

食品安全标准与监测评估司

主站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 关于我们

通知公告

您现在所在位置： 首页 > 最新信息 > 风险监测 > 通知公告

关于桃胶等15种“三新食品”的公告

发布时间：2023-10-07 来源：食品安全标准与监测评估司



2023年 第8号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对桃胶等4种物质申请新食品原料、丝氨酸蛋白酶等6种物质申请食品添加剂新品种、C.I.颜料黑7等5种物质申请食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件：桃胶等15种“三新食品”的公告文本

国家卫生健康委
2023年9月22日

相关链接：解读《关于桃胶等15种“三新食品”的公告》（2023年第8号）

附件 2

丝氨酸蛋白酶等 6 种食品添加剂新品种

一、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	丝氨酸蛋白酶 Serine protease	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i>	葱绿拟诺卡氏菌 <i>Nocardiopsis</i> <i>prasina</i>

食品工业用酶制剂的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）的规定。

二、食品营养强化剂新品种

1. 中文名称：乳酸镁

英文名称：Magnesium lactate

功能分类：食品营养强化剂

（1）用量及使用范围

乳酸镁的使用范围和用量与 GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中已批准镁的规定一致。

（2）质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于以乳酸和氧化镁（或碳酸镁）反应后制成的食品营养强化剂乳酸镁。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子量

2.1 化学名称

2-羟基丙酸镁二水合物或 2-羟基丙酸镁三水合物

2.2 分子式

$C_6H_{10}MgO_6 \cdot nH_2O$ ($n=2$ 或 3)

2.3 结构式

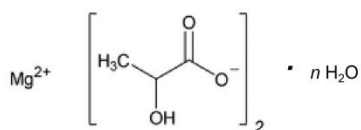


图1 L-乳酸镁结构式

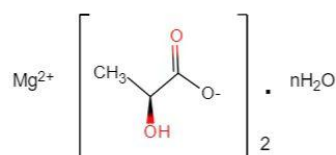


图2 DL-乳酸镁结构式

注： $n=2$ 或 3 。

2.4 相对分子质量

238.47 ($n=2$) (按 2021 年国际相对原子质量)

256.49 ($n=3$) (按 2021 年国际相对原子质量)

3 产品分类

按产品构型分为L-乳酸镁和DL-乳酸镁。

4 技术要求

4.1 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	检验方法
色泽	白色至近白色	取适量样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，
状态	结晶颗粒或粉末	

气味	无异臭	观察其色泽和状态，并嗅其气味。
----	-----	-----------------

4.2 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		检验方法
	L-乳酸镁	DL-乳酸镁	
乳酸镁含量（以干基计）， w /%	97.5-101.5		附录 A 中 A.3
比旋光度 ^a ， $\alpha_{\text{m}}(20^{\circ}\text{C},\text{D})/[(^{\circ})\cdot\text{dm}^2\cdot\text{kg}^{-1}]$	-7.5~ -8.8	+2.0~ -2.0	GB/T 613 ^a
干燥失重， w/% ≤	23.0		GB 5009.3-2016 直接干燥法 ^b
氯化物（以 Cl 计）， w/% ≤	0.05		附录 A 中 A.4
铅(Pb) /(mg/kg) ≤	2.0		GB 5009.75 或 GB 5009.12
总砷(以 As 计) /(mg/kg) ≤	3.0		GB 5009.76 或 GB 5009.11
^a L-乳酸镁的试样溶液为 0.05 g/mL 水溶液， DL-乳酸镁的试样溶液为 0.03 g/mL 水溶液。			
^b 干燥温度为 120 °C±2 °C，干燥时间为 24 h。			

附录 A 检验方法

A.1 一般规定

本质量规格要求所用试剂和水，在没有注明其他要求时，均指分析纯试剂和 GB/T 6682 中规定的三级水。试验中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品，在没有注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603 的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

A.2 鉴别试验

A.2.1 试剂和材料

A.2.1.1 硫酸。

A.2.1.2 氯化铵溶液：200 g/L。

A.2.1.3 碳酸铵溶液：200 g/L。

A.2.1.4 磷酸钠溶液：60 g/L。

A.2.1.5 氨水溶液：2+3。

A.2.1.6 高锰酸钾溶液：3.2 g/L。

A.2.1.7 吗啡啉溶液：1+4。

A.2.1.8 亚硝基铁氰化钠溶液：50 g/L。

A.2.2 分析步骤

A.2.2.1 镁离子的鉴别

称取约 0.5 g 试样（精确至 0.001 g），溶于 10 mL 水，加 5 mL 氯化铵溶液、5 mL 碳酸铵溶液，搅拌，不产生沉淀，

再加入 5 mL 磷酸钠溶液，产生白色结晶沉淀。分离沉淀，在沉淀中加入 10 mL 氨水溶液，沉淀不溶解。

A.2.2.2 乳酸根离子的鉴别

称取约 0.5 g 试样（精确至 0.001 g），溶于 10 mL 热水，加入 2 mL 硫酸使其呈酸性，再加入 2 mL 高锰酸钾溶液，混匀，加热，即发出乙醛的气味。乙醛气体的识别采用等体积的吗啡啉溶液和亚硝基铁氰化钠溶液的混合液浸润过的滤纸，滤纸与气体相接触呈蓝色。

A.3 乳酸镁含量（以干基计）的测定

A.3.1 试剂和材料

A.3.1.1 氨-氯化铵缓冲液（pH≈10.0）：称取 6.75 g 氯化铵，溶于 57.0 mL 氢氧化铵（28%），并加水稀释至 100 mL。

A.3.1.2 乙二胺四乙酸二钠标准滴定溶液： $c(\text{EDTA})=0.05 \text{ mol/L}$ 。

A.3.1.3 铬黑 T 指示剂。

A.3.2 分析步骤

称取约 1.5 g 干燥试样（干燥失重后的乳酸镁），精确至 0.0001 g，置于 200 mL 烧杯中，加入 25 mL 水溶解，然后转移至 250 mL 容量瓶中，用水稀释至刻度，摇匀。用移液管移取 25 mL 试样溶液，置于 250 mL 锥形瓶中，加 25 mL 水，加入 10 mL 氨-氯化铵缓冲溶液和少量铬黑 T 指示剂，

用乙二胺四乙酸二钠标准滴定溶液滴定至溶液由紫红色变为纯蓝色为终点。

同时做空白试验，空白试样溶液除不加试样外，其他加入试剂的种类和量（标准滴定溶液除外）与试样溶液相同。

A.3.3 结果计算

乳酸镁含量的质量分数 w_1 ，按式（A.1）计算：

$$w_1 = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times M \times 250}{m \times 25 \times 1000} \times 100\% \quad \text{..... (A.1)}$$

式中：

V_1 ——滴定试样溶液消耗乙二胺四乙酸二钠（EDTA）标准滴定溶液的体积的数值，单位为毫升（mL）；

V_2 ——滴定空白试样溶液所消耗的乙二胺四乙酸二钠（EDTA）标准滴定溶液体积的数值，单位为毫升（mL）；

c ——乙二胺四乙酸二钠（EDTA）标准滴定溶液的浓度的准确数值，单位为摩尔每升（mol/L）；

M ——乳酸镁（ $C_6H_{10}MgO_6$ ）的摩尔质量的数值，单位为克每摩尔（g/mol） [$M(C_6H_{10}MgO_6) = 202.44$]；

m ——试样的质量的数值，单位为克（g）；

250——容量瓶的容积的数值，单位为毫升（mL）；

25——移取试样溶液体积的数值，单位为毫升（mL）；

1000——换算因子。

实验结果以平行测定结果的算术平均值为准（保留一位小数）。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差

值与算术平均值的比值不大于 0.5%。

A.4 氯化物（以Cl计）的测定

A.4.1 试剂和材料

A.4.1.1 硝酸溶液：1+9。

A.4.1.2 硝酸银溶液：17 g/L。

A.4.1.3 氯化物（Cl）标准溶液：0.1 mg/mL，按 GB/T 602 配制后，稀释至每 1 mL 相当于 0.01 mg 氯离子。

A.4.2 分析步骤

称取 0.1 g 试样（精确至 0.01 g），置于 50 mL 纳氏比色管中，加适量水及 10 mL 硝酸溶液使其溶解，加 1 mL 硝酸银溶液，用水稀释至 50 mL，摇匀，于暗处放置 5 min，在黑色背景下，轴向观察，所呈浊度与标准比浊溶液比较。

