <p>2、在婴幼儿食品中使用应符合相关标准的要求。</p>		

## 28、甘油二酯油

中文名称	甘油二酯油
英文名称	Diacylglycerol Oil
主要成分	甘油二酯

基本信息	来源:大豆油、菜籽油、花生油、玉米油 主要成分结构式: $  \begin{array}{ccc}  \text{CH}_2\text{OCOR} & & \text{CH}_2\text{OCOR} \\    & &   \\  \text{CH}_2\text{OCOR}' & \text{或} & \text{CHOH} \\    & &   \\  \text{CHOH} & & \text{CH}_2\text{OCOR}'  \end{array}  $ 1,2-甘油二酯      1,3-甘油二酯 (其中 COR、COR' 为饱和或不饱和脂肪酰基)	
生产工艺简述	以大豆油、菜籽油等为原料,以脂肪酶制剂、水、甘油等为主要辅料,通过脂肪酶催化,经蒸馏分离、脱色、脱臭等工艺而制成。	
食用量	$\leq 30$ 克/天	
质量要求	性状	透明状液体
	甘油二酯含量	$\geq 40\%$
	甘油三酯含量	$\leq 58\%$
	单干酯含量	$\leq 1.5\%$
	游离脂肪酸含量	$\leq 0.5\%$
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

## 29、地龙蛋白

中文名称	地龙蛋白	
英文名称	Earthworm Protein	
基本信息	来源:赤子爱胜蚓 ( <i>Eisenia foetida Savigny</i> )	
生产工艺简述	以地龙(蚯蚓)经挑选洗涤、水解自溶、离心分离、微滤、喷雾干燥、包装等工艺制成。	
食用量	$\leq 10$ 克/天	
质量要求	性状	浅黄色粉末
	蛋白质含量	$\geq 65\%$
	水分	$\leq 8.0\%$
	灰分	$\leq 9.0\%$
	蚓激酶	不得检出
其它需要说明的情况	本产品不适宜婴幼儿、少年儿童、孕产妇、过敏体质者等人群食用,在产品的标签、说明书中应标注“婴幼儿、少年儿童、孕产妇、过敏体质者不宜食用”。	

### 30、乳矿物盐

中文名称	乳矿物盐	
英文名称	Milk Minerals	
基本信息	来源：乳清	
生产工艺简述	以乳清为原料，经去除蛋白质、乳糖等成分而制成。	
食用量	≤5 克/天	
质量要求	性状	白色粉末
	钙	23.0—28.0%
	磷	10.0—14.0%
	蛋白质	≤5.0%
	脂肪	≤1.0%
	乳糖	6.0—10.0%
	灰分	70.0—78.0%
	水分	≤6.0%
	PH 值（10%溶液）	6.4—7.3
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

### 31、牛奶碱性蛋白

中文名称	牛奶碱性蛋白	
英文名称	Milk Basic Protein	
基本信息	来源：鲜牛乳	
生产工艺简述	以鲜牛乳为原料，经脱脂、过滤、浓缩、去除酪蛋白等酸性蛋白、阳离子层析、冷冻干燥等工艺制成。	
食用量	≤200 毫克/天	
质量要求	性状	深褐色或乳黄色粉末

	蛋白质含量	≥90%
	牛奶碱性蛋白含量	≥70%
	碳水化合物	≤5%
	水分	≤5%
	灰分	≤5%
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

## 关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2010-03-15

2010 年 第 3 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，现批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇、植物甾醇酯、花生四烯酸油脂、白子菜、御米油等 7 种物品为新资源食品，允许玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. *Plena*）、凉粉草（仙草 *Mesona chinensis* Benth.）作为普通食品生产经营，允许夏枯草（*Prunella vulgaris* L.）、布渣叶（破布叶 *Microcos paniculata* L.）、鸡蛋花（*Plumeria rubra* L.cv.*Acutifolia*）作为凉茶饮料原料使用。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: 7 种新资源食品目录.doc

二〇一〇年三月九日

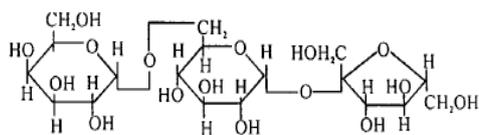
附件:

### 32、DHA 藻油

中文名称	DHA 藻油
英文名称	DHA Algal Oil
主要成分	二十二碳六烯酸 (DHA)
基本信息	来源: 裂壶藻 ( <i>Schizochytrium</i> sp.) 吾肯氏壶藻 ( <i>Ulkenia amoeboida</i> ) 寇氏隐甲藻 ( <i>Crypthecodinium cohnii</i> )
生产工艺简述	以裂壶藻(或吾肯氏壶藻或寇氏隐甲藻)种为原料, 通过发酵、分离、提纯等工艺生产 DHA。

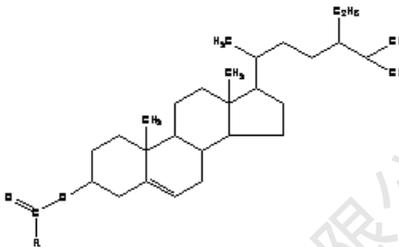
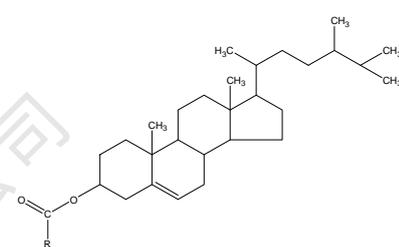
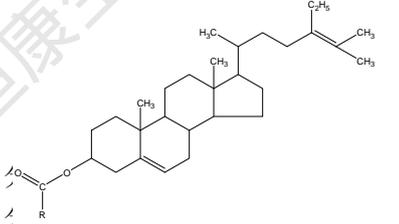
推荐食用量	≤300 毫克/天（以纯 DHA 计）	
质量要求	性状	淡黄色到橙色油状液体
	DHA 含量	≥35g/100g
	反式脂肪酸	<1%
	水分及可挥发物	<0.05%
其他需要说明的情况	在婴幼儿食品中使用应符合相关标准的要求	

