

## 附件 1

# 橄榄果多酚等 2 种新食品原料拟公告文本

## 一、橄榄果多酚

中文名称	橄榄果多酚
英文名称	Olive fruit polyphenols
基本信息	来源：木犀科木犀榄属植物木犀榄（ <i>Olea europaea</i> L.）
生产工艺简述	以木犀榄的果实为原料，经乙醇提取、过滤、浓缩、脱脂、干燥、粉碎等工艺制成。
推荐食用量	≤ 600 毫克/天（以总多酚含量 10 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"><li>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 0.5 g/kg，调制乳粉按照冲调后液体质量折算，干酪、再制干酪、干酪制品、炼乳按照生乳原料倍数折算），饮料类（液体饮料 ≤ 50 mL 包装 5 g/kg，51-500 mL 包装 0.5 g/kg，固体饮料按照冲调后液体质量折算），果冻（8 g/kg），可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）（8 g/kg），糖果（25 g/kg），冷冻饮品（5 g/kg），酒类（2.5 g/kg），蜜饯（5 g/kg）。</li><li>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。</li><li>3. 质量规格和食品安全指标见附录。</li></ol>

## 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
总多酚（以没食子酸计），g/100 g	≥ 10.0	附录 A
毛蕊花苷，%	≥ 2.0	附录 B
总羟基酪醇及其衍生物（以酪醇和咖啡酸之和计），%	≥ 4.5	附录 C
水分，g/100 g	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分，g/100 g	≤ 20.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅（Pb），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（As），mg/kg	≤ 0.5	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	检测方法
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	≤ 25	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

## 附录 A

### 总多酚测定方法 分光光度法

#### A.1 原理

酚类化合物在碱性条件下被福林酚氧化，生成蓝色的化合物，在一定浓度范围内，吸光度与酚类化合物的含量成正比，符合朗伯-比尔定律，采用分光光度法测定总多酚的含量。

#### A.2 试剂和材料

除另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 一级水。

A.2.1 无水乙醇。

A.2.2 福林酚试剂。

A.2.3 95%乙醇：取 950 mL 无水乙醇用水定容到 1 L，摇匀。

A.2.4 50%乙醇：取 500 mL 无水乙醇用水定容到 1 L，摇匀。

A.2.5 无水碳酸钠。

A.2.6 20%碳酸钠溶液：称取 20 g 无水碳酸钠，用水溶解定容至 100 mL，摇匀。

A.2.7 标准品：没食子酸（ $C_7H_6O_5$ ，CAS 号：149-91-7），纯度  $\geq 99.0\%$ 。

#### A.3 仪器和设备

A.3.1 紫外分光光度计，配 1 cm 石英比色皿。

A.3.2 天平：感量为 0.0001 g。

A.3.3 恒温水浴锅。

## A.4 分析步骤

### A.4.1 标准溶液制备

A.4.1.1 没食子酸标准储备液 (5.0 mg/mL): 精密称取 50 mg 没食子酸标准品, 用适量 95%乙醇溶解后全部转移至 10 mL 容量瓶中, 再用 95%乙醇定容至刻度, 混匀。

A.4.1.2 没食子酸标准工作液: 精密吸取 2 mL 5.0 mg/mL 没食子酸标准储备液溶液至 200 mL 容量瓶中, 用水定容至刻度, 摇匀。精密吸取 0.2 mL、0.4 mL、0.6 mL、0.8 mL 和 1.0 mL 溶液, 分别加入 5 个 10 mL 容量瓶中, 备用。标记浓度为 1 mg/L、2 mg/L、3 mg/L、4 mg/L、5 mg/L 的系列标准溶液。现用现配, 避光保存。

A.4.1.3 空白溶液: 取 10 mL 容量瓶加入约 6 mL 水, 然后加入 0.5 mL 的福林酚试剂。加入福林酚试剂 1 min 后 (不超过 8 min), 加入 0.75 mL 的 20%碳酸钠水溶液, 将容量瓶在 30°C恒温水浴锅内静置 2 h (隔 1 h 振荡一次), 反应后冷却至 20°C。