标准比浊溶液：量取 10 mL 氯化物标准溶液，置于 50 mL 比色管中。与试样溶液同时同样处理。

A.4.3 结果判定

试样溶液所呈浊度不得深于标准比浊溶液，即试样中的氯化物不大于 0.05%。

2. 中文名称：2'-岩藻糖基乳糖

英文名称：2'-fucosyllactose, 2'-FL

功能分类：食品营养强化剂

(1) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	使用量	备注
01.03.02	调制乳粉(仅限儿童用乳粉)	0.7-2.4 g/L (以纯品计, 以即食状态计, 粉状产品按冲调倍数折算使用量)	当与乳糖-N-新四糖、低聚半乳糖、低聚果糖、多聚果糖、棉子糖混合使用时, 该类物质总量不超过 64.5 g/kg。
13.01.01	婴儿配方食品		
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品		
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品		

(2) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于以乳糖等为原料, 经发酵、提纯、干燥等工艺制得的营养强化剂 2'-岩藻糖基乳糖。2'-岩藻糖基乳糖的生产菌应经过安全性评估并符合附录 C 的要求。

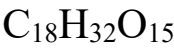
2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 化学名称

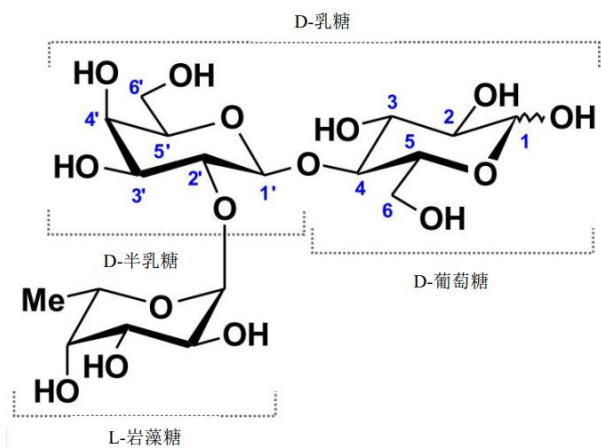
α -L-吡喃岩藻糖基-(1 $\rightarrow$ 2)- β -D-吡喃半乳糖基-(1 $\rightarrow$ 4)-D-

葡萄糖

2.2 分子式



2.3 结构式



2.4 相对分子质量

488.44（按 2020 年国际相对原子质量）

3 技术要求

3.1 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	检验方法
色泽	白色至类白色	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。
状态	粉末	

3.2 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	检验方法
2'-岩藻糖基乳糖(以干基计), w/% $\geq$	94.0	附录 A 中的 A.2
D-乳糖, w/% $\leq$	3.0	附录 A 中的 A.3
二岩藻糖基乳糖, w/% $\leq$	2.0	附录 A 中的 A.3
水分, w/% $\leq$	9.0	GB 5009.3 卡尔·费休法
残留蛋白含量/(mg/kg) $\leq$	100	附录 A 中的 A.4
内毒素/(EU/mg) $\leq$	10	附录 A 中的 A.5
灰分, w/% $\leq$	0.5	GB 5009.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg) $\leq$	0.05	GB 5009.12

3.3 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) $\leq$	500	GB 4789.2
肠杆菌科/(CFU/g) $<$	10	GB 4789.41
沙门氏菌/(25g)	不得检出	GB 4789.4

附录 A 检验方法

A.1 一般规定

本质量规格要求所用的试剂和水，在未注明其他要求时，均指分析纯试剂和符合 GB/T 6682 规定的一级水。试验中所用标准溶液、杂质测定用标准溶液、制剂和制品，在未注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

A.2 2'-岩藻糖基乳糖（以干基计）的测定

A.2.1 方法提要

2'-岩藻糖基乳糖溶于水或溶剂，在亲水保留色谱柱或酰胺键合色谱柱的液相色谱条件下分离，示差折光检测器检测，用面积归一化法或外标法定量。

A.2.2 试剂和材料

A.2.2.1 2'-岩藻糖基乳糖对照品：纯度 $\geq 95\%$ 。

A.2.2.2 乙腈：色谱纯。

A.2.2.3 三乙胺：色谱纯。

A.2.2.4 溶剂：乙腈:水=50:50（v/v）。

A.2.3 仪器和设备

高效液相色谱仪：配备示差折光检测器。

A.2.4 参考色谱条件

A.2.4.1 亲水保留色谱柱色谱条件如下：

A.2.4.1.1 色谱柱：亲水保留色谱柱，250 mm×4.6 mm，3.5 μm 或等效色谱柱。

A.2.4.1.2 流动相：精确称量 582.8 g 乙腈，加入适量水，得到 857.2 g 的溶液，再加入 10 mL 的三乙胺。

A.2.4.1.3 柱温：25 °C。

A.2.4.1.4 示差折光检测器温度：35 °C。

A.2.4.1.5 流速：1 mL/min。

A.2.4.1.6 进样量：5 μL。

A.2.4.1.7 运行时间：45 min。

A.2.4.2 酰胺键合柱色谱条件如下：

A.2.4.2.1 色谱柱：酰胺键合色谱柱，150 mm×4.6 mm，3 μm 或等效色谱柱。

A.2.4.2.2 流动相：乙腈:水=64:36 (v/v)。

A.2.4.2.3 柱温：25 °C。

A.2.4.2.4 示差折光检测器温度：37 °C。

A.2.4.2.5 流速：1.1 mL/min。

A.2.4.2.6 进样量：5 μL。

A.2.4.2.7 运行时间：8 min。

A.2.5 分析步骤

A.2.5.1 标准溶液配制

A.2.5.1.1 亲水保留色谱柱色谱条件标准溶液的配制

准确称取适量的 2'-岩藻糖基乳糖对照品，转移到合适的容量瓶中，用水溶解对照品。根据对照品的纯度折算，配制成 2'-岩藻糖基乳糖浓度约为 5.0 g/100 mL 的标准溶液。该溶液在 4 °C~8 °C 冰箱中保存，有效期 4 周。

A.2.5.1.2 酰胺键合柱色谱条件标准溶液的配制

分别准确称取三份适量的 2'-岩藻糖基乳糖对照品，用溶剂溶解，容量瓶中定容，得到系列标准溶液 1、2 和 3。根据对照品纯度折算后 2'-岩藻糖基乳糖标准溶液的浓度分别约为 4.2 mg/mL、5.0 mg/mL 和 6.0 mg/mL。该溶液在冰箱中 4 °C~8 °C 保存，有效期 4 周。

A.2.5.2 试样溶液配制

A.2.5.2.1 亲水保留色谱柱色谱条件试样溶液的配制

精确称取 5 g±0.5 g (精确到 1 mg) 样品，加入到 100 mL 的容量瓶中，加水至约容量瓶刻度线 2 cm 以下，振荡溶解，然后加水定容至刻度，配制成浓度约为 50 mg/mL 的试样溶液。相同试样做三个平行实验。

如用于测试的样品不足 5 g，可相应按照比例折算所需精确称取的样品量，配制成浓度约为 50 mg/mL 的试样溶液。

A.2.5.2.2 酰胺键合柱色谱条件试样溶液的配制

准确称取试样 47.0 mg ~ 54.0 mg 于 10 mL 容量瓶中，用溶剂溶解并定容至刻度。相同试样做三个平行实验。

A.2.5.3 系统适用性试验

A.2.5.3.1 亲水保留色谱柱色谱条件的系统适用性试验

连续进样至少 3 次相同的标准溶液，进行系统适用性测试。当满足以下条件时，可进行试样溶液的测定：

——化合物保留时间重复性的相对标准偏差 $< 1.0\%$ ($n = 3$)；

——化合物响应值重复性的相对标准偏差 $< 1.0\%$ ($n = 3$)；

——洗脱液的色谱图应为纯基线。

亲水保留色谱柱色谱条件下 2'-岩藻糖基乳糖对照品的参考色谱图谱见附录 B.1。

A.2.5.3.2 酰胺键合柱色谱条件的系统适用性试验

当满足以下条件时，可进行试样溶液的测定：

——连续进样溶剂 5 次，最后一次进样在色谱图 4 min ~ 7 min 保留时间段内未发现色谱峰；

——进样对照品溶液 2 次，计算得到的 2'-岩藻糖基乳糖信噪比 ≥ 100 ，保留时间约为 5 min ~ 6 min；

——连续 3 次进样试样溶液获得的峰面积的相对标准偏差应 $< 1.0\%$ 。

——按照系列标准溶液，试样测试溶液，系列标准溶液序列测试。试样溶液前后测得系列标准溶液中相同浓度的 2'-岩藻糖基乳糖峰面积的相对偏差需小于 2.0%。如不满足偏差要求，需复测。

