

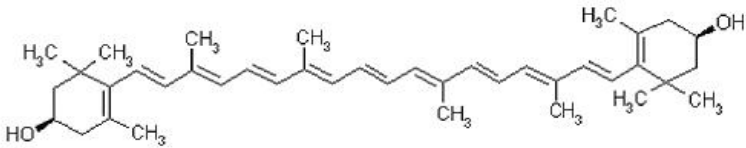
附件：

乳木果油等 10 种新食品原料

一、乳木果油

中文名称	乳木果油		
英文名称	Shea butter (Sheanut oil, Shea oil)		
基本信息	来源：山榄科乳油木树（ <i>Butyrospermum parkii</i> ）果仁		
生产工艺简述	以乳油木树果仁为原料，经预处理压榨、浸提、脱乳木果胶和精炼等工艺而制成。		
质量要求	性状	白色至淡黄色半固体或固体	
	脂肪酸组成 （占总脂肪酸含量比）	硬脂酸（C18:0） （g/100g）	≥25
		油酸（C18:1） （g/100g）	≥25
其他需要说明的情况	1. 使用范围：巧克力、糖果、冰激淋、烘焙产品及煎炸油，但不包括婴幼儿食品。 2. 卫生安全指标应当符合我国相关标准。		

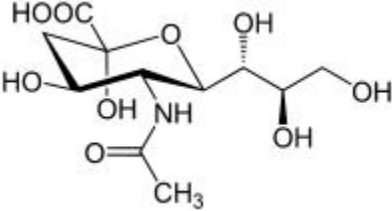
二、(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素

中文名称	(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素	
英文名称	Zeaxanthin	
主要成分	(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素	
基本信息	来源：万寿菊花（Tagetes erecta L.） 结构式：  CAS 号：144-68-3 分子式：C₄₀H₅₆O₂ 分子量：568.88	
生产工艺简述	以万寿菊花来源的万寿菊油树脂为原料，经皂化、离心、过滤、干燥等工艺制成。	
食用量	≤4 毫克/天（以(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素计）	
质量要求	性状	橙红色至红色粉末
	(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素（g/100g）	≥50
	水分（g/100g）	≤5.0
其他需要公告的内容	1.使用范围不包括婴幼儿食品。 2.卫生安全指标应当符合相关标准要求。 3.通过微囊化和/或其他稀释工艺生产的低浓度(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素,其食用量应当按产品浓度折合计算。	

三、宝乐果粉

中文名称	宝乐果粉
英文名称	Borojo powder
基本信息	来源:茜草科宝乐果（ <i>Borojo patinoi Cuatrec</i> ）的果实
生产工艺简述	以宝乐果的果肉为原料,经去皮、去籽，果胶酶酶解浓缩、喷雾干燥成粉。
推荐食用量	≤30 克/天
其他需要说明的情况	1.婴幼儿不宜食用，标签及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。

四、N-乙酰神经氨酸

中文名称	N-乙酰神经氨酸	
英文名称	Sialic acid	
基本信息	结构式： 分子式：C₁₁H₁₉NO₉ 分子量：309.27	
生产工艺简述	以食品级葡萄糖和玉米浆为原料，经大肠埃希氏菌(菌株号 SA-8)发酵、过滤、灭菌、水解、提纯等工艺制成。	
推荐食用量	≤500 毫克/天	
质量要求	性 状	白色粉末
	N- 乙 酰 神 经 氨 酸 (g/100g)	≥98
	pH 值(2%水溶液)	1.8-2.3
	水分(g/100g)	≤2
	灰分(g/100g)	≤2
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。	