### A.4.2 样品溶液制备

精密称取约 100 mg (精确到 0.0001 g) 橄榄果多酚待测样品加入 100 mL 容量瓶中, 加入 80 mL 50%乙醇, 保证样品完全溶解后用 50%乙醇定容至刻度。精密吸取 0.1 mL 溶液转移入 10 mL 容量瓶中, 备用。

### A.4.3 测定

分别在每个系列标准溶液和样品溶液中加入约 6 mL 水，然后加入 0.5 mL 的福林酚试剂。加入福林酚试剂 1 min 后(不超过 8 min)，加入 0.75 mL 的 20%碳酸钠水溶液，混合后用水定容至刻度。将容量瓶在 30°C 静置 2 h (隔 1 h 振荡一次)。反应后冷却至 20°C。

用空白溶液调节零点，于波长 765 nm 处分别测定标准系列和试样溶液的吸光度，绘制标准曲线，从标准曲线查出试样溶液浓度。

#### A.5 计算

试样中总多酚的含量按式 (1) 计算：

$$X = \frac{C \times 0.1 \times 100}{W} \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

式中：

$X$ —样品中总多酚的含量，单位为克每百克 (g/100 g)；

$C$ —从标准曲线得出的样品溶液浓度，单位为毫克每升 (mg/L)；

0.1—样品溶液的体积，单位为升 (L)；

100—稀释倍数；

$W$ —样品的质量，单位为毫克 (mg)。

计算结果保留三位有效数字。

#### A.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

## 附录 B

### 毛蕊花苷测定方法 高效液相色谱法

#### B.1 原理

采用高效液相色谱法检测试样中毛蕊花苷的含量，紫外检测器检测，外标法定量。

#### B.2 试剂和溶液

除另有说明外，本方法所用试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的一级水。

B.2.1 甲醇：色谱纯。

B.2.2 乙腈：色谱纯。

B.2.3 三氟乙酸。

B.2.4 0.1%三氟乙酸：取1 mL三氟乙酸用水定容至1000 mL，摇匀。

B.2.5 乙腈：色谱纯。

B.2.6 标准品：毛蕊花苷（ $C_{29}H_{36}O_{15}$ ，CAS号：61276-17-3），纯度 $\geq 95\%$ ）

#### B.3 仪器和设备

B.3.1 高效液相色谱仪，配紫外检测器。

B.3.2 电子天平：感量为0.1 mg。

#### B.4 分析步骤

##### B.4.1 标准溶液制备

##### B.4.1.1 毛蕊花苷标准溶液

称取10 mg（精确至0.1 mg）毛蕊花苷标准品加入100 mL容量瓶中，加入约80 mL甲醇，保证样品完全溶解后用甲醇定容至刻度，混匀。精密吸取5.0 mL此溶液至50 mL容量瓶中，用甲醇定容至刻度，配成浓度为0.01 mg/mL的标准溶液。

#### B.4.1.2 空白溶液

量取45 mL甲醇加入50 mL容量瓶中，定容至刻度。

#### B.4.2 样品溶液制备

精密称取约50 mg橄榄果多酚待测样品加入50 mL容量瓶中，加入约40 mL甲醇，保证样品完全溶解后用甲醇定容至刻度，经0.45 μm有机滤膜过滤后备用。

#### B.4.3 参考色谱条件

a) 色谱柱：C<sub>18</sub>柱，250 mm × 4.6 mm，粒径5 μm，或其他等效色谱柱；

b) 检测波长：330 nm；

c) 流速：1.0 mL/min；

d) 柱温：60℃；

e) 进样量：10 μL；

f) 流动相A：0.1%三氟乙酸；流动相B：乙腈。

表 1 梯度洗脱程序

时间 (min)	流动相 A (%)	流动相 B (%)
0	95	5
10	90	10

42	71	29
43	10	90
50	10	90
51	95	5
60	95	5

### B.5 计算

标准溶液中毛蕊花昔的含量按式（1）计算：

$$C_{Std} = \frac{W_{Std} \times Q}{V_{Std}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$C_{Std}$ —标准溶液中毛蕊花昔的含量，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