酰胺键合柱色谱条件下 2'-岩藻糖基乳糖对照品的参考色谱图谱见附录 B.2。

A.2.5.4 2'-岩藻糖基乳糖含量测定

A.2.5.4.1 面积归一化法

在亲水保留色谱柱参考色谱条件下，2'-岩藻糖基乳糖含量以面积归一化法定量。

2'-岩藻糖基乳糖含量（以干基计）的质量分数 ω_1 按式（A.1）计算。

$$\omega_1 = \frac{A_1}{S_1} \times 100\% \quad \text{..... (A.1)}$$

式中：

A_1 ——试样溶液中 2'-岩藻糖基乳糖的峰面积；

S_1 ——试样溶液中除溶剂峰外所有成分峰面积的和。

A.2.5.4.2 外标法

在酰胺键合柱参考色谱条件下，2'-岩藻糖基乳糖含量以外标法定量。

以系列标准溶液中 2'-岩藻糖基乳糖的浓度为横坐标，相应的峰面积为纵坐标绘制过零点的线性标准曲线，依试样溶液的峰面积在标准曲线上确定其中 2'-岩藻糖基乳糖的浓度。

2'-岩藻糖基乳糖含量的质量分数 ω_2 按式（A.2）计算。

$$\omega_2 = \frac{C_1 \times V_1}{m_1} \times 100\% \quad \text{..... (A.2)}$$

式中：

C_1 ——由标准曲线得到的试样溶液中 2'-岩藻糖基乳糖的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

V_1 ——试样的定容体积，单位为毫升（mL）；

m_1 ——试样的质量，单位为毫克（mg）。

2'-岩藻糖基乳糖含量（以干基计）的质量分数 ω_3 按式（A.3）计算。

$$\omega_3 = \frac{\omega_2}{1-\omega} \times 100\% \quad \text{..... (A.3)}$$

式中：

ω_2 ——2'-岩藻糖基乳糖含量的质量分数，%；

ω ——产品水分含量的实测值，%。

在重复性测定条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不超过其算术平均值的 2%。

A.3 D-乳糖和二岩藻糖基乳糖的测定

A.3.1 方法提要

2'-岩藻糖基乳糖溶于水或溶剂，在亲水保留色谱柱或氨基聚合物柱的液相色谱条件下分离，使用示差折光检测器或电雾式检测器检测，以 D-乳糖和二岩藻糖基乳糖对照品的保留时间定性，外标法或面积归一化法定量。

A.3.2 试剂和材料

A.3.2.1 2'-岩藻糖基乳糖对照品：纯度 $\geq 95\%$ 。

A.3.2.2 D-乳糖一水合物对照品：无水 D-乳糖含量 $\geq 95\%$ 或标明含量的等同物。

A.3.2.3 二岩藻糖基乳糖对照品：纯度 $\geq 84\%$ 或标明含量的等同物。

A.3.2.4 乙腈：色谱纯。

A.3.2.5 三乙胺：色谱纯。

A.3.2.6 溶剂：乙腈:水=50:50（v/v）。

A.3.3 仪器和设备

高效液相色谱仪：配备示差折光检测器或电雾式检测器。

A.3.4 参考色谱条件

A.3.4.1 液相色谱-示差折光检测器条件如下：

A.3.4.1.1 色谱柱：亲水保留色谱柱，250 mm $\times$ 4.6 mm，3.5 μ m 或等效色谱柱。

A.3.4.1.2 流动相：精确称量 582.8 g 乙腈，加入适量水，得到 857.2 g 的溶液，再加入 10 mL 的三乙胺。

A.3.4.1.3 柱温：25 $^{\circ}$ C。

A.3.4.1.4 示差折光检测器温度：35 $^{\circ}$ C。

A.3.4.1.5 流速：1 mL/min。

A.3.4.1.6 进样量：5 μ L。

A.3.4.1.7 运行时间：45 min。

A.3.4.2 液相色谱-电雾式检测器条件如下：

A.3.4.2.1 色谱柱：氨基聚合物柱，250 mm $\times$ 4.6 mm，5 μ m 或等效色谱柱。

A.3.4.2.2 流动相：乙腈:水=72:28 (v/v)。

A.3.4.2.3 柱温：25 °C。

A.3.4.2.4 流速：1.1 mL/min。

A.3.4.2.5 电雾式检测器：雾化器温度：35 °C；数据采集速率：20 Hz；功率功能：1；过滤器：5。

A.3.4.2.6 进样量：10 μL。

A.3.4.2.7 运行时间：25 min。

A.3.5 分析步骤

A.3.5.1 标准溶液配制

A.3.5.1.1 用于示差折光检测的标准溶液

乳糖标准溶液的配制：准确称取适量的 D-乳糖一水合物对照品到适宜的容量瓶中，用水溶解，配制成浓度约为 0.5 mg/mL 的标准溶液。该溶液在冰箱中 4 °C~8 °C 条件下保存，有效期为 4 周。

二岩藻糖基乳糖标准溶液的配制：准确称取适量的二岩藻糖基乳糖对照品到适宜的容量瓶中，用水溶解，配制成浓度约为 0.5 mg/mL 的标准溶液。该标准溶液在冰箱中 4 °C~8 °C 条件下保存，有效期为 4 周。

A.3.5.1.2 用于电雾式检测的标准溶液

准确称取适量 2'-岩藻糖基乳糖对照品，二岩藻糖基乳糖对照品和 D-乳糖一水合物对照品到不同的容量瓶中，用溶剂溶解，根据对照品的纯度折算分别配制成 2'-岩藻糖基乳糖浓

度约为 2.5 mg/mL、二岩藻糖基乳糖浓度约为 2.5 mg/mL 的储备液，D-乳糖的浓度约为 3.0 mg/mL 的储备液。

分别取不同体积的二岩藻糖基乳糖和 D-乳糖储备液，用溶剂稀释成 5 个不同浓度的系列标准溶液，即标准溶液 1、标准溶液 2、标准溶液 3、标准溶液 4 和标准溶液 5。标准溶液中二岩藻糖基乳糖的浓度依次约为 5 $\mu\text{g/mL}$ 、10 $\mu\text{g/mL}$ 、20 $\mu\text{g/mL}$ 、37.5 $\mu\text{g/mL}$ 和 55 $\mu\text{g/mL}$ ；D-乳糖的浓度依次约为 15 $\mu\text{g/mL}$ 、30 $\mu\text{g/mL}$ 、60 $\mu\text{g/mL}$ 、120 $\mu\text{g/mL}$ 和 150 $\mu\text{g/mL}$ 。

再分别取以上三种储备液适量于同一容量瓶中，用溶剂稀释，配制成 2'-岩藻糖基乳糖浓度约为 20 $\mu\text{g/mL}$ ，二岩藻糖基乳糖浓度约为 20 $\mu\text{g/mL}$ 和 D-乳糖浓度约为 60 $\mu\text{g/mL}$ 的标准溶液 6。取适量的 2'-岩藻糖基乳糖储备液于容量瓶中，用溶剂稀释，配制成 2'-岩藻糖基乳糖浓度约为 5 $\mu\text{g/mL}$ 的标准溶液 7。

A.3.5.2 试样溶液制备

A.3.5.2.1 用于示差折光检测的试样溶液

精确称取 5 g $\pm$ 0.5 g (精确到 1 mg) 样品，加入到 100 mL 的容量瓶中，加水至约容量瓶刻度线 2 cm 以下，振荡溶解，然后加水定容至刻度，配制成浓度约为 50 mg/mL 的试样溶液。同时准备三份平行试样溶液。

如用于测试的样品不足 5 g，可相应按照比例折算所需精确称取的样品量，配制成浓度约为 50 mg/mL 的试样溶液。

A.3.5.2.2 用于电雾式检测的试样溶液

准确称取试样 49.0 mg ~ 52.0 mg 于 10 mL 容量瓶中，用溶剂溶解并定容至刻度。每份试样准备三个平行。如需要，调整试样的称样量或稀释体积，确保样品中 D-乳糖或二岩藻糖基乳糖含量在工作曲线的范围内。

A.3.5.3 系统适用性试验

A.3.5.3.1 示差折光检测器色谱条件的系统适用性试验

满足以下条件时，可进行样品测试：

- 化合物保留时间重复性的相对标准偏差 $< 1.0\%$ ($n = 3$)；
- 化合物响应值重复性的相对标准偏差 $< 1.0\%$ ($n = 3$)；
- 洗脱液的色谱图应为纯基线。