### 33、棉子低聚糖

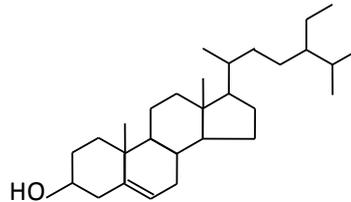
中文名称	棉子低聚糖	
英文名称	Raffino-oligosaccharide	
主要成分	棉子糖	
基本信息	来源：棉花的种子（棉籽） 棉子糖结构式： <div style="text-align: center;">  </div> 分子式：C <sub>18</sub> H <sub>32</sub> O <sub>16</sub> 分子量：504	
生产工艺简述	以棉籽为原料，经浸油、脱酚、提糖、脱色、快速降温、干燥粉碎等步骤获得棉子低聚糖。	
食用量	≤5 克/天	
质量要求	性状	淡黄色或白色粉末
	总糖	≥70.0%
	棉子糖	≥45.0%
	水分	≤5.0%
	灰分	≤5.0%
	游离棉酚	≤10mg/kg
	溶剂残留	正己烷
	乙醇	≤10 mg/kg
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

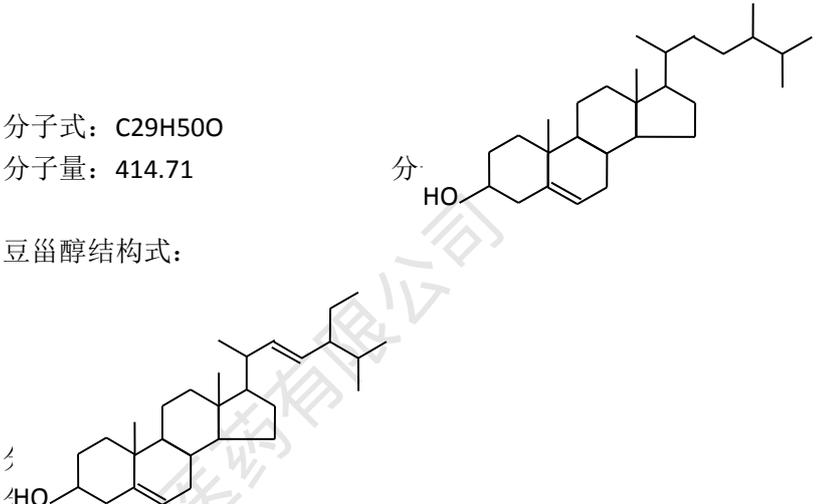
### 34、植物甾醇酯

中文名称	植物甾醇酯
------	-------

英文名称	Plant sterol ester	
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>β-谷甾醇酯结构式： 菜油甾醇酯结构式：</p> <p>分子式：C<sub>47</sub>O<sub>2</sub>H<sub>80</sub> 分子式： C<sub>46</sub>O<sub>2</sub>H<sub>78</sub></p> <p>分子量：676 分子量：662</p> <p>豆甾醇酯结构式：</p>	
生产工艺简述	利用大豆油等植物油馏分或塔罗油为原料，通过皂化、萃取、结晶等工艺得到植物甾醇，然后将植物甾醇和葵花籽油脂肪酸进行酯化生产得到植物甾醇酯。	
食用量	≤3.9 克/天	
质量要求	性状	淡黄色粘稠油糊状
	植物甾醇酯和植物甾醇（合计）	≥97%
	植物甾醇酯	≥90%
	游离植物甾醇	≤6%
	总植物甾醇	≥59% (w/w)
	酸价	≤1 mgKOH/g
	过氧化物价	≤5 meq/kg
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

### 35、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>β-谷甾醇结构式： 菜油甾醇结构式：</p>

	<p>分子式：C<sub>29</sub>H<sub>50</sub>O</p> <p>分子量：414.71</p> <p>豆甾醇结构式：</p> 	
生产工艺简述	利用大豆油等植物油馏分或者塔罗油为原料，通过皂化、萃取、结晶等工艺生产制得。	
食用量	≤2.4 克/天	
质量要求	性状	白色粉末或颗粒
	植物甾醇	≥90%
	植物甾醇的组成比例	
	β-谷甾醇	≥30.0%
	菜油甾醇	≥15.0%
	豆甾醇	≥12.0%
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

### 36、花生四烯酸油脂

中文名称	花生四烯酸油脂	
英文名称	Arochidonic Acid Oil	
主要成分	花生四烯酸	
基本信息	来源：高山被孢霉（ <i>Mortierella alpine</i> ）	
生产工艺简述	以高山被孢霉为菌种，经发酵培养制得菌丝体，菌丝体经过滤、压榨、干燥、萃取及精制后得到花生四烯酸油脂。	
食用量	≤600 毫克/天（以纯花生四烯酸计）	
质量要求	性状	无色至浅黄色油状液体
	花生四烯酸含量	≥38g/100g
	反式脂肪酸	≤1%
其他需要说明的情况	在婴幼儿食品中使用应符合相关标准的要求	

况	
---	--

### 37、白子菜

中文名称	白子菜
拉丁名称	<i>Gynura divaricata</i> (L.)DC
基本信息	来源：人工种植白子菜 种属：菊科、土三七属 食用部位：茎、叶

### 38、御米油

中文名称	御米油	
英文名称	Poppyseed oil	
基本信息	来源：罂粟的种子	
生产工艺	罂粟籽经清理、去壳，采用压榨等方法制油，并经脱水、脱色、脱臭、精滤等工艺精制而成。	
食用量	≤25 克/天	
不适宜人群	婴幼儿	
质量要求	性状	淡黄色半透明油状液体
	脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比)	
	棕榈酸(C16:0)	8.9—10.2%
	硬脂酸(C18:0)	1.5—2.7%
	油酸(C18:1)	15.1—23.5%
	亚油酸(C18:2)	60.0—81.0%