$W_{Std}$ —标准溶液中毛蕊花昔标准品的质量，单位为毫克（mg）；

$Q$ —毛蕊花昔标准品的纯度，单位为百分比（%）；

$V_{Std}$ —标准溶液的体积，单位为毫升（mL）。

标准溶液色谱图中毛蕊花昔的响应因子按式（2）计算：

$$RF = \frac{A_{Std}}{C_{Std}} \dots\dots\dots (2)$$

式中：

$RF$ —毛蕊花昔的响应因子RF值；

$A_{Std}$ —标准溶液色谱图中毛蕊花苷的峰面积；

$C_{Std}$ —标准溶液中毛蕊花苷的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

计算毛蕊花苷标准品的平均响应因子 RF 值，作为毛蕊花苷标准溶液 2 次进样的平均值。

试样中毛蕊花苷的含量按式（3）计算：

$$T_{VER} \% = \frac{A_{Test} \times V_{Test}}{RF \times W_{Test}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中：

$T_{VER}\%$ —试样中毛蕊花苷的含量，单位为百分比（%）；

$A_{Tes}$ —样品溶液色谱图中毛蕊花苷的峰面积；

$V_{Test}$ —样品溶液的体积，单位为毫升（mL）；

$RF$ —毛蕊花苷标准品的平均响应因子；

$W_{Test}$ —样品的质量，单位为毫克（mg）。

计算结果保留三位有效数字。

## B.6 检出限和定量限

当样品取样量为 50 mg 时，本方法检出限为 0.0044%，定量限为 0.0147%。

## B.7 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 2.0%。

## B.8 液相色谱图

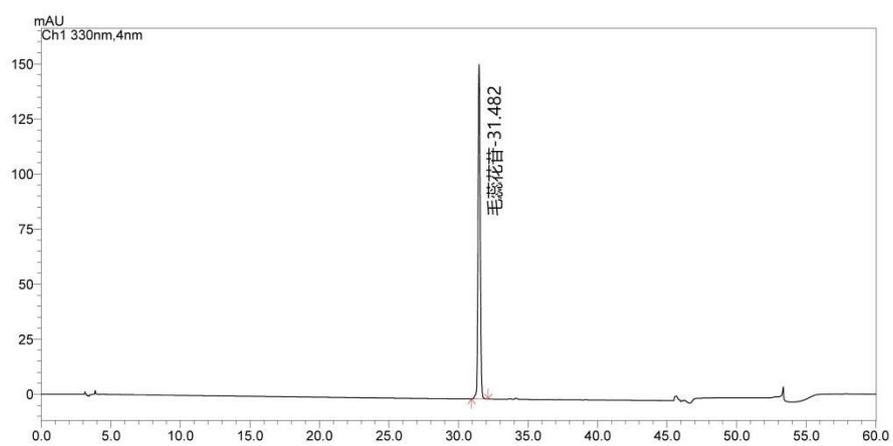


图1 毛蕊花苷标准品溶液液相参考色谱图 (0.01 mg/mL)

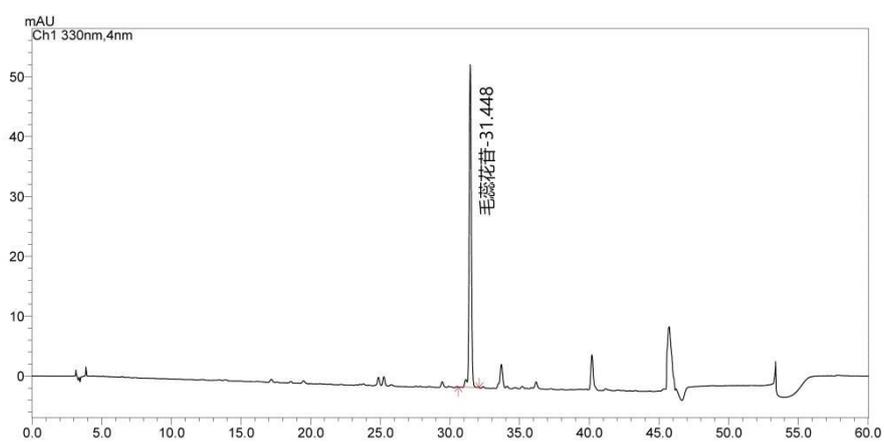


图2 试样液相参考色谱图 (1 mg/mL)

