

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

关于金花茶培养物等11种“三新食品”的公告

发布时间：2024-12-13 来源：食品安全标准与监测评估司

2024年 第6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金花茶培养物申请作为新食品原料，葡糖淀粉酶等8种物质申请作为食品添加剂新品种，1,3,5-三甲基-2,4,6-三(3,5-二叔丁基-4-羟苄)苯等2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. 金花茶培养物新食品原料
2. 葡萄糖淀粉酶等8种食品添加剂新品种
3. 2种食品相关产品新品种

国家卫生健康委
2024年12月5日

附件 1

金花茶培养物新食品原料

金花茶培养物

中文名称	金花茶培养物	
英文名称	Camellia petelotii culture	
基本信息	来源：山茶科山茶属植物金花茶（ <i>Camellia petelotii</i> (Merrill) Sealy，曾用名 <i>Camellia chrysantha</i> (Hu) Tuyama）	
生产工艺简述	以金花茶的叶为原料，经消毒、愈伤组织诱导、培养、收集、干燥、粉碎等工艺制成。	
推荐食用量	≤ 1.5 克/天	
质量要求	性状	棕色或棕黄色粉末或颗粒
	总黄酮, g/100 g	≥ 4.0
	茶多酚, g/100 g	≥ 6.0
	水分, g/100 g	≤ 10.0
	灰分, g/100 g	≤ 10.0
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用，标签及说明书中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：	
	铅 (Pb), mg/kg	≤ 1.0
	总汞 (Hg), mg/kg	≤ 0.1
	总砷 (As), mg/kg	≤ 0.3
	菌落总数, CFU/g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92	

	霉菌和酵母, CFU/g	≤	50
	沙门氏菌, /25 g		不得检出
	金黄色葡萄球菌, /25 g		不得检出
	植物生长调节剂, mg/kg	≤	0.05

附件 2

葡糖淀粉酶等 8 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	葡糖淀粉酶 Glucoamylase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	草酸青霉 <i>Penicillium oxalicum</i>
2	丝氨酸蛋白酶 Serine protease	<i>Fusarium venenatum</i>	尖孢镰刀菌 <i>Fusarium oxysporum</i>
3	脂肪酶 Lipase	法夫驹形氏酵母 <i>Komagataella phaffi</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>

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》（GB 1886.174）的规定。

二、食品用香料新品种

中文名称：4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮

英文名称：4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3-(2H)-furanone

功能分类：食品用香料

用量及使用范围：

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	配制成食品用香精用于各类食品中(GB 2760 表 B.1 食品类别除外)	按生产需要适量使用	—

质量规格要求：

本质量规格要求适用于由鼠李糖为原料制得的食品添

加剂 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮。其余内容执行《食品安全国家标准 食品添加剂 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮》(GB 28365)规定。

三、食品营养强化剂新品种

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	大肠杆菌 BL21(DE3)	脆弱拟杆菌
2'-fucosyllactose	<i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	(<i>Bacteroides fragilis</i>) ^a
	大肠杆菌 BL21(DE3)	埃希氏菌
	<i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	(<i>Escherichia</i> spp.) ^a

^a 为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

四、扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	环己基氨	01.02.02	风味发酵乳	0.65	以环己基

	基磺酸钠 (又名甜 蜜素)	16.07	其他(仅限魔 芋凝胶制品)	1.0	氨基磺酸 计
2	甜菊糖苷	01.03.02	调制乳粉和调 制奶油粉	0.3	以甜菊醇 当量计
		01.06.04	再制干酪及干 酪制品	0.4	
		04.03.02. 03	腌渍的食用菌 和藻类	0.23	
		06.07	方便米面制品	0.4	

五、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	(6S)-5- 甲基四氢 叶酸,氨基 葡萄糖盐	13.05	除 13.01~13.04 外的其他特殊 膳食用食品 (仅限孕妇及 乳母营养补充 食品)	以叶酸计, 执行 《食品安全国家 标准 孕妇及乳 母营养补充食 品》(GB 31601) 中叶酸的规定	—

附件 3

1,3,5-三甲基-2,4,6-三（3,5-二叔丁基-4-羟苄）苯 等 2 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

1,3,5-三甲基-2,4,6-三（3,5-二叔丁基-4-羟苄）苯

产品名称	中文	1,3,5-三甲基-2,4,6-三（3,5-二叔丁基-4-羟苄）苯
	英文	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris (3,5-di-tert-butyl-4-hydroxytolyl) benzene
CAS 号	1709-70-2	
使用范围	塑料：一氧化碳-乙烯-丙烯三元聚合物	
最大使用量/%	0.5	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	—	
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	—	
备注	—	

二、食品接触材料及制品用树脂新品种

聚-3-羟基丁酸-3-羟基己酸酯

产品名称	中文	聚-3-羟基丁酸-3-羟基己酸酯
	英文	Poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyhexanoate)
来源	钩虫贪铜菌 (<i>Cupriavidus necator</i> H16)	
供体	—	
CAS 号	147398-31-0	
通用类别名	聚羟基烷酸酯 (PHA)	
使用范围	塑料	
最大使用量/%	按生产需要适量使用	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	0.05 (丁烯酸)	
最大残留量 (QM)/(mg/kg)	—	
备注	以该物质为原料生产的 PHA 塑料材料及制品使用温度不得超过 100℃, 不得用于生产婴幼儿专用食品接触材料及制品。上述限制使用要求应按照 GB 4806.1 的规定进行标示。	