	亚麻酸 (C18:3)	0.42—0.90%
其他需要说明的情况	1. 仅限用于食用油。不得再生产加工其他食品、食品添加剂。 2. 标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。 3. 生产经营御米油应符合《关于加强罂粟籽食品监督管理工作的通知》(卫监督发〔2005〕349号)的要求。	

## 关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告 (2010 年 第 9 号)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2010-06-01

中华人民共和国卫生部  
公 告

2010 年 第 9 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，现批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)、诺丽果浆、酵母β-葡聚糖、雪莲培养物等 5 种物品为新资源食品，允许针叶樱桃果作为普通食品生产经营。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: 5 种新资源食品目录.doc

二〇一〇年五月二十日  
附件

### 40、金花茶

中文名称	金花茶
拉丁名称	<i>Camellia chrysantha</i> (Hu) Tuyama
基本信息	来源：人工种植的金花茶 种属：山茶科、山茶属 食用部位：叶
食用量	≤20 克/天
不适宜人群	婴幼儿、孕妇

其他需要说明的情况	标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。
-----------	------------------------

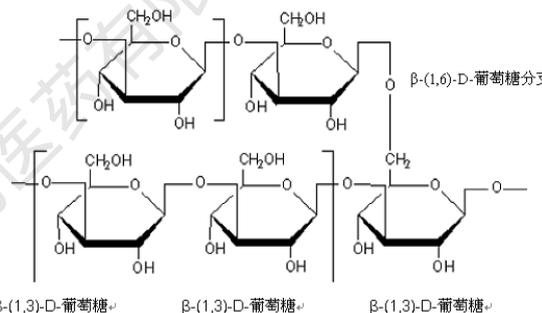
#### 41、显脉旋覆花(小黑药)

中文名称	显脉旋覆花(小黑药)	
拉丁学名	<i>Inula nervosa</i> wall.ex DC.	
基本信息	来源：人工种植的显脉旋覆花 种属：菊科、旋覆花属 食用部位：根茎	
生产工艺简述	以显脉旋覆花的干燥根茎为原料,经精选、清洗、干燥、机械粉碎等步骤生产而成。	
食用量	≤5 克/天	
不适宜人群	婴幼儿	
质量要求	性状	褐色粉末
	8,9-二异丁酰基百里香酚	≥4.0 mg/g
	水分	≤13%
	灰分	≤0.4%
其他需要说明的情况	本品作为调味品使用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。	

#### 42、诺丽果浆

中文名称	诺丽果浆	
英文名称	Noni Puree	
基本信息	来源：海巴戟天 ( <i>Morinda citrifolia</i> L.)的果实，英文名称 Noni、中文译名诺丽（果）	
生产工艺简述	优选的诺丽果放置后熟、洗净、打浆、去皮籽、杀菌后，灌装密封。	
质量要求	性状	含果肉的混浊液体
	可溶性固形物（20℃折光计法）	7.0—9.0%
	pH 值	3.5—4.2
	水分	90—93%
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

### 43、酵母β-葡聚糖

中文名称	酵母β-葡聚糖	
英文名称	Yeast β-glucan	
主要成分	β-1,3-/1,6-葡聚糖	
基本信息	<p>来源：酿酒酵母（<i>Saccharomyces cerevisiae</i>）</p> <p>结构式：</p>  <p>分子式：(C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>)<sub>n</sub>，n 为 125-25000</p> <p>分子量：2 万- 400 万道尔顿</p>	
生产工艺简述	以酿酒酵母为原料，经提取、酸碱处理、喷雾干燥等步骤生产而成。	
食用量	≤250 毫克/天	
质量要求	性 状	浅黄色或黄褐色粉末
	β-葡聚糖	≥70%
	蛋白质	≤3.5%
	脂肪	≤10%
	水分	≤8%
	灰分	≤3%
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

### 44、雪莲培养物

中文名称	雪莲培养物
英文名称	Tissue culture of <i>Saussurea involucrata</i>
基本信息	来源：菊科植物天山雪莲（ <i>Saussurea involucrata</i> ）的愈伤组织
生产工艺简述	选取雪莲离体组织，经脱分化形成的愈伤组织作为继代种子，给予一

	定条件进行继代培养而获得的团块状颗粒，或该颗粒经干燥粉碎得到的粉末。		
食用量	鲜品≤80 克/天、干品≤4 克/天		
不适宜人群	婴幼儿、孕妇		
质量要求		鲜品	干品
	性状	紫红色团状颗粒	紫灰色粉末
	蛋白质	≥1%	≥20%
	总黄酮	≥0.4%	≥7%
	水分	≤96%	≤10%
	灰分	≤1%	≤10%
其他需要说明的情况	标签、说明书中应当标注不适宜人群和建议食用量。		

## 关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告（2010 年 第 15 号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2010-11-01

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，现批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品。新资源食品的生产经营应当符合有关法律、法规、标准规定。

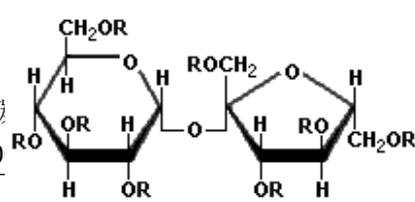
特此公告。

附件: 3 种新资源食品目录.doc

二〇一〇年十月二十一日

附件:

### 45、蔗糖聚酯

中文名称	蔗糖聚酯
英文名称	Sucrose Ployesters
主要成分	蔗糖聚酯（6、7、8 酯）
基本信息	<p>来源：大豆油</p> <p>结构式：</p>  <p>（其中 R 为 8-22 碳 分子量：2400-280</p>

