

## 附件 1

# 拟微球藻油等 2 种新食品原料

## 一、拟微球藻油

中文名称	拟微球藻油	
英文名称	Nannochloropsis gaditana oil	
基本信息	来源：拟微球藻( <i>Nannochloropsis gaditana</i> )	
生产工艺简述	以拟微球藻( <i>Nannochloropsis gaditana</i> )为原料，经乙醇提取、过滤、纯化、浓缩等工艺制成。	
推荐食用量	≤2 克/天	
质量要求	性状	墨绿或黄褐色至黄色稠膏或油状液体
	二十碳五烯酸(EPA)(以脂肪酸计), g/100 g	≥ 20.0
	总脂肪, g/100 g	≥ 50.0
	水分, g/100 g	≤ 3.0
	反式脂肪酸, g/100 g	≤ 1.0
其他需要说明的情况	1. 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。	
	2. 食品安全指标须符合以下规定：	
	过氧化值, mmol/kg	≤ 5.0
	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0
	苯并[α]芘, μg/kg	≤ 10.0
	多氯联苯, μg/kg	≤ 160
	铅(Pb), mg/kg	≤ 0.08
无机砷(As), mg/kg	≤ 0.1	

## 二、前花青素

中文名称	前花青素
英文名称	Procyanidins
基本信息	来源：松科松属植物海岸松（ <i>Pinus pinaster</i> Aiton）的树皮
生产工艺简述	以海岸松的树皮为原料，经研磨、乙醇提取、过滤、浓缩、干燥等工艺制成。
推荐食用量	≤150 毫克/天（以前花青素含量 50 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 0.2 g/kg，乳粉及其调制品按照冲调后液体质量折算），饮料类（液体饮料 0.08 g/kg，固体饮料按照冲调后液体质量折算），果冻（1.4 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	红棕色	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
前花青素, g/100 g	≥ 50.0	GB/T 22244
水分, g/100 g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100 g	≤ 0.7	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
铅 (Pb), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总汞 (Hg), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
总砷 (As), mg/kg	≤ 1.0	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 验 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	≤ 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