

## 附件 1

# 亚麻荠籽油等 2 种新食品原料拟公告文本

## 一、亚麻荠籽油

中文名称	亚麻荠籽油	
英文名称	Camelina seed oil	
基本信息	来源：十字花科亚麻荠属植物亚麻荠（ <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz）的种籽	
生产工艺简述	以亚麻荠的种籽为原料，经筛选、压榨、沉淀、过滤等工艺制成。	
质量要求	性状	浅黄色至棕黄色油状液体
	脂肪酸组成（占总脂肪酸含量比）	
	油酸（C18:1），%	≥ 10.0
	亚油酸（C18:2），%	≥ 13.0
	α-亚麻酸（C18:3），%	≥ 25.0
	神经酸（C24:1），%	≥ 0.5
	芥酸（C22:1），%	≤ 4.5
其他需要说明的情况	1. 使用范围不包括婴幼儿食品。 2. 食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中植物油脂的规定执行。	

## 二、接骨木莓花色苷

中文名称	接骨木莓花色苷
英文名称	Elderberry anthocyanins
基本信息	来源：荚蒾科接骨木属植物西洋接骨木（ <i>Sambucus nigra</i> L.）
生产工艺简述	以西洋接骨木的果实为原料，经酶解、压榨、膜过滤、灭菌、干燥等工艺制成。
推荐食用量	≤3.2 克/天（以总花色苷含量 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 3.2 g/kg，乳粉及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 32 g/kg，51-500 mL 包装 3.2 g/kg，固体饮料按照冲调后液体质量折算），果冻（56 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）（56 g/kg），糖果（160 g/kg），冷冻饮品（32 g/kg），焙烤食品（16 g/kg），酒类（16 g/kg）。</li><li>2. 婴幼儿、孕妇及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 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	暗红色	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	无定形粉末，无肉眼可见异物	

### 2. 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
总花色苷（以矢车菊素-3-O-葡萄糖苷氯化物计）， $\geq$ g/100 g	10.0	国家卫生健康委 2023 年第 3 号蓝莓花色苷的总花色苷测定方法
水分，g/100 g	$\leq$ 7.0	GB 5009.3
灰分，g/100 g	$\leq$ 5.0	GB 5009.4
铅(Pb)，mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.12
镉(Cd)，mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.15

总汞(Hg), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
总砷(As), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

### 3. 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目		指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤	3000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	10	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g	≤	100	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

# 亚麻荠籽油等 2 种新食品原料解读资料

## 一、亚麻荠籽油

亚麻荠籽油是以十字花科亚麻荠属植物亚麻荠 (*Camelina sativa* (L.) Crantz) 的种籽为原料, 经筛选、压榨、沉淀、过滤等工艺制成。亚麻荠原产于中亚及地中海等地区, 目前在我国东北、西北、华北等地区广泛种植。亚麻荠籽油在美国被作为“一般认为安全的物质 (GRAS)”管理; 加拿大批准其为新食品原料; 欧盟允许其作为食品原料。亚麻荠籽油富含不饱和脂肪酸 (含量  $\geq 80\%$ ), 主要包括:  $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸和油酸等, 且含有少量的蛋白质、维生素和矿物质。从风险预防原则考虑, 本产品使用范围不包括婴幼儿食品。该原料的食品安全指标按照公告规定执行。

## 二、接骨木莓花色苷

接骨木莓花色苷是以荚蒾科接骨木属植物西洋接骨木 (*Sambucus nigra* L.) 的果实为原料, 经酶解、压榨、膜过滤、灭菌、干燥等工艺制成。西洋接骨木原产于欧洲等地区, 目前在我国山东、浙江、江苏等地区广泛种植。西洋接骨木的果实 (又称接骨木莓) 在欧洲具有食用历史, 加拿大将其作为天然健康食品成分。接骨木莓花色苷的主要成分为碳水化合物, 且含有矢车菊素-3-O-葡萄糖苷等花色苷类物质, 其推荐食用量  $\leq 3.2$  克/天 (以总花色苷含量 10 g/100 g 计, 超

过该含量的按照实际含量折算)。当摄入添加含其他花色苷类物质的原料时，应该注意每日摄入总量。鉴于接骨木莓花色苷在婴幼儿、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。