## 附录 C

### 总羟基酪醇及其衍生物测定方法 高效液相色谱法

#### C.1 原理

采用外标法测定橄榄果多酚中酪醇（4-羟苯基乙醇）、羟基酪醇（3,4-二羟苯基乙醇）的含量，紫外法检测，检测波长为280 nm。采用外标法测定试样中咖啡酸、 $\beta$ -羟基-毛蕊花苷、异毛蕊花苷和 $\beta$ -羟基-乙基-毛蕊花苷的含量，紫外法检测，检测波长为330 nm。

总羟基酪醇及其衍生物总含量包括：羟基酪醇、酪醇和咖啡酸、毛蕊花苷、 $\beta$ -羟基-毛蕊花苷、异毛蕊花苷和 $\beta$ -羟基-乙基-毛蕊花苷的加和。

#### C.2 试剂和材料

除另有说明外，本方法所用试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的一级水。

C.2.2 甲醇：色谱纯。

C.2.3 乙腈：色谱纯。

C.2.4 三氟乙酸。

C.2.5 0.1%三氟乙酸：取1 mL三氟乙酸用水定容至1000 mL，摇匀。

C.2.6 乙腈：色谱纯。

C.2.7 标准品：酪醇（4-羟苯基乙醇）（ $C_8H_{10}O_2$ ，CAS号：501-94-0），纯度 $\geq 95\%$ ；咖啡酸（ $C_9H_8O_4$ ，CAS号：331-39-5），

纯度  $\geq 95\%$ 。

### C.3 仪器和设备

C.3.1 高效液相色谱仪，配紫外检测器。

C.3.2 电子天平：感量为0.1 mg。

### C.4 分析步骤

#### C.4.1 标准溶液制备

C.4.1.1 空白溶液：量取45 mL甲醇加入50 mL容量瓶中，定容至刻度。

C.4.1.2 酪醇标准溶液：称取10 mg（精确至0.1 mg）酪醇标准品加入50 mL容量瓶中，加入约40 mL甲醇，保证样品完全溶解后用甲醇定容至刻度，混匀。配成浓度约为0.2 mg/mL的标准溶液两份。现用现配，避光保存。

C.4.1.3 咖啡酸标准溶液：精密称取10 mg（精确至0.1 mg）咖啡酸标准品加入100 mL容量瓶，加入约80 mL甲醇，保证样品完全溶解后用甲醇定容至刻度，混匀作为咖啡酸标准储备液（0.1 mg/mL）。精密吸取咖啡酸标准储备液5.0 mL至50 mL容量瓶中，用甲醇定容至刻度，配成浓度约为0.01 mg/mL的标准溶液两份。现用现配，避光保存。

C.4.1.4 混合标准溶液：为了同时测定羟基酪醇和酪醇（280 nm），以及毛蕊花苷衍生物（330 nm），可以配制酪醇浓度为0.2 mg/mL和咖啡酸浓度为0.01 mg/mL的混合标准溶液。取咖啡酸标准储备液（0.1 mg/mL）1 mL，精密称取2 mg的酪

醇标准品，一起置于10 mL的容量瓶中，用甲醇定容至刻度，即得酪醇浓度为0.2 mg/mL和咖啡酸浓度为0.01 mg/mL的混合标准溶液。

#### C.4.2 样品溶液制备

称取约50 mg（精确至0.1 mg）橄榄果多酚待测样品加入50 mL量瓶中，加入40 mL左右甲醇，保证样品完全溶解后用甲醇定容至刻度，经 0.45  $\mu\text{m}$ 有机滤膜过滤后备用。

#### C.4.3 仪器和设备

a) 色谱柱: C<sub>18</sub>柱, 250 mm  $\times$  4.6 mm, 粒径5  $\mu\text{m}$ , 或其他等效色谱柱;

b) 检测波长: 咖啡酸、 $\beta$ -羟基-毛蕊花苷、异毛蕊花苷和 $\beta$ -羟基-乙基-毛蕊花苷检测波长为330 nm, 酪醇和羟基酪醇检测波长为280 nm;

c) 流速: 1.0 mL/min;

d) 柱温: 30 $^{\circ}\text{C}$ ;

e) 进样量: 10  $\mu\text{L}$ ;

f) 流动相A: 0.1%三氟乙酸; 流动相B: 乙腈。

表 1 梯度洗脱程序

时间 (min)	流动相 A (%)	流动相 B (%)
0	95	5
10	90	10
42	71	29

43	10	90
50	10	90
51	95	5
60	95	5

### C.5 计算

标准溶液中酪醇的含量按式（1）计算：

$$C_{Std} = \frac{W_{Std} \times Q}{V_{Std}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$C_{Std}$ —标准溶液中酪醇的含量，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