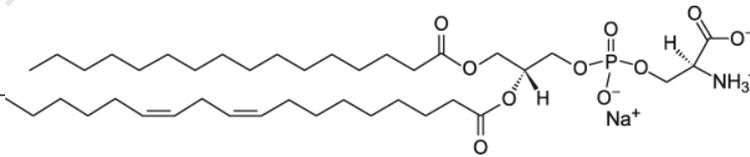
生产工艺简述	大豆油经精炼、氢化，与甲醇反应生成甲酯，甲酯和蔗糖在一定条件下再发生反应，生成蔗糖聚酯粗品；然后经精炼、水洗涤、干燥、蒸发等过程精制而成。	
食用量	≤3.1 克/天	
质量要求	性状	凝胶状
	蔗糖聚酯（6、7、8 酯）	≥97%
其他需要说明的情况	1.使用范围：炸薯片、即热爆米花、烘烤小甜饼。 2.婴幼儿不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。	

#### 46、玉米低聚肽粉

中文名称	玉米低聚肽粉	
英文名称	Corn oligopeptides powder	
基本信息	来源：玉米蛋白粉	
生产工艺	以玉米蛋白粉为原料，经调浆、蛋白酶酶解、分离、过滤、喷雾干燥等工艺生产而成的。	
食用量	≤4.5 克/天	
质量要求	性状	黄色或棕黄色粉末
	蛋白质（以干基计）	≥80.0%
	低聚肽（以干基计）	≥75.0%
	AY（丙氨酸-酪氨酸）	≥0.6%
	相对分子质量小于 1000 的蛋白质水解物所占比例	≥90.0%
	水分	≤7.0%
	灰分	≤8.0%

其他需要说明的情况	<p>1. 婴幼儿不宜食用, 标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。</p> <p>2. AY 为 Ala-Tyr 的缩写, 即丙氨酸-酪氨酸, 相对分子质量为 252.12。</p>
-----------	---

#### 47、磷脂酰丝氨酸

中文名称	磷脂酰丝氨酸	
英文名称	Phosphatidylserine	
基本信息	来源:大豆 主要成分结构式:	
生产工艺简述	 <p style="text-align: center;">Structure of predominant species</p>	
食用量	≤600 毫克/天	
质量要求	性状	淡黄色粉末
	磷脂酰丝氨酸	50.0%—60.0%
	丙酮不溶物	≥95%
	水分	≤2%
	溶剂残留(正己烷)	≤25 ppm
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

### 关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010 年 第 17 号)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2010-11-11  
2010 年 第 17 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定, 现批准雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯为新资源食品, 允许水苏糖作为普通食品生产经营, 将费氏丙酸杆菌谢氏亚种列入我部于 2010 年 4 月印发的《可用于食品的菌种名单》(卫办监督发(2010)

65号)。以上食品的生产经营应当符合有关法律、法规、标准规定。特此公告。

附件: 雨生红球藻等两种新资源食品目录.doc

二〇一〇年十月二十九日

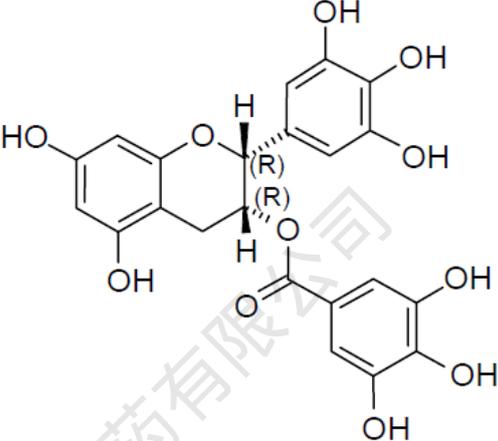
附件

#### 48、雨生红球藻

中文名称	雨生红球藻	
拉丁名称	Haematococcus pluvialis	
基本信息	种属: 绿藻门、团藻目、红球藻属	
生产工艺简述	选育优良雨生红球藻藻种进行人工养殖, 采收雨生红球藻孢子, 经破壁、干燥等工艺制成。	
食用量	≤0.8 克/天	
质量要求	性状	红色或深红色粉末
	蛋白质含量	≥ 15%
	总虾青素含量 (以全反式虾青素计)	≥ 1.5%
	全反式虾青素含量	≥ 0.8%
	水分	≤ 10%
	灰分	≤ 15%
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品。	

#### 49、表没食子儿茶素没食子酸酯

中文名称	表没食子儿茶素没食子酸酯
英文名称	Epigallocatechin Gallate(EGCG)
基本信息	来源: 绿茶叶 结构式:

	 <p>分子式：C<sub>22</sub>H<sub>18</sub>O<sub>11</sub> 分子量：458.4</p>	
生产工艺简述	绿茶经提取、层析分离、蒸发浓缩、真空蒸馏、冷却、结晶、干燥等工艺而制成。	
食用量	≤300 毫克/天（以 EGCG 计）	
质量要求	性状	灰白色至浅粉色粉末
	表没食子儿茶素没食子酸酯	≥94%(以干基计)
	咖啡因	≤0.1%
	干燥失重	≤5%
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品。 食品的标签、说明书中应当标注食用限量。	

## 关于批准翅果油等 2 种新资源食品的公告（2011 年 第 1 号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2011-01-21

中华人民共和国卫生部  
公告

2011 年 第 1 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，现批准翅果油和 β-羟基-β-甲基丁酸钙作为新资源食品，将乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种和乳酸乳球菌双乙酰亚种列入我部于 2010 年 4 月印发的《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65 号）。以上食品的生产经营应当符合有关法律、法规、标准规定。特此公告。

附件: 翅果油等 2 种新资源食品目录.doc

二〇一一年一月十八日

附件

### 50、翅果油

中文名称	翅果油	
拉丁名称	Elaeagnus Mollis Diels Oil	
基本信息	来源：翅果油树种仁	
生产工艺简述	以翅果仁为原料，经粉碎、萃取、过滤等工艺而制成。	
食用量	≤15 克/天	
质量要求	性状	淡黄色透明油状液体
	脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比)	
	油酸 (C18:1)	≥28%
	亚油酸 (C18:2)	≥42%
其他需要说明的情况	亚麻酸 (C18:3)	≥5%
	1.使用范围不包括婴幼儿食品。 2.食品的标签、说明书中应当标注食用限量。	

