

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

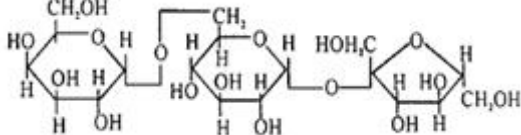
二〇一〇年三月九日

附件：

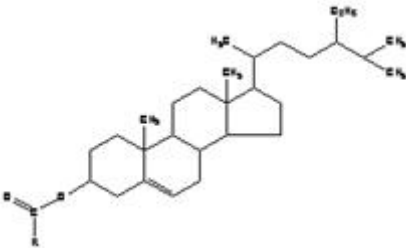
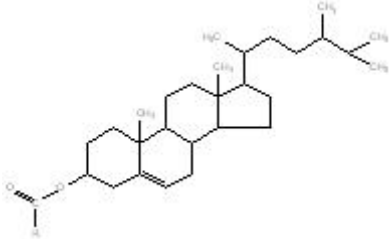
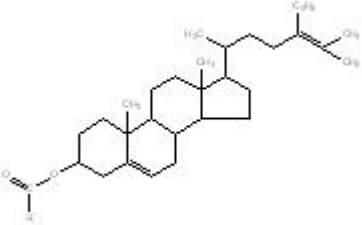
一、DHA 藻油

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	

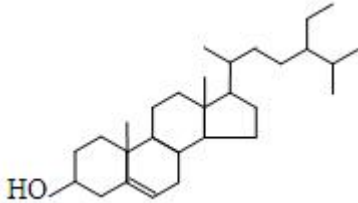
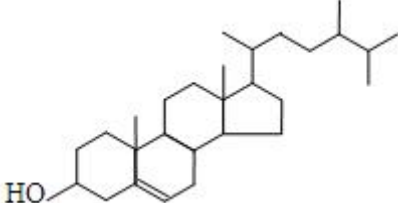
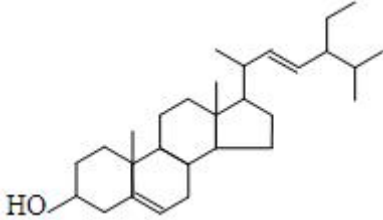
二、棉子低聚糖

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：人工种植的白子菜 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>	