$W_{Std}$ —标准溶液中酪醇的质量，单位为毫克（mg）；

$Q$ —酪醇标准品的纯度，单位为百分比（%）；

$V_{Std}$ —标准溶液的体积，单位为毫升（mL）；

标准溶液色谱图中酪醇的响应因子按式（2）计算：

$$RF = \frac{A_{Std}}{C_{Std}} \dots\dots\dots (2)$$

式中：

$RF$ —酪醇的响应因子；

$A_{Std}$ —标准溶液色谱图中酪醇的峰面积；

$C_{Std}$ —标准溶液中酪醇的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

酪醇标准品的平均响应因子  $RF$  值，作为酪醇标准溶液 2 次进样的平均值。

试样中酪醇的含量按式 (3) 计算：

$$T_{TYR}\% = \frac{A_{Test} \times V_{Test}}{\overline{RF} \times W_{Test}} \times 100 \quad \dots (3)$$

式中：

$T_{TYR}\%$ —试样中酪醇的含量，单位为百分比 (%)；

$A_{Test}$ —样品溶液色谱图中酪醇的峰面积；

$V_{Test}$ —样品溶液的体积，单位为毫升 (mL)；

$\overline{RF}$ —酪醇标准品的平均响应因子；

$W_{Test}$ —样品的质量，单位为毫克 (mg)；

样品溶液色谱图中羟基酪醇峰与酪醇峰的相对保留时间比值约为 0.66。

试样中羟基酪醇的含量按式 (4) 计算，以样品溶液四次进样的平均值作为计算结果：

$$T_{HYT}\% = \frac{A_{Test} \times V_{Test} \times 1.12}{\overline{RF} \times W_{Test}} \times 100 \quad \dots (4)$$

式中：

$T_{HYT}\%$ —试样中羟基酪醇的含量，单位为百分比 (%)；

$A_{Test}$ —样品溶液色谱图中羟基酪醇的峰面积；

$V_{Test}$ —样品溶液的体积，单位为毫升 (mL)；

$\overline{RF}$ —酪醇标准品的平均响应因子;

$W_{Test}$ —样品的质量, 单位为毫克 (mg);

1.12—羟基酪醇与酪醇的分子量比值 (154/138)。

标准溶液中咖啡酸的含量按式 (5) 计算:

$$C_{Std} = \frac{W_{Std} \times Q}{V_{Std}} \dots\dots\dots (5)$$

式中:

$C_{Std}$ —标准溶液中咖啡酸的含量, 单位为毫克每毫升 (mg/mL)

$W_{Std}$ —标准溶液中咖啡酸的质量, 单位为毫克 (mg);

$Q$ —咖啡酸标准品的纯度, 单位为百分比 (%);

$V_{Std}$ —标准溶液的体积, 单位为毫升 (mL)。

标准溶液色谱图中咖啡酸的按式 (6) 计算:

$$RF = \frac{A_{Std}}{C_{Std}} \dots\dots\dots (6)$$

式中:

$RF$ —咖啡酸的响应因子;

$A_{Std}$ —标准溶液色谱图中咖啡酸的峰面积;

$C_{Std}$ —标准溶液中咖啡酸的浓度, 单位为毫克每毫升 (mg/mL);

计算咖啡酸标准品的平均响应因子 $\overline{RF}$ 值, 作为咖啡酸标准

溶液2次进样的平均值。

试样中咖啡酸的含量按式（7）计算：

$$T_{CAF}\% = \frac{A_{Test} \times V_{Test}}{RF \times W_{Test}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (7)$$