### 51、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	$\begin{array}{c} \text{OH} \\   \\ (\text{CH}_3-\text{C}-\text{CH}_2-\text{C}-\text{O})_2\text{Ca} \cdot \text{H}_2\text{O} \\   \\ \text{CH}_3 \end{array}$ 结构式： 分子式： C <sub>10</sub> H <sub>18</sub> O <sub>6</sub> Ca · H <sub>2</sub> O 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	77-82%
	钙	12-16%
	水分	5-7.5%

其他需要说明的情况	1.使用范围：运动营养食品、特殊医学用途配方食品。 2.孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及儿童不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。
-----------	---

## 关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告(2011年 第9号)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2011-03-29  
2011年 第9号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，现批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品。新资源食品的生产经营应当符合有关法律、法规、标准规定。特此公告。

附件: 元宝枫籽油等2种新资源食品目录

二〇一一年三月二十二日

附件

### 52、元宝枫籽油

中文名称	元宝枫籽油	
拉丁名称	Acer truncatum Bunge Seed Oil	
基本信息	来源：元宝枫树种仁	
生产工艺简述	以元宝枫种仁为原料，经压榨、脱色、脱臭等工艺制成。	
食用量	≤3克/天	
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)	
	亚油酸 C18:2	≥30.0%
	油酸 C18:1	≥15.0%
	神经酸 C24:1	≥3.0%
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

### 53、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：丹凤牡丹(Paeonia ostii T.Hong et J.X.Zhang)和紫斑牡丹(Paeonia rockii)的籽仁	
生产工艺简述	以牡丹籽仁为原料，经压榨、脱色、脱臭等工艺制成。	
食用量	≤10 克/天	
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)	
	亚麻酸 C18:3	≥38.0%
	亚油酸 C18:2	≥25.0%
油酸 C18:1	≥21.0%	
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

### 关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年 第 13 号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2011-06-16

2011 年 第 13 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，现批准玛咖粉作为新资源食品。新资源食品的生产经营应当符合有关法律、法规、标准规定。特此公告。

附件: 玛咖粉

二〇一一年五月十八日

附件

### 54、玛咖粉

中文名称	玛咖粉
拉丁名称	Lepidium meyenii Walp

基本信息	种属：人工种植的玛咖（十字花科独行菜属） 食用部位：根茎	
生产工艺简述	以玛咖为原料，经切片、干燥、粉碎、灭菌等步骤制成。	
食用量	≤25 克/天	
质量要求	性状	淡黄色粉末
	蛋白质含量	≥10%
	膳食纤维含量	≥10%
	水分	≤10%
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用。 2. 食品的标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。	

## 关于批准蚌肉多糖作为新资源食品的公告（2012 年 第 2 号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2012-01-30  
2012 年 第 2 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，现批准蚌肉多糖作为新资源食品。新资源食品的生产经营应当符合有关法律、法规、标准规定。特此公告。

附件: 蚌肉多糖

二〇一二年一月二十日

附件

### 55、蚌肉多糖

中文名称	蚌肉多糖	
英文名称	Hyriopsis cumingii polysacchride	
基本信息	来源：三角帆蚌（拉丁学名 <i>Hyriopsis cumingii</i> ）	
生产工艺简述	以三角帆蚌肉为原料，经提取、酶解、超滤、醇沉、干燥、粉碎等步骤制成。	
食用量	≤2.5 克/天	
质量要求	性状	白色粉末
	粗多糖（以葡萄糖计）	≥70g/100g
	蛋白质	≤8.0%
	水分	≤9.0%
	灰分	≤5.0%
	铅（以铅计）	≤0.5mg/kg

	砷（以砷计）	≤0.5mg/kg
其他需要说明的情况	使用范围：调味品、汤料、饮料、冷冻食品	

2012年 第16号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》有关规定，现批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品，增加菊芋作为新资源食品菊粉的原料，公布抗性糊精作为普通食品。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：中长链脂肪酸食用油、小麦低聚肽和抗性糊精

卫生部

2012年8月28日

附件

### 56、中长链脂肪酸食用油

中文名称	中长链脂肪酸食用油	
英文名称	Medium- and long-chain triacylglycerol oil	
基本信息	来源：食用植物油、中链甘油三酯（来源于食用椰子油、棕榈仁油）	
生产工艺简述	以食用植物油和中链甘油三酯为原料，通过脂肪酶进行酯交换反应，经蒸馏分离、脱色、脱臭等工艺而制成。	
食用量	≤30克/天	
质量要求	性状	淡黄色透明状液体
	中长链脂肪酸甘油三酯/(g/100g)	≥18
	长链脂肪酸甘油三酯/(g/100g)	≤77
	中链甘油三酯/(g/100g)	<3
	中链脂肪酸/(g/100g)	≥11
其他需要说明的情况	卫生安全指标应符合食用植物油卫生标准。	

### 57、小麦低聚肽

中文名称	小麦低聚肽	
英文名称	Wheat oligopeptides	
基本信息	来源：小麦谷朊粉	
生产工艺简述	以小麦谷朊粉为原料，经调浆、蛋白酶酶解、分离、过滤、喷雾干燥等工艺制成。	
食用量	≤6克/天	
	性状	白色或浅灰色粉末

质量要求	蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥90
	低聚肽（以干基计）/（g/100g）	≥75
	总谷氨酸/（g/100g）	≥25
	相对分子量质量小于 1000 的蛋白质水解物所占比例（%）	≥85
	水分/（g/100g）	≤7
	灰分/（g/100g）	≤7
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群。 2. 卫生安全指标应符合我国相关标准要求。	

## 58、抗性糊精

中文名称	抗性糊精	
英文名称	Resistant Dextrin	
基本信息	来源：食用淀粉	
生产工艺简述	以食用淀粉为原料，在酸性条件下经糊精化反应制得的一种膳食纤维。	
质量要求	性状	白色至淡黄色粉末
	总膳食纤维/(g/100g)	≥82（根据 GB/T22224-2008 第二法）
	水分/(g/100g)	≤6
	灰分/(g/100g)	≤0.5
	pH	4-6
其他需要说明的情况	卫生安全指标应符合我国相关标准要求。	

