

食品安全标准与监测评估司

[主站首页](#)[首页](#)[最新信息](#)[政策文件](#)[关于我们](#)

通告公告

关于拟微球藻油等12种“三新食品”的公告

发布时间：2024-10-10 来源：食品安全标准与监测评估司

2024年 第5号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对拟微球藻油等2种物质申请作为新食品原料，D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等4种物质申请作为食品添加剂新品种，C. I. 颜料黑7等6种物质申请作为食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

- 附件：1. 拟微球藻油等2种新食品原料
2. D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等4种食品添加剂新品种
3. C. I. 颜料黑7等6种食品相关产品新品种

国家卫生健康委

2024年9月30日

附件 1

拟微球藻油等 2 种新食品原料

一、拟微球藻油

中文名称	拟微球藻油	
英文名称	Nannochloropsis gaditana oil	
基本信息	来源：拟微球藻(<i>Nannochloropsis gaditana</i>)	
生产工艺简述	以拟微球藻(<i>Nannochloropsis gaditana</i>)为原料，经乙醇提取、过滤、纯化、浓缩等工艺制成。	
推荐食用量	≤2 克/天	
质量要求	性状	墨绿或黄褐色至黄色稠膏或油状液体
	二十碳五烯酸(EPA)(以脂肪酸计), g/100 g	≥ 20.0
	总脂肪, g/100 g	≥ 50.0
	水分, g/100 g	≤ 3.0
	反式脂肪酸, g/100 g	≤ 1.0
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群和食用限量。	
	2. 食品安全指标须符合以下规定：	
	过氧化值, mmol/kg	≤ 5.0
	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0
	苯并[α]芘, μg/kg	≤ 10.0
	多氯联苯, μg/kg	≤ 160
	铅(Pb), mg/kg	≤ 0.08
无机砷(As), mg/kg	≤ 0.1	

二、前花青素

中文名称	前花青素
英文名称	Procyanidins
基本信息	来源：松科松属植物海岸松（ <i>Pinus pinaster</i> Aiton）的树皮
生产工艺简述	以海岸松的树皮为原料，经研磨、乙醇提取、过滤、浓缩、干燥等工艺制成。
推荐食用量	≤150 毫克/天（以前花青素含量 50 g/100 g 计，超过该含量的按照实际含量折算）
其他需要说明的情况	<ol style="list-style-type: none">1. 使用范围和最大使用量：乳及乳制品（调制乳和风味发酵乳 0.2 g/kg，乳粉及其调制产品按照冲调后液体质量折算），饮料类（液体饮料 0.08 g/kg，固体饮料按照冲调后液体质量折算），果冻（1.4 g/kg）。2. 婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群和食用限量。3. 质量规格和食品安全指标见附录。

附录

1. 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色泽	红棕色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘或烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和状态，嗅其气味，品其滋味。
滋味	具有本品固有滋味，无异味	
气味	具有本品固有气味，无异味	
状态	粉末，无肉眼可见外来异物	

2. 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
前花青素, g/100 g	≥ 50.0	GB/T 22244
水分, g/100 g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100 g	≤ 0.7	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
铅 (Pb), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总汞 (Hg), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
总砷 (As), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11

3. 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
沙门氏菌, /25 g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25 g	不得检出	GB 4789.10

附件 2

D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等 4 种食品 添加剂新品种

一、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	D-阿洛酮糖-3-差向异构酶 D-psicose 3-epimerase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	瘤胃球菌 <i>Ruminococcus</i> sp. 5_1_39B_FAA

食品工业用酶制剂的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB1886.174）的规定。

二、食品营养强化剂新品种

1. 中文名称：2'-岩藻糖基乳糖

英文名称：2'-fucosyllactose, 2'-FL

功能分类：食品营养强化剂

2'-岩藻糖基乳糖的使用范围、使用量及质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 C 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
2'-岩藻糖基乳糖 2'-fucosyllactose	大肠杆菌 K-12 GI724 <i>Escherichia coli</i> K-12 GI724	普通拟杆菌 (<i>Bacteroides vulgatus</i>) ^a

^a 为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

2.中文名称：乳糖-*N*-新四糖

英文名称：Lacto-*N*-neotetraose, LNnT

功能分类：食品营养强化剂

乳糖-*N*-新四糖的使用范围、使用量及质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 C 用于生产乳糖-*N*-新四糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 2 用于生产乳糖-*N*-新四糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
乳糖- <i>N</i> -新四糖 Lacto- <i>N</i> -neotetraose	大肠杆菌 BL21 star (DE3) <i>Escherichia coli</i> BL21 star (DE3)	奈瑟菌 (<i>Neisseria spp.</i>) ^a 和螺杆菌 (<i>Helicobacter spp.</i>) ^b

^a 为 β -1,3-*N*-乙酰氨基葡萄糖转移酶供体

^b 为 β -1,4-半乳糖苷基转移酶供体

三、扩大使用范围的食品营养强化剂

序号	名称	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1	柠檬酸亚铁钠				作为铁的化合物来源，使用范围、使用量执行《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB14880) 中铁的规定。