式中：

$T_{CAF}\%$ —试样中咖啡酸的含量，单位为百分比（%）；

$A_{Test}$ —样品溶液色谱图中咖啡酸的峰面积；

$V_{Test}$ —样品溶液的体积，单位为毫升（mL）；

$\overline{RF}$ —咖啡酸标准品的平均响应因子；

$W_{Test}$ —样品的质量，单位为毫克（mg）。

鉴别：根据各组分与咖啡酸标准品峰相对保留时间的比值，鉴别出样品溶液色谱图中毛蕊花苷衍生物峰。

组分	保留时间	分子量	校正因子	与咖啡酸峰的相对保留时间比值
咖啡酸 CAF	20.5	180	1.00	1.00
$\beta$ -羟基-毛蕊花糖 BOH 峰 1	26.3	640	3.56	1.28
$\beta$ -羟基-毛蕊花糖 BOH 峰 2	26.6	640	3.56	1.30
异毛蕊花苷和 $\beta$ - 羟基-乙基-毛蕊 花苷 ISO	34.2	624	3.47	1.67

由于异毛蕊花苷和 $\beta$ -羟基-乙基-毛蕊花苷分离度低，因

此将两者的保留时间视为相同。计算结果时取异毛蕊花苷的分子量624。

试样中β-羟基-毛蕊花苷的含量（表示为样品溶液色谱图中β-羟基-毛蕊花苷峰1和峰2的总和）按式（8）计算：

$$T_{BOH}\% = \frac{A_{Test} \times V_{Test} \times 3.56}{\overline{RF} \times W_{Test}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (8)$$

式中：

$T_{BOH}\%$ —试样中β-羟基-毛蕊花苷的含量，单位为百分比（%）；

$A_{Test}$ —样品溶液色谱图中β-羟基-毛蕊花苷峰1和峰2的总峰面积；

$V_{Test}$ —样品溶液的体积，单位为毫升（mL）；

$\overline{RF}$ —咖啡酸标准品的平均响应因子；

$W_{Test}$ —样品的质量，单位为毫克（mg）；

3.56—β-羟基-毛蕊花苷与咖啡酸的分子量比值（640/180）。

试样中异毛蕊花苷和β-羟基-乙基-毛蕊花苷的含量（表示为异毛蕊花苷）按式（9）计算。

$$T_{ISO}\% = \frac{A_{Test} \times V_{Test} \times 3.47}{\overline{RF} \times W_{Test}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (9)$$

式中：

$T_{ISO}\%$ —试样中异毛蕊花苷和β-羟基-乙基-毛蕊花苷的含

量，单位为百分比（%）；

$A_{Test}$ —样品溶液色谱图中异毛蕊花苷和 $\beta$ -羟基-乙基-毛蕊花苷的峰面积；

$V_{Test}$ —样品溶液的体积，单位为毫升（mL）；

$\overline{RF}$ —咖啡酸标准品的平均响应因子；

$W_{Test}$ —样品的质量，单位为毫克（mg）；

3.47—异毛蕊花苷与咖啡酸的分子量比值（624/180）。

试样中总羟基酪醇及其衍生物的含量按式（10）计算，以样品溶液四次进样的平均值作为计算结果：

$$T_{SUM}\% = T_{TYR} + T_{HYT} + T_{CAF} + T_{BOH} + T_{VER} + T_{ISO} \cdots \cdots \quad (10)$$