## 关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告(2012 年 第 19 号)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2012-12-13  
2012 年 第 19 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》有关规定，现批准蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶为新资源食品，变更新资源食品蔗糖聚酯的食用量，公布梨果仙人掌（*Opuntia ficus-indica*(Linn.)Mill，米邦塔品种）为普通食品。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:蛋白核小球藻等 4 种新资源食品.doc

卫生部

2012 年 11 月 12 日

附件

蛋白核小球藻等 4 种新资源食品

### 59、蛋白核小球藻

中文名称	蛋白核小球藻	
拉丁名称	Chlorella pyrenoidesa	
基本信息	种属：绿藻目、小球藻属	
生产工艺简述	人工养殖的蛋白核小球藻经离心、洗涤、分离、干燥等工艺制成。	
食用量	≤20 克/天	
质量要求	性状	深绿至黑绿色粉末
	蛋白质/（g/100g）	≥ 58
	水分/（g/100g）	≤ 5
	灰分/（g/100g）	≤ 5
其他需要说明的情况	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用范围不包括婴幼儿食品。</li> <li>2. 卫生安全指标应符合我国相关标准。</li> </ol>	

### 60、乌药叶

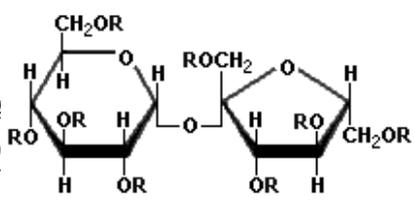
中文名称	乌药叶
拉丁名称	Linderae aggregate leaf
基本信息	<p>来源：樟科植物乌药（Linderae aggregate）</p> <p>食用部位：嫩叶</p>
食用量	≤5 克/天
其他需要说明的情况	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 婴幼儿、儿童、孕期及哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群。</li> <li>2. 卫生安全指标应符合我国相关标准。</li> </ol>

### 61、辣木叶

中文名称	辣木叶
拉丁名称	Moringa oleifera leaf

基本信息	来源：辣木（拉丁学名 <i>Moringa oleifera</i> ） 食用部位：带柄的羽状复叶
其他需要说明的情况	卫生安全指标应符合我国相关标准。

## 62、蔗糖聚酯

中文名称	蔗糖聚酯	
英文名称	Sucrose Ployesters	
主要成分	蔗糖聚酯（6、7、8 酯）	
基本信息	来源：大豆油 结构式：  （其中 R 为 8-22 碳 分子量：2400-2800）	
生产工艺简述	大豆油经精炼、氢化，与甲醇反应生成甲酯，甲酯和蔗糖在一定条件下再发生反应，生成蔗糖聚酯粗品；然后经精炼、水洗涤、干燥、蒸发等过程精制而成。	
食用量	≤10.6 克/天	
质量要求	性状	凝胶状
	蔗糖聚酯（6、7、8 酯）	≥97%
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。 2. 卫生部 2010 年第 15 号公告蔗糖聚酯相关信息作废。	

## 关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年 第 1 号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2013-01-15

2013 年 第 1 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》有关规定，现批准茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体、阿萨伊果和茶藨子叶状层菌发酵菌丝体为新资源食品。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：茶树花等7种新资源食品.doc

卫生部

2013年1月4日

附件

茶树花等7种新资源食品

### 63、茶树花

中文名称	茶树花
英文名称	Tea blossom
基本信息	来源：山茶科山茶属茶树 ( <i>Camellia sinensis</i> (L.)O.Kuntze) 食用部位：花
其他需要说明的情况	卫生安全指标应符合我国相关标准。

### 64、盐地碱蓬籽油

中文名称	盐地碱蓬籽油	
拉丁名称	Suaeda salsa seed Oil	
基本信息	来源：藜科碱蓬属盐地碱蓬( <i>Suaeda salsa</i> (L.)pall)种子	
生产工艺简述	以盐地碱蓬种子为原料，经萃取、脱色、过滤等工艺而制成。	
质量要求	性状	淡黄色至金黄色透明油状液体
	脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比)	
	亚油酸 (C18:2)	≥50%
	油酸 (C18:1)	≥10%
亚麻酸 (C18:3)	≥5%	
其他需要说明的情况	1.使用范围不包括婴幼儿食品。 2.卫生安全指标应符合我国相关标准。	

### 65、美藤果油

中文名称	美藤果油	
英文名称	Sacha Inchi Oil	
基本信息	来源：大戟科美藤果( <i>Plukenetia volubilis</i> L.)种籽	
生产工艺简述	以美藤果种籽为原料，经脱壳、粉碎、压榨、过滤等工艺而制成。	
质量要求	性状	淡黄色透明油状液体
	脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比)	

	亚麻酸 (C18:3)	≥35%
	亚油酸 (C18:2)	≥30%
	油酸 (C18:1)	≥5%
其他需要说明的情况	1.使用范围不包括婴幼儿食品。 2.卫生安全指标应符合我国相关标准。	

## 66、盐肤木果油

中文名称	盐肤木果油	
英文名称	Sumac Fruit Oil	
基本信息	来源：漆树科盐肤木属盐肤木( <i>Rhus chinensis</i> Mill.)果实	
生产工艺简述	以盐肤木果实为原料，经气爆、压榨、浸提、过滤等工艺而制成。	
质量要求	性状	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)	≥52%
	亚油酸 (C18:2)	≥14%
	棕榈酸 (C16:0)	≥5%
其他需要说明的情况	1.使用范围不包括婴幼儿食品。 2.卫生安全指标应符合我国相关标准。	

## 67、广东虫草子实体

中文名称	广东虫草子实体
拉丁名称	<i>Cordyceps guangdongensis</i>
基本信息	来源：人工培养的广东虫草子实体 种属：子囊菌亚纲、麦角菌科、虫草属
生产工艺简述	广东虫草菌种经接种、培养，采收子实体后烘干制成。
食用量	≤3克/天
其他需要说明的情况	1.婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群。 2.卫生安全指标应符合应我国相关标准。

