

附件 1

新食品原料金花茶培养物拟公告文本

| | |
|-----------|--|
| 中文名称 | 金花茶培养物 |
| 英文名称 | <i>Camellia petelotii</i> Culture |
| 基本信息 | 来源: 金花茶(<i>Camellia petelotii</i> (Merrill) Sealy) |
| 生产工艺简述 | 以金花茶的叶为原料, 经组织培养、收集、干燥、粉碎等工艺制成。 |
| 推荐食用量 | ≤ 1.5 克/天 |
| 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, 标签和说明书应当标注不适宜人群和食用限量。 2. 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 | 棕黄色 | 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 | 具有本品固有的滋味 | |
| 气味 | 具有本品固有的气味 | |
| 状态 | 均一粉末，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 |
|----------------|--------|-------------------------------------|
| 总黄酮, g/100 g | ≥ 4.0 | 《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》保健食品中总黄酮的测定 |
| 茶多酚, g/100 g | ≥ 6.0 | GB/T 8313 |
| 水分, g/100 g | ≤ 10.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100 g | ≤ 10.0 | GB 5009.4 |
| 铅 (Pb), mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.268 |
| 总汞 (Hg), mg/kg | ≤ 0.10 | GB 5009.268 |
| 总砷 (As), mg/kg | ≤ 0.3 | GB 5009.268 |

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 | 检测方法 |
|----------------|---------|------------|
| 菌落总数, CFU/g | ≤ 30000 | 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

新食品原料金花茶培养物解读资料

金花茶培养物是以山茶科山茶属植物金花茶（*Camellia petelotii* (Merrill) Sealy）的叶为原料，经组织培养、收集、干燥、粉碎等工艺制成。金花茶培养物的主要成分为膳食纤维、碳水化合物和蛋白质等，且含有茶多酚、黄酮、氨基酸、矿物质等。金花茶主要分布于我国广西南部，少量分布于云南、广东等地区。我国已于 2010 年批准金花茶的叶为新食品原料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》规定，国家卫生健康委员会委托审评机构依照法定程序，组织专家对金花茶培养物的安全性评估材料审查并通过，认可其食用的安全性和具有食品原料的属性。新食品原料生产和使用应当符合公告内容以及食品安全相关法规要求。鉴于金花茶培养物在婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女人群中的食用安全性资料不足，从风险预防原则考虑，上述人群不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。该原料的食品安全指标按照公告规定执行。