依据前述分析条件测定，D-乳糖和二岩藻糖基乳糖对照品的参考色谱图谱见附录 B.1。

A.3.5.3.2 电雾式检测器色谱条件的系统适用性试验

系统适用性应同时满足以下条件：

- 2'-岩藻糖基乳糖的保留时间在 12 min ~ 14 min 之间；
- 标准溶液 6 的色谱图中，2'-岩藻糖基乳糖峰的不对称度不小于 0.75，且不大于 1.25；

——标准溶液 6 的色谱图中，D-乳糖与 2'-岩藻糖基乳糖之间的分离度大于 3.0；

——以标准溶液 6 的三次进样计算，D-乳糖、2'-岩藻糖基乳糖和二岩藻糖基乳糖峰面积的相对标准偏差小于 2.5%；

——标准溶液 7 的色谱图中，2'-岩藻糖基乳糖峰的信噪比 ≥ 10 。如果检测器不能到达此信噪比，需要相应提高 D-乳糖、二岩藻糖基乳糖标准溶液浓度和试样溶液的浓度。

——按照系列标准溶液，试样测试溶液，系列标准溶液序列测试。试样溶液前后测得系列标准溶液中相同浓度的 2'-岩藻糖基乳糖峰面积的相对偏差或 D-乳糖峰面积的相对偏差需小于 10.0%。如不满足相对偏差要求，需复测。

依据前述分析条件测定，D-乳糖、二岩藻糖基乳糖标准品的参考色谱图谱见附录 B.3。

A.3.5.4 D-乳糖和二岩藻糖基乳糖含量测定

A.3.5.4.1 面积归一化法

在液相色谱-示差折光检测器参考色谱条件下，D-乳糖和二岩藻糖基乳糖含量以面积归一化法定量。

D-乳糖或二岩藻糖基乳糖含量的质量分数 ω_4 按式 (A.4) 计算。

$$\omega_4 = \frac{A_2}{S_2} \times 100\% \quad \text{..... (A.4)}$$

式中：

A_2 ——试样溶液中 D-乳糖或二岩藻糖基乳糖的峰面积；

S_2 ——试样溶液中除溶剂峰之外的所有成分峰面积的总和。

测定结果保留小数点后两位。

A.3.5.4.2 外标法

在液相色谱-电雾式检测器参考色谱条件下,D-乳糖和二岩藻糖基乳糖含量以外标法定量。

以系列标准溶液中各物质的浓度为横坐标,相应的峰面积为纵坐标计算过零点的二次标准曲线,依试样溶液的相应的峰面积确定其中 D-乳糖和二岩藻糖基乳糖浓度。

D-乳糖或二岩藻糖基乳糖含量的质量分数 ω_5 按式(A.5) 计算。

$$\omega_5 = \frac{C_2 \times V_2}{m_2} \times f \times 100\% \quad \text{..... (A.5)}$$

式中:

C_2 ——由标准曲线得到的待测样品溶液中 D-乳糖或二岩藻糖基乳糖的浓度,单位为毫克每毫升(mg/mL);

V_2 ——试样的定容体积,单位为毫升(mL);

f ——稀释因子;

m_2 ——试样的质量,单位为毫克(mg)。

上述结果计算方法测定的 D-乳糖或二岩藻糖基乳糖结果保留至小数点后面两位。本方法的检测限为 0.03%。如结果低于检测限,则结果表示为 <0.03%。

A.4 残留蛋白含量的测定

A.4.1 方法提要

考马斯亮蓝染色试剂与蛋白质反应，在 595 nm 波长下检测吸光度用于蛋白质测定。为了防止样品基质对显色反应的干扰，样品溶液与不同浓度的牛血清白蛋白标准溶液混合后显色，绘制二次标准曲线，计算样品蛋白质含量。

A.4.2 试剂和材料

A.4.2.1 牛血清白蛋白对照品：纯度 $\geq 99\%$ 或标明含量的等同物。

A.4.2.2 考马斯亮蓝试剂：市售，适用于 0.1 mg/mL~1.4 mg/mL 蛋白含量的测定。

A.4.3 仪器和设备

A.4.3.1 紫外-可见分光光度计。

A.4.3.2 分析天平：感量 0.0001 g。

A.4.4 分析步骤

A.4.4.1 牛血清白蛋白储备溶液的制备

称取 20.0 mg 牛血清白蛋白对照品于 10 mL 容量瓶中，用水溶解并定容至刻度，混匀。

A.4.4.2 牛血清白蛋白标准溶液的制备

取 100 μ L 上述储备溶液于 10 mL 容量瓶中，用水溶解并定容至刻度，混匀。

A.4.4.3 试样溶液的制备

称取 200 mg 样品于 5 mL 容量瓶中，用水溶解并定容至刻度，混匀。

A.4.4.4 测定

按表 A.1 直接在比色皿中依次加入试样溶液、水、牛血清白蛋白标准溶液和考马斯亮蓝试剂，混匀，室温下静置 10 min。然后以水作为参比，在 595 nm 波长下依次测定混合溶液的吸光值。

表 A.1 测试试样溶液制备

溶液	蛋白浓度 (mg/L)	试样溶液 (μ L)	水 (μ L)	牛血清白蛋白 标准溶液(μ L)	考马斯亮 蓝试剂 (μ L)
空白溶液 1	0	0	800	0	200
空白溶液 2	0	0	800	0	200
混合溶液 0	0	600	200	0	200
混合溶液 1	1	600	150	50	200
混合溶液 2	2	600	100	100	200
混合溶液 3	4	600	0	200	200

A.4.4.5 结果计算

以混合溶液的吸光值减去空白吸光值的平均值得到校准吸光值。以校准吸光值为纵坐标，牛血清白蛋白标准溶液浓度为横坐标，绘制通过横坐标左半轴交点的二次标准曲

线。标准曲线与横坐标左半轴交点对应浓度值的绝对值即为试样中蛋白的浓度。标准曲线的示意图见图 A.1。

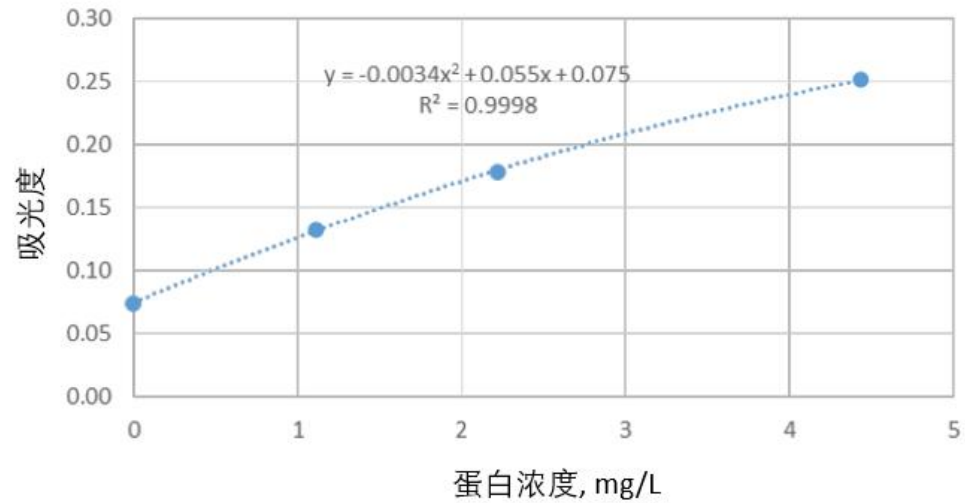


图 A.1 蛋白含量测定的标准曲线示意图

试样中蛋白含量 ω_6 按式 (A.6) 计算, 单位为 mg/kg。

$$\omega_6 = \frac{-1 \times C_3 \times V_3}{0.6 \times m_3} \times f \times 1000 \quad \text{..... (A.6)}$$

式中:

C_3 ——标准曲线与横坐标左半轴交点对应浓度值, 数值为负值, 单位为毫克每升 (mg/L) ;

$-1 \times C_3$ ——通过标准曲线求得的测定混合溶液中蛋白的浓度, 单位为毫克每升 (mg/L) ;

V_3 ——试样溶液的定容体积, 单位为毫升 (mL) ;

f ——稀释因子;

m_3 ——试样的质量, 单位毫克 (mg) ;

0.6 ——1 mL 混合溶液中试样溶液的体积为 0.6 mL;

1000 ——单位转换系数。

该方法的定量限为 17 mg/kg。若结果低于定量限，则结果表示为 <17 mg/kg。结果保留整数位。

在重复性测定条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不超过其算术平均值 20%。

A.5 内毒素的测定（凝胶法）

A.5.1 一般规定

本测定所用的水应符合灭菌注射用水标准，试验所用器皿需经处理，以去除可能存在的外源性内毒素。耐热器皿常用干热灭菌法（250 °C、至少 30 min）去除，也可采用其他确证不干扰细菌内毒素检查的适宜方法。若使用塑料器具，如微孔板和与微量加样器配套的吸头等，应选用标明无内毒素并且对试验无干扰的器具。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