附件 3

C.I.颜料黑 7 等 6 种食品相关产品新品种

一、食品接触材料及制品用添加剂扩大使用范围

1. C.I.颜料黑 7；炭黑

产品名称	中文	C.I.颜料黑 7；炭黑
	英文	C.I. Pigment black 7; Carbon black
CAS 号	1333-86-4	
使用范围	塑料：聚对苯二甲酸环己烷二甲酯（PCT）	
最大使用量/%	2.5	
特定迁移限量 （SML）/（mg/kg）	—	
最大残留量 （QM）/（mg/kg）	—	
备注	该物质中甲苯萃取物小于 1%，苯并[a]芘含量小于 0.25 mg/kg；应符合 GB 9685-2016 附录 A 中的着色剂纯度要求。添加了该物质的 PCT 塑料材料及制品不得用于接触乙醇含量高于 50% 的食品，使用温度不得超过 100℃。上述限制使用要求应按照 GB 4806.1 的规定进行标示。	

2. 氢氧化钠

产品名称	中文	氢氧化钠
	英文	Sodium hydroxide
CAS 号		1310-73-2
使用范围		塑料：聚偏氟乙烯（PVDF）
最大使用量/%		按生产需要适量使用
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)		—
最大残留量 (QM) / (mg/kg)		—
备注	<p>该物质仅用于 PVDF 塑料材料及制品生产过程的加工助剂，生产所得 PVDF 塑料材料及制品中氟迁移量不得超过 0.2 mg/kg；添加了该物质的 PVDF 塑料材料及制品仅在 $T \leq 70^{\circ}\text{C}$、$t \leq 24\text{h}$ 条件下使用，不得用于接触乙醇含量高于 50% 的食品和含油脂食品。上述限制使用要求应按照 GB 4806.1 的规定进行标示。</p>	

3. 癸二酸二正丁酯

产品名称	中文	癸二酸二正丁酯
	英文	Dibutyl sebacate
CAS 号		109-43-3
使用范围		塑料：聚偏氟乙烯（PVDF）
最大使用量/%		按生产需要适量使用
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)		60（以 GB 9685-2016 中附录 B 第 32 组物质之和计）
最大残留量 (QM) / (mg/kg)		—
备注		添加了该物质的 PVDF 塑料材料及制品仅在 $T \leq 70^{\circ}\text{C}$ 、 $t \leq 24\text{h}$ 条件下使用，不得用于接触乙醇含量高于 50% 的食品和含油脂食品。上述限制使用要求应按照 GB 4806.1 的规定进行标示。

4. 3,9-双[2,4-双(1-甲基-1-苯乙基)苯氧基]-2,4,8,10-四氧杂-3,9-二磷杂螺 [5.5] 十一烷

产品名称	中文	3,9-双[2,4-双(1-甲基-1-苯乙基)苯氧基]-2,4,8,10-四氧杂-3,9-二磷杂螺 [5.5] 十一烷
	英文	2,4,8,10-Tetraoxa-3,9-diphosphaspiro [5.5]undecane,3,9-bis[2,4-bis(1-methyl-1-phenylethyl)phenoxy]-
CAS 号		154862-43-8
使用范围		黏合剂（直接接触食品）
最大使用量/%		0.04
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)		5
最大残留量 (QM) / (mg/kg)		—
备注		添加了该物质的黏合剂不得用于接触含油脂食品。上述限制使用要求应按照 GB 4806.1 的规定进行标示。

二、食品接触材料及制品用树脂新品种

三甲氧基苯基硅烷、甲基三甲氧基硅烷和二氧化硅的共聚物

产品名称	中文	三甲氧基苯基硅烷、甲基三甲氧基硅烷和二氧化硅的共聚物
	英文	Copolymer of trimethoxyphenylsilane, methyltrimethoxysilane, and silica
CAS 号	—	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/%	按生产需要适量使用	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	—	
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	1 (甲基三甲氧基硅烷)	
备注	以该物质为原料生产的涂层仅涂覆于金属表面。上述限制使用要求应按照 GB 4806.1 的规定进行标示。	

三、食品接触材料及制品用树脂扩大使用范围

氢化的苯乙烯与 1,3-丁二烯的聚合物

产品名称	中文	氢化的苯乙烯与 1,3-丁二烯的聚合物
	英文	Benzene, ethenyl-, polymer with 1,3-butadiene, hydrogenated
CAS 号		66070-58-4
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/%		27.5（以涂膜干重计）
特定迁移限量 （SML）/（mg/kg）		ND（1,3-丁二烯，DL=0.01 mg/kg）
最大残留量 （QM）/（mg/kg）		1（1,3-丁二烯）
备注		以该物质为原料生产的涂料及涂层仅限一次性使用，用于室温灌装（包括热灌装、巴氏杀菌或其他热处理）后在室温下长期贮存（t>3d）。上述限制使用要求应按照 GB 4806.1 的规定进行标示。