

附件 1

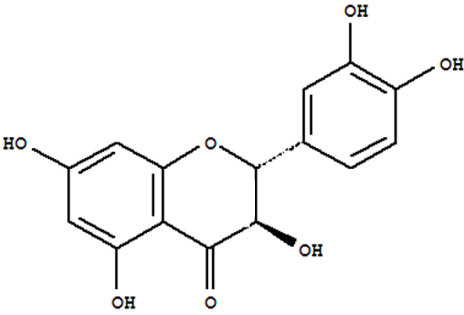
食叶草等 3 种新食品原料拟公告文本

一、食叶草

中文名称	食叶草
拉丁名称	<i>Rumex patientia</i> L. × <i>Rumex tianshanicus</i> A. Los
基本信息	种属：蓼科、酸模属 食用部位：茎和叶
推荐食用量	≤50 克/天（以鲜品计）
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群。 2. 食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中叶菜类蔬菜的规定执行。

二、二氢槲皮素

中文名称	二氢槲皮素
英文名称	Dihydroquercetin
基本信息	来源：松科、落叶松亚科、落叶松属、落叶松组长白落叶松根部 化学名称：3,5,7,3',4'-五羟基二氢黄酮 CAS: 480-18-2 分子式：C ₁₅ H ₁₂ O ₇

	结构式： 	
生产工艺简述	以人工种植的长白落叶松的根部为原料，经去皮、撕裂处理，进行提取、浓缩、醇沉、上清液浓缩、萃取、再浓缩、结晶、离心分离、冷冻真空干燥、粉碎过筛等工艺制成。	
推荐食用量	≤100 毫克/天	
质量要求	性状	浅黄色或类白色粉末
	二氢槲皮素含量	≥90.0%
其他需要说明的情况	1.使用范围和最大使用量：饮料（20 mg/L），发酵乳和风味发酵乳（20 mg/kg），可可制品、巧克力和巧克力制品（70 mg/kg）。	
	2.婴幼儿、儿童（14岁及以下）、孕妇、哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群。	
	3.食品安全指标须符合以下规定：	
	铅（Pb）/（mg/kg）	≤0.5
	砷（As）/（mg/kg）	≤0.3
	镉（Cd）/（mg/kg）	≤0.5
	汞（Hg）/（mg/kg）	≤0.1

	菌落总数/（CFU/g）	≤1000
	大肠菌群（MPN/g）	≤3.0
	霉菌和酵母菌/（CFU/g）	≤50
	致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	0/25g

三、鼠李糖乳杆菌 MP108

中文名称	鼠李糖乳杆菌 MP108
拉丁名称	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> MP108
其他需要说明的情况	1.可用于婴幼儿食品的菌种。 2.食品安全指标应符合我国相关标准。

附件 2

食叶草等 3 种新食品原料解读材料

一、食叶草

食叶草是我国引进的鲁梅克斯 K-1 酸模与我国野生巴天酸模回交选育生成的多年生蓼科酸模属草本植物。食叶草在我国新疆、河北、河南、山东、山西、陕西、甘肃、北京、天津、浙江、江西、江苏、广东、广西、吉林、黑龙江、辽宁和内蒙等地区均有种植。食叶草及其制品在我国约有 20 年食用历史，食用部位为茎和叶，食用方式有凉拌、榨汁、炒菜、泡茶、制作豆腐和面食等，未见人群食用不良反应报道。本产品的推荐食用量为 ≤ 50 克/天（以鲜品计）。

根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》，审评机构依照法定程序，组织专家对食叶草的安全性评估材料审查并通过。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。鉴于食叶草在婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女人群中的安全性资料不足，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。

该原料的食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中叶菜类蔬菜的相关规定执行。

二、二氢槲皮素

二氢槲皮素（Dihydroquercetin）是多种植物中存在的一种二氢黄酮醇类化合物。本产品是以人工种植的长白落叶松的根部为

原料，经去皮、撕裂处理，进行提取、浓缩、醇沉、上清液浓缩、萃取、再浓缩、结晶、离心分离、冷冻真空干燥、粉碎过筛等工艺制成。欧盟已批准落叶松来源的二氢槲皮素为新食品原料，俄罗斯已批准二氢槲皮素作为食品原料和食品添加剂使用。本产品推荐食用量为 ≤ 100 毫克/天，使用范围和最大使用量：饮料（20 mg/L），发酵乳和风味发酵乳（20 mg/kg），可可制品、巧克力和巧克力制品（70 mg/kg）。

根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》规定，审评机构依照法定程序，组织专家对二氢槲皮素的安全性评估材料审查并通过。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。鉴于二氢槲皮素在婴幼儿、儿童（14岁及以下）、孕妇、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。

三、鼠李糖乳杆菌 MP108

鼠李糖乳杆菌 MP108（*Lactobacillus rhamnosus* MP108）来源于健康幼儿粪便，菌粉性状为白色至微棕色粉末。含有该菌株的产品已在澳大利亚生产并上市，可用于婴幼儿食品。国内外开展的多项婴幼儿临床研究证明，该菌株具有较好的食用安全性。

根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》规定，审评机构依照法定程序，组织专家对鼠李糖乳杆菌 MP108 的安全性评估材料进行审查并通过。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。

该菌株原料的食品安全指标应符合我国相关标准。