A.5.2 方法提要

利用鲎试剂来检测或量化由革兰阴性菌产生的细菌内毒素，以判断试样中细菌内毒素的限量是否符合规定。鲎试剂是从鲎的血液中提取出的冻干试剂，可以与细菌内毒素发生凝集反应，通过凝胶法进行限度检测或半定量检测内毒素。

A.5.3 试剂和材料

A.5.3.1 细菌内毒素标准品。

A.5.3.2 鲎试剂：带有灵敏度标示值 λ 。

A.5.3.3 细菌内毒素检查用水：内毒素含量 < 0.015 EU/mL。

A.5.4 仪器和设备

A.5.4.1 旋涡混合器。

A.5.4.2 恒温水浴箱。

A.5.5 分析步骤

A.5.5.1 试样溶液配制

样品加细菌内毒素检查用水溶解。必要时，可调节被测溶液（或其稀释液）的 pH 值，一般试样溶液和鲎试剂混合后溶液的 pH 值在 6.0 ~ 8.0 的范围内为宜，可使用适宜的酸、碱溶液或缓冲液调节 pH 值。酸或碱溶液须用细菌内毒素检查用水在已去除内毒素的容器中配制。所用溶剂、酸碱溶液及缓冲液应不含内毒素和干扰因子。

A.5.5.2 鲎试剂灵敏度复核试验

在本检查法规定的条件下，使鲎试剂产生凝集的内毒素的最低浓度即为鲎试剂的标示灵敏度，用 EU/mL 表示。当使用新批号的鲎试剂或试验条件发生了任何可能影响检验结果的改变时，应进行鲎试剂灵敏度复核试验。

根据鲎试剂灵敏度的标示值（ λ ），将细菌内毒素标准品用细菌内毒素检查用水溶解，在旋涡混合器上混匀 15 min 或参照标准品说明书中要求的混匀时间进行操作，然后制成 2λ 、 λ 、 0.5λ 和 0.25λ 四个浓度的内毒素标准溶液，每稀释一步均应在旋涡混合器上混匀 30 s 或参照标准品说明书中要求

的混匀时间进行操作。取不同浓度的内毒素标准溶液，分别与等体积的鲎试剂溶液混合，每一个内毒素浓度平行做 4 管；另外取 2 管加入等体积的细菌内毒素检查用水作为阴性对照。将试管中溶液轻轻混匀后，封闭管口，垂直放入 $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 的恒温水浴箱中，保温 $60 \text{ min} \pm 2 \text{ min}$ 。

将试管从恒温水浴箱中轻轻取出，缓缓倒转 180° ，若管内形成凝胶，并且凝胶不变形、不从管壁滑脱者为阳性；未形成凝胶或形成的凝胶不坚实、变形并从管壁滑脱者为阴性。保温和拿取试管过程应避免受到振动，造成假阴性结果。

当最大浓度 2λ 管均为阳性，最低浓度 0.25λ 管均为阴性，阴性对照管为阴性，试验方为有效。

反应终点浓度的几何平均值，即为鲎试剂灵敏度的测定值 (λ_c) 按式 (A.7) 计算，单位为 EU/mL。

$$\lambda_c = \text{antilg} \sum X/n \dots\dots\dots (\text{A.7})$$

式中：

X —— 为反应终点浓度的对数值(lg)，反应终点浓度是指系列递减的内毒素浓度中最后一个呈阳性结果的浓度；

n —— 为每个浓度的平行管数。

当 λ_c 在 $0.5\lambda \sim 2\lambda$ (包括 0.5λ 和 2λ) 时，方可用于细菌内毒素检查，并以标示灵敏度 λ 为该批鲎试剂的灵敏度。

A.5.5.3 干扰试验

按表 A.2 制备溶液 A、B、C 和 D，使用的试样溶液应为未检验出内毒素且不超过最大有效稀释倍数（MVD）的溶液，按鲎试剂灵敏度复核试验项下操作。最大有效稀释倍数（MVD）是指在试验中试样溶液被允许达到稀释的最大倍数，在不超过此稀释倍数的浓度下进行内毒素限值的检测，MVD 按式（A.8）计算：

$$MVD = cL/\lambda \text{ (A.8)}$$

式中：

- c —— 为试样溶液的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；如需计算在 MVD 时的试样浓度，即最小有效稀释浓度，可使用公式 $c=\lambda/L$ ；
- L —— 试样的细胞内毒素限量，单位为内毒素单位每毫克（EU/mg）；
- λ —— 鲎试剂的标示灵敏度，单位为内毒素单位每毫升（EU/mL）。

表 A.2 干扰试验溶液的制备

编号	内毒素浓度/ 被加入内毒素的溶液	稀释 用液	稀释 倍数	所含内毒素 的浓度	平行 管数
A	无/试样溶液	—	—	—	2

B	2λ/试样溶液	试样 溶液	1	2λ	4
			2	λ	4
			4	0.5λ	4
			8	0.25λ	4
C	2λ/内毒素检 查用水	检查 用水	1	2λ	2
			2	λ	2
			4	0.5λ	2
			8	0.25λ	2
D	无/内毒素检 查用水	—	—	—	2

注：A 为试样溶液；B 为干扰试验溶液；C 为鲎试剂标示灵敏度对照系列；D 为阴性对照。

只有当溶液 A 和阴性对照溶液 D 的所有平行管都为阴性，并且系列溶液 C 的结果符合鲎试剂灵敏度复核试验要求时，试验有效。当系列溶液 B 的结果符合鲎试剂灵敏度复核试验要求时，认为试样在该浓度下无干扰作用。其他情况则认为试样在该浓度下存在干扰作用。若试样溶液在小于 MVD 的稀释倍数下对试验有干扰，应将试样溶液进行不超过 MVD 的进一步稀释，再次重复干扰试验。

可通过对试样进行更大倍数的稀释或通过其他适宜的方法（如过滤、中和、透析或加热处理等）排除干扰。为确保所选择的处理方法能有效地排除干扰且不会使内毒素失

去活性，要使用预先添加了标准内毒素再经过处理的试样溶液进行干扰试验。

当进行样品的内毒素检查试验前，须进行干扰试验。当鲎试剂、生产工艺改变或试验环境中发生了任何有可能影响试验结果的变化时，须重新进行干扰试验。

A.5.5.4 测定

A.5.5.4.1 凝胶限度试验

按表 A.3 制备溶液 A、B、C 和 D。使用稀释倍数不超过 MVD 并且已经排除干扰的试样溶液来制备溶液 A 和 B。按鲎试剂灵敏度复核试验项下操作。

表 A.3 凝胶限度试验溶液的制备

编号	内毒素浓度/配制内毒素的溶液	平行管数
A	无/试样溶液	2
B	2λ/试样溶液	2
C	2λ/内毒素检查用水	2
D	无/内毒素检查用水	2

注：A 为试样溶液；B 为试样阳性对照；C 为阳性对照；D 为阴性对照。

保温 60 min ± 2 min 后观察结果。若阴性对照溶液 D 的平行管均为阴性，试样阳性对照溶液 B 的平行管均为阳性，阳性对照溶液 C 的平行管均为阳性，试验有效。

若溶液 A 的两个平行管均为阴性，判定试样符合规定。
若溶液 A 的两个平行管均为阳性，判定试样不符合规定。若溶液 A 的两个平行管中的一管为阳性，另一管为阴性，需进行复试。复试时溶液 A 需做 4 支平行管，若所有平行管均为阴性，判定试样符合规定，否则判定试样不符合规定。

若试样的稀释倍数小于 MVD 而溶液 A 结果出现不符合规定时，可将试样稀释至 MVD 重新实验，再对结果进行判断。

A.5.5.4.2 凝胶半定量试验

通过确定反应终点浓度来量化试样中内毒素的含量。按表 A.4 制备溶液 A、B、C 和 D。按鲎试剂灵敏度复核试验项下操作。

表 A.4 凝胶半定量试验溶液的制备

编号	内毒素浓度/ 被加入内毒素的溶液	稀释 用液	稀释 倍数	所含内毒素 的浓度	平行 管数
A	无/试样溶液	检查 用水	1	—	2
			2	—	2
			4	—	2
			8	—	2
B	2λ/试样溶液	—	1	2λ	2

