

卫生部关于批准 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)

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

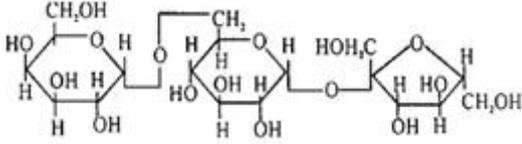
二〇一〇年三月九日

附件：

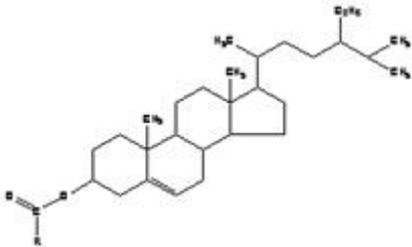
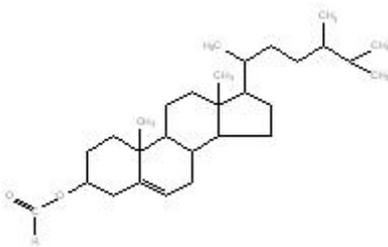
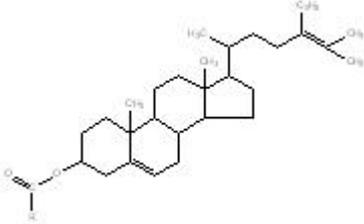
一、DHA 藻油

| | | |
|-----------|--|------------|
| 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 (Schizochytrium sp.) 吾肯氏壶藻 (Ulkenia amoeboida) 寇氏隐甲藻 (Crypthecodinium cohnii) | |
| 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 | |

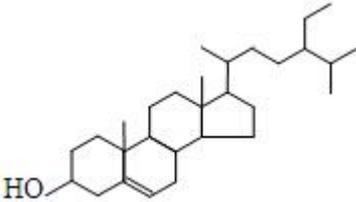
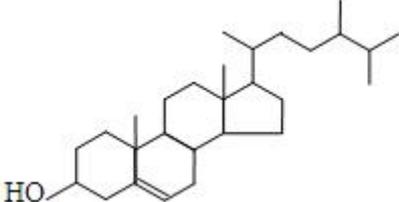
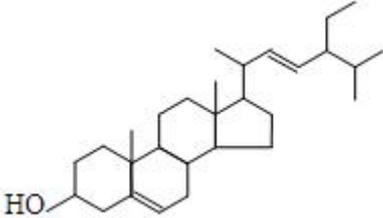
二、棉子低聚糖

| | | |
|-----------|---|-------------|
| 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 | <p>来源：棉花的种子（棉籽）</p> <p>棉子糖结构式：</p>  <p>分子式：C₁₈H₃₂O₁₆</p> <p>分子量：504</p> | |
| 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 ≤1mg/kg |
| 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 | |

三、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 | 来源：大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、塔罗油 | |
| | β-谷甾醇酯结构式： | 菜油甾醇酯结构式： |
| |  <p>分子式：C₄₇O₂H₈₀ 分子量：676</p> |  <p>分子式：C₄₆O₂H₇₈ 分子量：662</p> |
| 豆甾醇酯结构式： |  <p>分子式：C₄₇O₂H₇₈ 分子量：674</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 | |

四、植物甾醇

| | | |
|-----------|--|--|
| 中文名称 | 植物甾醇 | |
| 英文名称 | Plant sterol | |
| 基本信息 | 来源：大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、塔罗油 | |
| | β-谷甾醇结构式： | 菜油甾醇结构式： |
| |  |  |
| | 分子式：C ₂₉ H ₅₀ O 分子量：414.71 | 分子式：C ₂₈ H ₄₈ O 分子量：400.66 |
| 豆甾醇结构式： |  | |
| | 分子式：C ₂₉ H ₄₈ O 分子量：412.69 | |
| 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 | |

五、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 | |

六、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 |

七、御米油

| | | |
|-----------|---|------------|
| 中文名称 | 御米油 | |
| 英文名称 | Poppyseed oil | |
| 主要成分 | 来源：罂粟的种子 | |
| 生产工艺简述 | 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 | <p>1.仅限用于食用油。不得再生产加工其他食品、食品添加剂。</p> <p>2.标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。</p> <p>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。</p> | |