## 68、阿萨伊果

中文名称	阿萨伊果
基本信息	来源：棕榈科植物阿萨伊棕榈树( <i>Euterpe oleraceae</i> Mart.)的果实，英文名称 Acai、中文译名阿萨伊。
其他需要说明的情况	卫生安全指标应符合我国相关标准。

## 69、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体

中文名称	茶藨子叶状层菌发酵菌丝体
基本信息	来源：茶藨子叶状层菌（ <i>Phylloporia ribis</i> （Schumach:Fr.） <i>Ryvarden</i> ），也称金银花菌。
生产工艺简述	茶藨子叶状层菌（从金银花植株上分离）经接种培养、发酵、干燥、粉碎等步骤制得。
食用量	≤50 克/天
其他需要说明的情况	1.婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。 2.卫生安全指标应当符合我国相关标准要求。

## 关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2013-11-26  
2013 年 第 10 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》有关规定，现批准裸藻、1,6-二磷酸果糖三钠盐、丹凤牡丹花、狭基线纹香茶菜、长柄扁桃油、光皮楝木果油、青钱柳叶、低聚甘露糖为新食品原料。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: 裸藻等 8 种新食品原料.doc

国家卫生计生委

2013 年 10 月 30 日

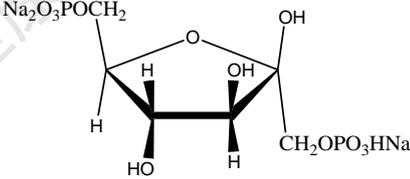
附件

裸藻等 8 种新食品原料

## 70、裸藻

中文名称	裸藻
拉丁名称	<i>Euglena gracilis</i>
基本信息	种属：裸藻门、裸藻目、裸藻属
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。

### 二、1,6-二磷酸果糖三钠盐

中文名称	1,6-二磷酸果糖三钠盐	
英文名称	D-Fructose 1,6-diphosphate trisodium salt	
基本信息	<p>来源：葡萄糖 结构式：</p>  <p>分子式： C<sub>6</sub>H<sub>11</sub> Na<sub>3</sub>O<sub>12</sub>P<sub>2</sub>·8H<sub>2</sub>O 分子量： 550.17</p>	
生产工艺简述	以葡萄糖为原料，经酿酒酵母发酵后，经过离子交换、分离、浓缩、喷干等步骤而制成。	
食用量	≤ 300 毫克/天	
质量要求	性状	白色至类白色结晶粉末
	1,6-二磷酸果糖三钠盐	≥98%
	水分	25-28%
其他需要说明的情况	<p>1.使用范围:运动饮料。 2.婴幼儿、孕妇不宜食用，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。</p>	

## 71、丹凤牡丹花

中文名称	丹凤牡丹花
------	-------

基本信息	来源：丹凤牡丹（拉丁名称：Paeonia ostii T.Hong et J.X.Zhang） 食用部位：花
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。

## 72、狭基线纹香茶菜

中文名称	狭基线纹香茶菜
拉丁名称	Isodon lophanthoides(Buchanan-Hamilton ex D.Don)H.Hara var. gerardianus(Bentham)H.Hara
基本信息	来源：人工种植的狭基线纹香茶菜 种属：唇形科、香茶菜属
食用量	≤8 克/天
其他需要说明的情况	1.使用范围：茶饮料类。 2.婴幼儿、少年儿童及孕妇不宜食用，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。

## 73、长柄扁桃油

中文名称	长柄扁桃油	
英文名称	Amygdalus pedunculata Oil	
基本信息	来源：蔷薇科桃属扁桃亚属长柄扁桃（拉丁名称：Amygdalus pedunculata Pall.）种仁	
生产工艺简述	以长柄扁桃种仁为原料，经炒制、冷榨、过滤等工艺而制成。	
质量要求	性状	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)	≥70%
	亚油酸 (C18:2)	≥26%
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。	

## 74、光皮榉木果油

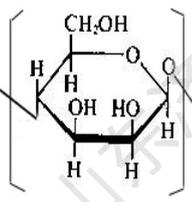
中文名称	光皮榉木果油
------	--------

英文名称	Swida wilsoniana Oil	
基本信息	来源：山茱萸科柞木属光皮柞木(拉丁名称：Swida wilsoniana)果实	
生产工艺简述	以光皮柞木果实为原料，经压榨、过滤、脱色、脱臭等工艺而制成。	
质量要求	性状	黄色透明油状液体
	脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比)	
	亚油酸 (C18:2)	≥38%
	油酸 (C18:1)	≥20%
其他需要说明的情况	棕榈酸 (C16:0)	≥15%
	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。	

## 75、青钱柳叶

中文名称	青钱柳叶	
基本信息	来源：胡桃科植物青钱柳（拉丁名称：Cyclocarya paliurus） 食用部位：叶	
其他需要说明的情况	1.食用方式：冲泡。 2.卫生安全指标应当符合我国相关标准。	

## 76、低聚甘露糖

中文名称	低聚甘露糖	
英文名称	Mannan oligosaccharide(MOS)	
主要成分	甘露二糖—甘露十糖	
基本信息	来源:魔芋粉 结构式: 	
	分子式: (C <sub>6</sub> H <sub>10</sub> O <sub>5</sub> ) <sub>n</sub> , n 为 2-10 分子量:342.3-1639.44	
生产工艺简述	以魔芋粉为原料,经半纤维素酶酶解、分离、提纯生产而成。	
食用量	≤1.5 克/天	

质量要求	性状	乳白色或淡黄色粉末（或粘稠液体）
	低聚甘露糖（甘露二糖-甘露十糖）含量（以干基计）（g/100g）	≥85
	甘露二糖-甘露六糖含量（以干基计）（g/100g）	≥50
	灰分（g/100g）	≤5
	pH	5.0-8.0
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。	

## 关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告(2013 年 第 16 号)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2014-01-06