C	2λ/内毒素检查用水	检查用水	1	2λ	2
			2	λ	2
			4	0.5λ	2
			8	0.25λ	2
D	无/内毒素检查用水	—	—	—	2

注：A 为不超过 MVD 并且通过干扰试验的试样溶液。从通过干扰试验的稀释倍数开始用内毒素检查用水稀释如 1 倍、2 倍、4 倍和 8 倍，最后的稀释倍数不得超过 MVD；B 为含 2λ 溶度内毒素标准品的溶液 A（试样阳性对照）；C 为鲎试剂标示灵敏度对照系列；D 为阴性对照。

若阴性对照溶液 D 的平行管均为阴性，试样阳性对照溶液 B 的平行管均为阳性，系列溶液 C 的反应终点浓度的几何平均值在 0.5λ ~ 2λ，试验有效。

A.5.5.5 结果判定

系列溶液 A 中每一系列平行管的终点稀释倍数乘以 λ，为每个系列的反应终点浓度。如果检验的是经稀释的试样，则将终点浓度乘以试样进行半定量试验的初始稀释倍数，即得到每一系列内毒素浓度 c。

若每一系列内毒素浓度均小于规定的限值，判定试样符合规定。每一系列内毒素浓度的几何平均值即为试样溶液的内毒素浓度 [按公式 $c_E = \text{antilg}(\sum \lg c / 2)$]。若试验中试样溶液

的所有平行管均为阴性，应记为内毒素浓度小于 λ （如果检验的是稀释过的试样，则记为小于 λ 乘以试样进行半定量试验的初始稀释倍数）。

若任何系列内毒素浓度不小于规定的限值时，则判定试样不符合规定。当试样溶液的所有平行管均为阳性，可记为内毒素的浓度大于或等于最大的稀释倍数乘以 λ 。

附录 B 2'-岩藻糖基乳糖、D-乳糖和二岩藻糖基乳糖对照品
的参考高效液相色谱图谱

B.1 亲水保留色谱柱色谱条件下 D-乳糖、2'-岩藻糖基乳糖和
二岩藻糖基乳糖对照品的色谱图

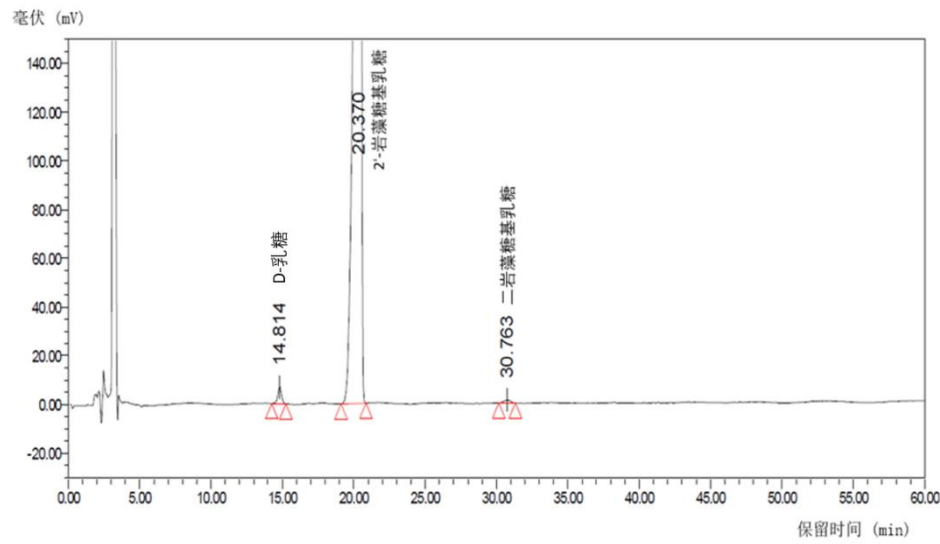


图 B.1 亲水保留色谱柱色谱条件下 D-乳糖、2'-岩藻糖基乳
糖和二岩藻糖基乳糖对照品的色谱图

表 B.1 亲水保留色谱柱色谱条件下各物质的保留时间

化合物	保留时间（min）
系统溶剂（水）	2.0 ~ 3.0
D-乳糖	14.8
2'-岩藻糖基乳糖	20.4
二岩藻糖基乳糖	30.8

B.2 酰胺键合柱色谱条件下 2'-岩藻糖基乳糖对照品的色谱图

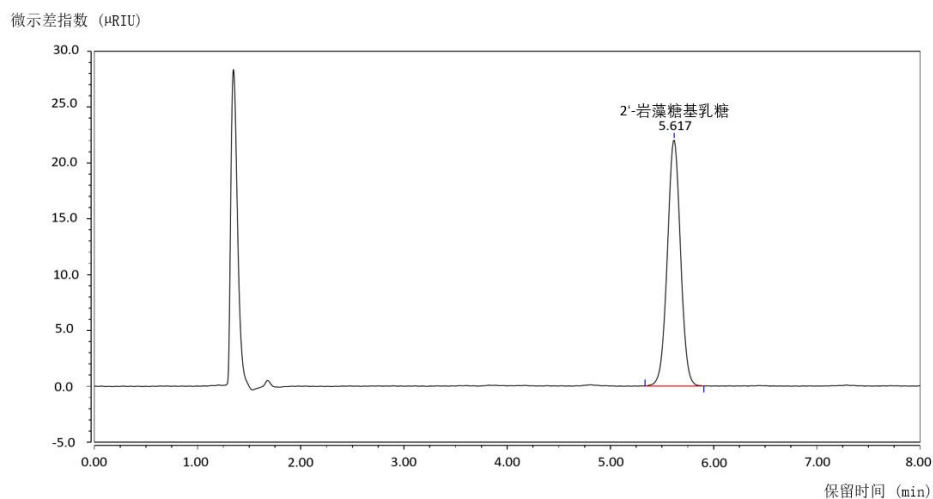


图 B.2 酰胺键合柱色谱条件下 2'-岩藻糖基乳糖对照品的色谱图

B.3 液相色谱-电雾式检测器色谱条件下 D-乳糖、2'-岩藻糖基乳糖和二岩藻糖基乳糖对照品的色谱图

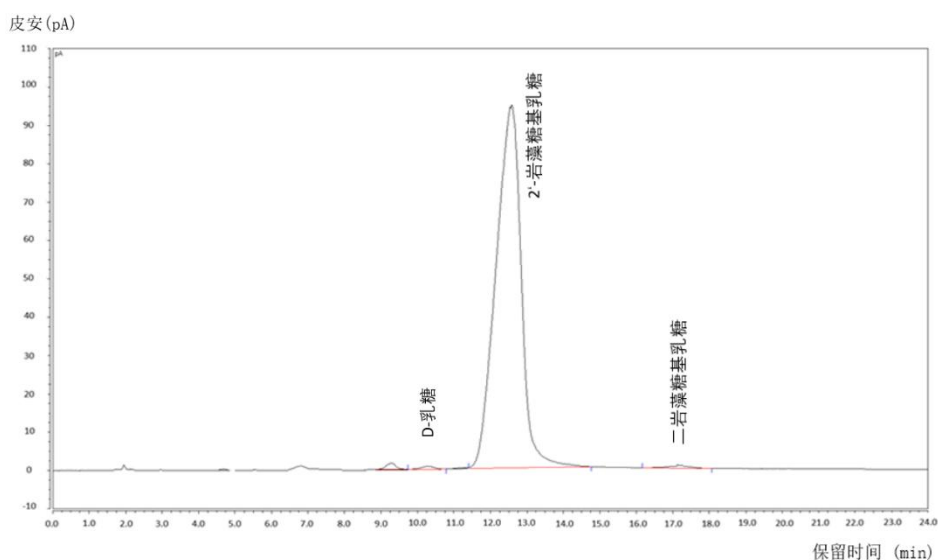


图 B.3 液相色谱-电雾式检测器色谱条件下 D-乳糖、2'-岩藻糖基乳糖和二岩藻糖基乳糖对照品的色谱图

表 B.2 液相色谱-电雾式检测器色谱条件下各物质
的保留时间

化合物	保留时间 (min)
D-乳糖	10.4
2'-岩藻糖基乳糖	12.6
二岩藻糖基乳糖	17.2

附录 C 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

C.1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息见表 C.1。

表 C.1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
2'-岩藻糖基乳糖 2'-fucosyllactose	大肠杆菌 K-12 DH1 MDO	螺杆菌 (<i>Helicobacter</i> spp.) ^a
	<i>E. coli</i> K-12 DH1 MDO	
	大肠杆菌 K-12 MG1655	螺杆菌 (<i>Helicobacter</i> spp.) ^a
	<i>E. coli</i> K-12 MG1655	
	大肠杆菌 BL21(DE3)	奈瑟菌
	<i>E. coli</i> BL21(DE3)	(<i>Neisseria</i> spp.) ^a