五、顺-15-二十四碳烯酸

中文名称	顺-15-二十四碳烯酸	
英文名称	Cis-15-Tetracosenoic Acid	
基本信息	来源：菜籽油 结构式：$\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_7-\text{CH}=\text{CH}-(\text{CH}_2)_{11}-\text{COOH}$ 分子式：$\text{C}_{24}\text{H}_{46}\text{O}_2$ 分子量：366.6	
生产工艺简述	以菜籽油为原料，经过皂化、酸化、萃取、分离、结晶、干燥等工艺制得。	
推荐食用量	≤ 300 毫克/天	
质量要求	性状	白色片状晶体
	熔点	41-43 °C
	顺-15-二十四碳烯酸(g/100g)	≥ 85
	水分及挥发物 (g/100g)	≤ 3
	灰分(g/100g)	≤ 3
其他需要说明的情况	1.婴幼儿不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。 2.使用范围:食用油、脂肪和乳化脂肪制品、固体饮料、乳制品、糖果、方便食品。 3.卫生安全指标应当符合我国相关标准。	

六、西兰花种子水提物

中文名称	西兰花种子水提物	
英文名称	Aqueous Extract of Seed of Broccoli	
基本信息	来源：十字花科西兰花(<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> Plenck) 的种子	
生产工艺简述	西兰花种子经热水提取、固液分离、浓缩、喷雾干燥等步骤制成。	
推荐食用量	≤ 1.8 克/天	
质量要求	性状	白色至黄褐色粉末
	萝卜硫苷 (g/100g)	13 - 20
	水分(g/100g)	≤ 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。	

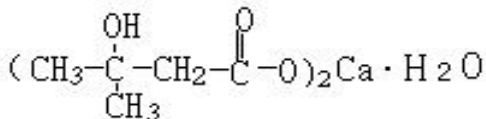
七、米糠脂肪烷醇

中文名称	米糠脂肪烷醇	
英文名称	Rice bran fatty alcohol	
基本信息	来源：米糠	
主要成分	二十八碳脂肪烷醇、三十碳脂肪烷醇、三十二碳脂肪烷醇	
生产工艺简述	以米糠为原料制得米糠蜡经皂化、提取、过滤等工艺制成。	
推荐食用量	≤ 300 毫克/天	
质量要求	性 状	白色到浅黄色粉末
	高级脂肪烷醇(g/100g)	78-88
	水分(g/100g)	≤0.5
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿、孕妇不宜食用，标签及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。	

八、 γ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）

中文名称	γ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）	
英文名称	Gamma-linolenic Acid Oil	
基本信息	来源：刺孢小克银汉霉 [<i>Cunninghamella echinulata</i> (Thaxter) Thaxter]	
生产工艺简述	以刺孢小克银汉霉为菌种，经发酵培养制得菌丝体，菌丝体经过滤、干燥、萃取及精制后制得。	
推荐食用量	≤6 克/天	
质量要求	性状	黄色至棕黄色油状液体
	油酸（g/100g）	27-47
	亚油酸（g/100g）	10-26
	γ -亚麻酸（g/100g）	≥8
	水分及挥发物（g/100g）	≤0.2
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。	

九、 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	结构式：  分子式：C ₁₀ H ₁₈ O ₆ Ca · H ₂ 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 (g/100g)	77-82
	钙 (g/100g)	12-16
	水分 (g/100g)	5-7.5
其他需要说明的情况	1.使用范围：饮料、乳及乳制品、可可制品、巧克力及巧克力制品、糖果、烘焙食品、运动营养食品、特殊医学用途配方食品。 2.婴幼儿、儿童、孕妇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和食用限量。 3.卫生安全指标应当符合我国相关标准。	

十、木姜叶柯

中文名称	木姜叶柯
拉丁学名	<i>Lithocarpus litseifolius</i> folium
基本信息	来源：壳斗科柯属木姜叶柯 <i>Lithocarpus litseifolius</i> (Hance) Chun 食用部位：嫩叶（芽）
生产工艺简述	以壳斗科柯属木姜叶柯(<i>Lithocarpus litseifolius</i> (Hance) Chun)的嫩叶（芽）为原料,经杀青、揉捻、烘干等步骤生产而成。
推荐食用量	≤10 克/天（以干品计）
其他需要说明的情况	1.食用方式：冲泡。 2.婴幼儿不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。 3.卫生安全指标应当符合我国相关标准。