2013 年 第 16 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》有关规定，现批准显齿蛇葡萄叶、磷虾油、马克斯克鲁维酵母为新食品原料。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: 显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料

国家卫生计生委

2013 年 12 月 24 日

附件

显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料

### 77、显齿蛇葡萄叶

中文名称	显齿蛇葡萄叶
基本信息	来源：葡萄科蛇葡萄属显齿蛇葡萄（拉丁学名 <i>Ampelopsis grossedentata</i> ） 食用部位：叶
其他需要说明的情况	1. 食用方式：冲泡。 2. 卫生安全指标应当符合我国相关标准。

## 78、磷虾油

中文名称	磷虾油	
英文名称	Krill Oil	
基本信息	来源：磷虾科磷虾属南极大磷虾（ <i>Euphausia superba</i> Dana）	
生产工艺简述	以磷虾为原料，经水洗、破碎、提取、浓缩、过滤等步骤制得。	
食用量	≤3 克/天	
质量要求	性状	暗红色或红褐色透明油状液体
	总磷脂(g/100g)	≥38
	DHA(g/100g)	≥3
	EPA( g/100g)	≥6
其他需要说明的情况	1.婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女及海鲜过敏者不宜食用，标签、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。	

## 79、马克斯克鲁维酵母

中文名称	马克斯克鲁维酵母
拉丁学名	<i>Kluyveromyces marxianus</i>
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。

## 关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 6 号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2014-05-15  
2014 年 第 6 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》有关规定，现批准壳寡糖、水飞蓟籽油、柳叶蜡梅、杜仲雄花、乳酸片球菌、戊糖片球菌为新食品原料。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: 壳寡糖等 6 种新食品原料.doc

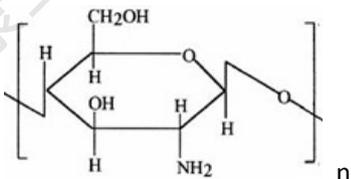
国家卫生计生委

2014年4月16日

附件

壳寡糖等6种新食品原料

## 80、壳寡糖

中文名称	壳寡糖	
英文名称	Chitosan Oligosaccharide	
主要成分	2-10个聚合度的寡聚氨基葡萄糖	
基本信息	来源：壳聚糖 结构式：  分子式：(C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>4</sub> N) <sub>n</sub> n为2-10 分子量：322-1610	
生产工艺简述	以壳聚糖为原料，经木瓜蛋白酶（或木瓜蛋白酶和纤维素酶）酶解、过滤、喷雾干燥等工艺制成。	
食用量	≤0.5克/天	
质量要求	性状	淡黄色固体粉末
	壳寡糖含量（2-10个聚合度的寡聚氨基葡萄糖）(g/100g)	≥80%
	灰分(g/100g)	≤1%
	水分(g/100g)	≤10%
	pH	5.0—7.0
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。	

## 81、水飞蓟籽油

中文名称	水飞蓟籽油
英文名称	Silybum marianum Seed oil
基本信息	来源：菊科水飞蓟属水飞蓟（Silybum marianum）籽

生产工艺简述	以水飞蓟籽为原料，经冷榨、过滤等工艺制成。	
质量要求	性状	淡黄色透明油状液体
	脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比)	
	亚油酸 (C18:2)	≥40%
	油酸 (C18:1)	≥30%
其他需要说明的情况	1.使用范围不包括婴幼儿食品。 2.卫生安全指标应符合我国相关标准。	

## 82、柳叶蜡梅

中文名称	柳叶蜡梅	
拉丁学名	<i>Chimonanthus salicifolius</i> S.Y.H	
基本信息	来源：人工种植的柳叶蜡梅 种属：蜡梅科、蜡梅属 食用部位：茎叶	
其他需要说明的情况	1.食用方式：冲泡。 2.婴幼儿、孕妇不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群。 3.卫生安全指标应符合我国相关标准。	

## 83、杜仲雄花

中文名称	杜仲雄花	
英文名称	Male flower of <i>Eucommia ulmoides</i>	
基本信息	来源：人工种植的杜仲雄株树（ <i>Eucommia ulmoides</i> Oliv.） 食用部位：雄花	
食用量	≤6 克/天	
其他需要说明的情况	1.婴幼儿、孕妇不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群。 2.卫生安全指标应符合我国相关标准。	

## 84、乳酸片球菌

中文名称	乳酸片球菌	
拉丁学名	<i>Pediococcus acidilactici</i>	

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。
-----------	------------------------------------

### 85、戊糖片球菌

中文名称	戊糖片球菌
拉丁学名	<i>Pediococcus pentosaceus</i>
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。

## 关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告（2014年 第12号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2014-07-14  
2014年 第12号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》有关规定，现批准线叶金雀花为新食品原料。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：线叶金雀花

国家卫生计生委  
2014年6月26日  
附件

### 86、线叶金雀花

中文名称	线叶金雀花
基本信息	来源：南非的豆科(Leguminosae)植物（拉丁学名： <i>Aspalathus Linearis</i> (Brum.f.)R.Dahlgren） 食用部位：叶子和细茎
其他需要说明的情况	1.食用方式：冲泡。 2.卫生安全指标应当符合我国相关标准。

## 关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014年 第15号）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2014-07-30

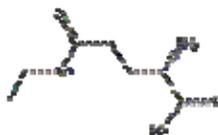
2014 年 第 15 号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》的规定，现批准茶叶茶氨酸为新食品原料，生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。海藻糖按照普通食品管理。

特此公告。

国家卫生计生委  
2014 年 7 月 18 日

### 87、茶叶茶氨酸

中文名称	茶叶茶氨酸	
英文名称	Theanine	
基本信息	来源:山茶科山茶属茶树 (Camellia sinensis)  结构式: 分子式:C7H14N2O3 分子量:174.2	
生产工艺简述	以茶叶为原料,经提取、过滤、浓缩等工艺制成。	
食用量	≤0.4 克/天	
质量要求	性状	黄色粉末
	茶氨酸含量 (g/100g)	≥20
	水分 (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。	