^a 为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

3. 中文名称：乳糖-*N*-新四糖

英文名称：Lacto-*N*-neotetraose, LNnT

功能分类：食品营养强化剂

(1) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	使用量	备注
01.03.02	调制乳粉(仅限儿童用乳粉)	0.2-0.6 g/L (以纯品计, 以即食状态 计,粉状产品 按冲调倍数 折算使用量)	当与 2'-岩藻糖基乳糖、低聚半乳糖、低聚果糖、多聚果糖、棉子糖混合使用时,该类物质总量不超过 64.5 g/kg
13.01.01	婴儿配方食品		
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品		
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品		

(2) 质量规格要求

1 范围

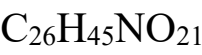
本质量规格要求适用于以乳糖等为原料,经发酵,提纯、干燥等工艺制得的营养强化剂乳糖-*N*-新四糖。乳糖-*N*-新四糖的生产菌应经过安全性评估并符合附录 D 的要求。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

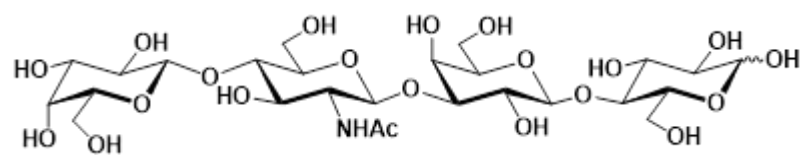
2.1 化学名称

β -D-吡喃半乳糖基-(1→4)-2-乙酰氨基-2-脱氧- β -D-吡喃葡萄糖基-(1→3)- β -D-吡喃半乳糖基-(1→4)-D-葡萄糖

2.2 分子式



2.3 结构式



2.4 相对分子质量

707.63（按 2020 年国际相对原子质量）

3 技术要求

3.1 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	检验方法
色泽	白色至米白色	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。
状态	粉末	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
----	----	------

乳糖- <i>N</i> -新四糖（以干基计），w/%	≥	92.0	附录 A 中 A.2
乳糖- <i>N</i> -新四糖果糖异构体，w/%	≤	1.0	附录 A 中 A.2
D-乳糖，w/%	≤	3.0	附录 A 中 A.3
乳糖- <i>N</i> -三糖 II，w/%	≤	3.0	附录 A 中 A.3
线性乳糖- <i>N</i> -新六糖，w/%	≤	3.0	附录 A 中 A.3
母乳总糖 ^a （以干基计），w/%	≥	95.0	附录 A 中 A.4
pH（20℃，5%溶液）		4.0 ~ 7.0	GB/T 20882.2
水分，w/%	≤	9.0	GB 5009.3 卡尔·费休法
灰分，w/%	≤	0.4	GB 5009.4
甲醇/（mg/kg）	≤	100	附录 A 中 A.5
残留蛋白/（mg/kg）	≤	100	附录 A 中 A.6
内毒素/（EU/mg）	≤	10	附录 A 中 A.7
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.11
铅（Pb）/（mg/kg）	≤	0.05	GB 5009.12
^a 母乳总糖指乳糖- <i>N</i> -新四糖、D-乳糖、乳糖- <i>N</i> -三糖 II、线性乳糖- <i>N</i> -新六糖的和，结构式见附录 C。			

3.3 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） ≤	500	GB 4789.2
酵母/（CFU/g） ≤	10	GB 4789.15
霉菌/（CFU/g） ≤	10	GB 4789.15
肠杆菌科/（CFU/g） <	10	GB 4789.41
沙门氏菌/(25g)	不得检出	GB 4789.4

附录 A 检验方法

A.1 一般规定

本质量规格要求所用的试剂和水，在未注明其他要求时，均指分析纯试剂和符合 GB/T 6682 规定的一级水。试验中所用标准溶液、杂质测定用标准溶液、制剂和制品，在未注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

A.2 乳糖-*N*-新四糖（以干基计）和乳糖-*N*-新四糖果糖异构体的测定

A.2.1 方法提要

试样溶于溶剂，在氨基色谱柱的液相色谱条件下分离，用紫外检测器检测乳糖-*N*-新四糖，外标法定量；用电雾式检测器检测乳糖-*N*-新四糖果糖异构体，使用乳糖-*N*-新四糖对照品校准，外标法定量。

A.2.2 试剂和材料

A.2.2.1 乳糖-*N*-新四糖对照品（CAS 13007-32-4）：纯度 $\geq 91\%$ 或标明含量的等同物。

A.2.2.2 乳糖-*N*-新四糖果糖异构体对照品：纯度 $\geq 70\%$ 或标明含量的等同物。

A.2.2.3 乙腈：色谱纯。

A.2.2.4 溶剂：乙腈:水=50:50（v/v）。

A.2.3 仪器和设备

A.2.3.1 高效液相色谱仪：配备紫外检测器和电雾式检测器。

A.2.3.2 分析天平：感量 0.0001 g。

A.2.4 参考色谱条件

A.2.4.1 色谱柱：氨基聚合物柱，250 mm × 4.6 mm, 5 μm 或等效色谱柱。

A.2.4.2 流动相：A:水；B:乙腈。

A.2.4.3 流速：1.1 mL/min。

A.2.4.4 洗脱类型：梯度洗脱，条件见表 A.1。

表 A.1 梯度洗脱条件

流动相	时间/min				
	0	16	22	22.2	28
流动相 A, %	30	36	36	30	30
流动相 B, %	70	64	64	70	70

A.2.4.5 柱温：25 °C。

A.2.4.6 紫外检测器：波长 205 nm。

A.2.4.7 电雾式检测器：雾化器温度：35 °C；数据采集速率：20 Hz；功率功能：1；过滤器：5。

A.2.4.8 进样量：10 μL。

A.2.4.9 运行时间：28 min。

A.2.5 分析步骤

A.2.5.1 溶液的配制

A.2.5.1.1 标准储备溶液

乳糖-*N*-新四糖系列标准储备溶液：准确称取三份适量乳糖-*N*-新四糖对照品至适宜的容量瓶中，用溶剂溶解，根据对照品的纯度折算，配制成乳糖-*N*-新四糖最终浓度约为 1.6 mg/mL、2.0 mg/mL 和 2.4 mg/mL 的标准储备溶液 1、标准储备溶液 2 和标准储备溶液 3。该溶液在 4 °C ~ 8 °C 冰箱中保存，有效期 4 周。

乳糖-*N*-新四糖果糖异构体标准储备溶液：称取约 2.0 mg ~ 3.0 mg 乳糖-*N*-新四糖果糖异构体对照品于 1.5 mL 的玻璃小瓶中，加入 1 mL 溶剂溶解，配制成乳糖-*N*-新四糖果糖异构体标准储备溶液。该溶液在 4 °C ~ 8 °C 冰箱中密封保存，有效期 4 个月。

A.2.5.1.2 乳糖-*N*-新四糖果糖异构体色谱峰鉴定溶液

将 50 μ L 乳糖-*N*-新四糖果糖异构体标准储备溶液和 50 μ L 乳糖-*N*-新四糖标准储备溶液 2 转移至 5 mL 容量瓶中，用溶剂稀释至刻度。

A.2.5.1.3 乳糖-*N*-新四糖标准工作溶液

分别吸取乳糖-*N*-新四糖标准储备溶液 1、2 和 3 各 1.0 mL 至三个 10 mL 容量瓶中，用溶剂稀释并定容，配制成乳糖-*N*-

新四糖标准工作溶液 1、2 和 3，浓度分别约为 0.16 mg/mL、0.20 mg/mL 和 0.24 mg/mL。

A.2.5.1.4 用于乳糖-*N*-新四糖果糖异构体含量测定的标准工作溶液

乳糖-*N*-新四糖果糖异构体含量用乳糖-*N*-新四糖标准品定量。分别取不同体积的乳糖-*N*-新四糖标准储备溶液 2，用溶剂稀释成 4 个不同浓度的系列标准工作溶液，即标准工作溶液 1、标准工作溶液 2、标准工作溶液 3、标准工作溶液 4。标准工作溶液中乳糖-*N*-新四糖的浓度依次约为 6 µg/mL、12 µg/mL、20 µg/mL 和 40 µg/mL。