式中：

$T_{SUM}\%$ —试样中总羟基酪醇及其衍生物的含量，单位为百分比（%）；

$T_{TYR}$ —样品溶液中酪醇的含量，单位为百分比（%）；

$T_{HYT}$ —样品溶液中羟基酪醇的含量，单位为百分比（%）；

$T_{CAF}$ —样品溶液中咖啡酸的含量，单位为百分比（%）；

$T_{BOH}$ —样品溶液中 $\beta$ -羟基-毛蕊花苷的含量，单位为百分比（%）；

$T_{VER}$ —样品溶液中毛蕊花苷的含量，单位为百分比（%）；

$T_{ISO}$ —样品溶液中异毛蕊花苷和 $\beta$ -羟基-乙基-毛蕊花苷的含量，单位为百分比（%）。

计算结果保留三位有效数字。

## C.6 检出限和定量限

当样品取样量为 50 mg，酪醇的检出限为 0.02%，定量限 0.10%；咖啡酸的检出限为 0.003%，定量限为 0.009%。

## C.7 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 2.0%。

## C.8 液相参考色谱图

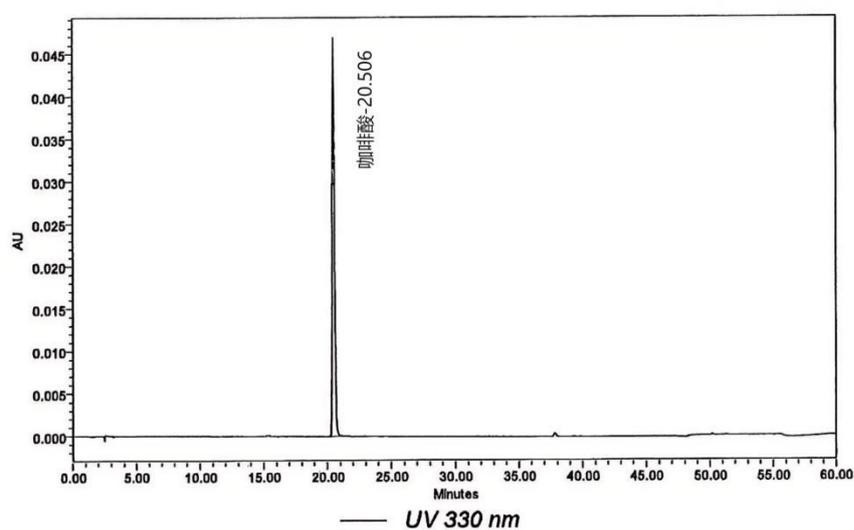


图1 咖啡酸标准溶液液相参考色谱图 (0.01 mg/mL)

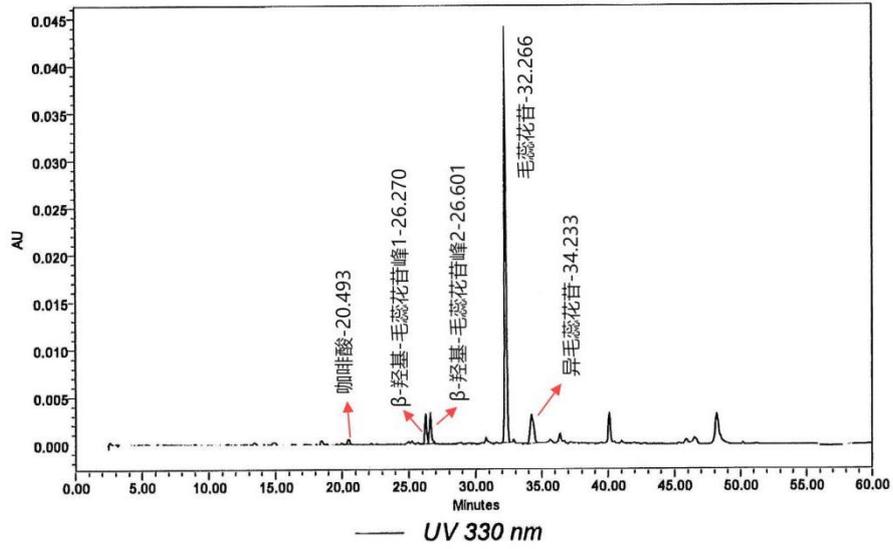


图2 试样液相参考色谱图 (330 nm) (1 mg/mL)

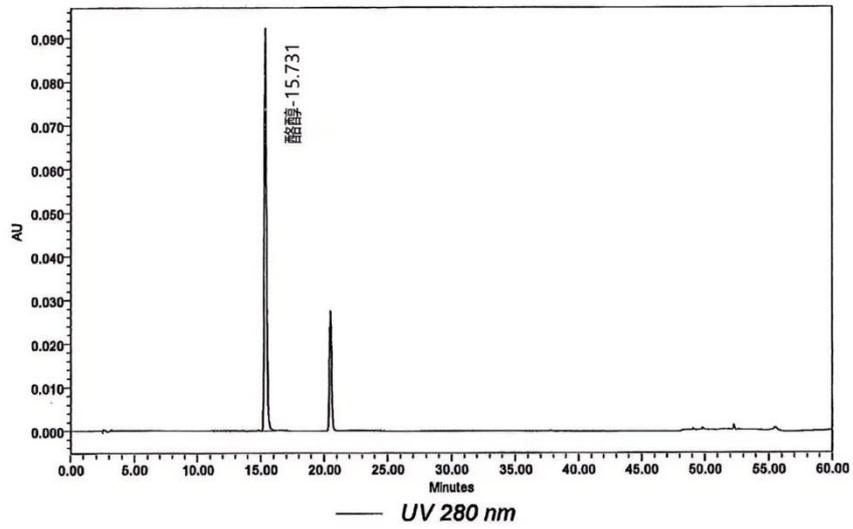


图3 酪醇标准溶液液相参考色谱图 (0.2 mg/mL)

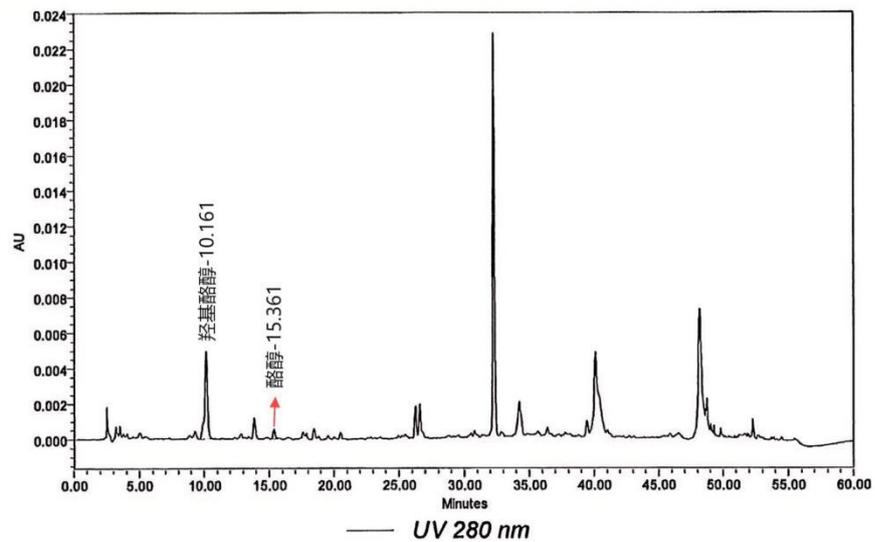


图 4 试样液相参考色谱图 (280nm) (1 mg/mL)

## 二、酿酒酵母 CNCM I-3799

中文名称	酿酒酵母 CNCM I-3799
拉丁名称	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> CNCM I-3799
其他需要说明的情况	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 批准列入《可用于食品的菌种名单》，使用范围不包括婴幼儿食品。</li><li>2. 食品安全指标应符合《食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂》（GB 31639-2023）的规定。</li></ol>

## 附件 2

# 橄榄果多酚等 2 种新食品原料解读资料

## 一、橄榄果多酚

1. 解读材料。橄榄果多酚是以木犀科木犀榄属植物木犀榄 (*Olea europaea* L.) 的果实为原料, 经乙醇提取、过滤、浓缩、脱脂、干燥、粉碎等工艺制成。木犀榄又称油橄榄, 原产于地中海沿岸国家, 于上世纪六十年代引入我国, 目前在我国广东、甘肃和云南等地区广泛种植。橄榄果多酚在美国被作为“一般认为安全的物质 (GRAS)”管理。本产品推荐食用量为 ≤ 600 毫克/天 (以总多酚含量 10.0 g/100 g 计, 超过该含量的按照实际含量折算)。

2. 原料特性。橄榄果多酚含有羟基酪醇等多酚类物质以及维生素、矿物质。橄榄果多酚在婴幼儿、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。该原料的食品安全指标按照公告规定执行。

## 二、酿酒酵母 CNCM I-3799

1. 解读材料。酿酒酵母 CNCM I-3799 (*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-3799) 属酵母菌属酿酒酵母种, 本产品从山竹中分离获得。酿酒酵母已被列入欧洲食品安全局资格认定 (QPS) 名单的推荐微生物列表和国际乳品联合会公报 (Bulletin of the IDF 514/2022) 的“在发酵食品中证明安

全的微生物品种目录”，以及丹麦的《食品中使用的微生物菌种名单记录》。本次批准列入《可用于食品的菌种名单》，使用范围不包括婴幼儿食品。

2. 原料特性。本申报产品酿酒酵母 CNCM I-3799 具有食品原料特性，作为可用于食品的菌种用于食品中直接食用。该原料的食品安全指标按照公告规定执行。