A.2.5.1.5 试样溶液

测定乳糖-*N*-新四糖含量的试样溶液：准确称取试样 20.0 mg ~ 22.0 mg 于 100 mL 容量瓶中，用溶剂溶解并定容。每份试样准备三个平行。

测定乳糖-*N*-新四糖果糖异构体含量的试样溶液：准确称取试样 20.0 mg ~ 22.0 mg 于 10 mL 容量瓶中，用溶剂溶解并定容。如需要，调整试样的称样量或稀释体积，确保所测浓度在工作曲线的范围内。每份试样准备三个平行。

A.2.5.2 系统适用性试验

溶剂连续进样至少五次，待液相色谱响应稳定后在电雾式检测器条件下进行系统适用性测试。满足以下条件后可进行乳糖-*N*-新四糖果糖异构体含量测试：

——乳糖-*N*-新四糖标准溶液 3 中乳糖-*N*-新四糖色谱峰的不对称性在 0.95 ~ 1.25 之间;

——乳糖-*N*-新四糖果糖异构体色谱峰鉴定溶液的色谱图中, 乳糖-*N*-新四糖和乳糖-*N*-新四糖果糖异构体的分离度大于 2.2;

——用于乳糖-*N*-新四糖果糖异构体含量测定的标准工作溶液 2 连续进样 3 次, 乳糖-*N*-新四糖峰面积的相对标准偏差 < 5%;

——乳糖-*N*-新四糖果糖异构体标准工作溶液 1 的色谱图中, 乳糖-*N*-新四糖色谱峰的信噪比大于 10;

——按照标准工作溶液、试样溶液和标准工作溶液顺序进样测试。试样溶液前后的两次标准工作溶液 2 测试的峰面积的相对偏差需小于 10.0%。如不满足相对偏差要求, 需复测。

A.2.5.3 乳糖-*N*-新四糖 (以干基计) 的测定

使用紫外检测器测定乳糖-*N*-新四糖的含量。乳糖-*N*-新四糖的参考色谱图见附录 B.1。

以系列标准溶液中乳糖-*N*-新四糖的浓度为横坐标, 峰面积为纵坐标绘制过零点的线性标准曲线, 依试样溶液的峰面积在标准曲线上确定其中乳糖-*N*-新四糖的浓度。

若标准曲线的相关系数 (R^2) 小于 0.995, 或试样溶液的信噪比小于 100, 则需重新进行含量测定。

乳糖-N-新四糖含量的质量分数 ω_1 按式（A.1）计算。

$$\omega_1 = \frac{C_1 \times V_1}{m_1} \times 100\% \quad \text{..... (A.1)}$$

式中：

C_1 ——由标准曲线得到的待测样品溶液中乳糖-N-新四糖的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

V_1 ——试样的定容体积，单位为毫升（mL）；

m_1 ——试样的质量，单位为毫克（mg）。

三次进样测定结果的相对标准偏差不超过 2%。测试结果取算术平均值。

乳糖-N-新四糖（以干基计）含量的质量分数 ω_2 按式（A.2）计算。

$$\omega_2 = \frac{\omega_1}{1-\omega} \times 100\% \quad \text{..... (A.2)}$$

式中：

ω_1 ——乳糖-N-新四糖含量的质量分数，% ；

ω ——按照 GB 5009.3 卡尔·费休法测得的样品中水的质量百分含量，%。

结果保留小数点后一位。

A.2.5.4 乳糖-N-新四糖果糖异构体的测定

使用电雾式检测器测定乳糖-N-新四糖果糖异构体的含量。参考色谱图见附录 B.2。

以系列乳糖-*N*-新四糖标准工作溶液的峰面积为纵坐标，标准工作溶液浓度为横坐标，绘制通过原点的二次标准曲线。通过试样溶液中乳糖-*N*-新四糖果糖异构体的峰面积，在二次标准曲线上求得其对应的浓度。

乳糖-*N*-新四糖果糖异构体含量的质量分数 ω_3 按式（A.3）计算。

$$\omega_3 = \frac{C_2 \times V_2}{m_2} \times f \times 100\% \quad \text{..... (A.3)}$$

式中：

C_2 ——由标准曲线得到的试样溶液中乳糖-*N*-新四糖果糖异构体的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

V_2 ——试样的定容体积，单位为毫升（mL）；

f ——稀释因子；

m_2 ——试样的质量，单位为毫克（mg）。

三次进样测定结果的相对标准偏差不超过 10%。测试结果取算术平均值，结果保留小数点后一位。本方法的检测限为 0.3%。如结果低于检测限，则结果表示为 < 0.3%。

A.3 D-乳糖、乳糖-*N*-三糖 II 和线性乳糖-*N*-新六糖的测定

A.3.1 方法提要

试样溶于水，采用弱阴离子交换色谱法分离，脉冲安培检测器检测，以 D-乳糖、乳糖-*N*-三糖 II、线性乳糖-*N*-新六糖对照品的保留时间定性。外标法定量 D-乳糖；使用乳糖-*N*-

新四糖对照品校准，外标法定量乳糖-*N*-三糖 II 和线性乳糖-*N*-新六糖。

A.3.2 试剂和材料

A.3.2.1 乳糖-*N*-新四糖对照品（CAS 13007-32-4）：纯度 $\geq 91\%$ 或标明含量的等同物。

A.3.2.2 D-乳糖一水合物对照品（CAS 64044-51-5）：无水 D-乳糖含量 $\geq 95\%$ 或标明含量的等同物。

A.3.2.3 乳糖-*N*-三糖 II 对照品：纯度 $\geq 70\%$ 或标明含量的等同物。

A.3.2.4 线性乳糖-*N*-新六糖对照品：纯度 $\geq 70\%$ 或标明含量的等同物。

A.3.2.5 乙腈：色谱纯。

A.3.2.6 氢氧化钠溶液：50%（w/w）。

A.3.2.7 氮气：纯度 $> 99.99\%$ 。

A.3.3 仪器和设备

A.3.3.1 高效阴离子交换色谱仪：配备脉冲安培检测器。

A.3.3.2 分析天平：感量 0.0001 g。

A.3.4 参考色谱条件

A.3.4.1 色谱柱：乙基乙烯基苯/二乙烯基苯底物（55%交联）吸附 6%交联季胺官能化乳胶胶粒为固定相的保护柱（50 mm $\times$ 4 mm）或等效离子交换色谱柱，及其对应分离柱（250 mm $\times$ 4 mm）或等效离子交换色谱柱。

A.3.4.2 柱温：25 °C。

A.3.4.3 流动相：淋洗液 A、淋洗液 B 和淋洗液 C。

A.3.4.4 洗脱类型：梯度洗脱，洗脱条件见表 A.2。

表 A.2 离子色谱梯度洗脱条件

流动相	时间（min）							
	0	20	20.5	38	38.5	43.5	44	59
淋洗液 A，%	0	0	0	0	80	80	0	0
淋洗液 B，%	65	65	0	0	20	20	65	65
淋洗液 C，%	35	35	100	100	0	0	35	35

A.3.4.5 流速：0.45 mL/min。

A.3.4.6 进样量：5 μL。

A.3.4.7 脉冲安培检测器

A.3.4.7.1 检测器温度：35 °C。

A.3.4.7.2 数据收集速率（Hz）：10。

A.3.4.7.3 检测器波形为碳水化合物检测四电位波形，从 0.2 s 开始数据记录，到 0.4 s 停止采集数据，参数见表 A.3。

A.3.4.7.4 参比电极：银/氯化银电极。

A.3.4.7.5 工作电极：金电极。

表 A.3 检测器波形

参数	时间（s）							
	0	0.2	0.4	0.41	0.42	0.43	0.44	0.5
电压（V）	0.1	0.1	0.1	-2.0	-2.0	0.6	-0.1	-0.1

A.3.5 分析步骤

A.3.5.1 流动相的配制

淋洗液 A (500 mM NaOH)：在塑料瓶内加入 1L 经 0.2 μm 滤膜真空过滤的水，与 26 mL 50% 氢氧化钠溶液混合，轻摇，配制成 500 mM 的氢氧化钠溶液。临用前配制，用氮气置换塑料瓶的上部空间，做氮封保护。

淋洗液 B (水)：临用前将经 0.2 μm 滤膜真空过滤的水装入塑料瓶，并用氮气置换塑料瓶的上部空间，做氮封保护。

淋洗液 C (100 mM NaOH)：在塑料瓶内加入 1L 经 0.2 μm 滤膜真空过滤的水，与 5.2 mL 50% 氢氧化钠溶液混合，轻摇，配制成 100 mM 的氢氧化钠溶液。临用前配制，氮气置换塑料瓶的上部空间，做氮封保护。

淋洗液用水均需使用纯水机新鲜制备的纯净水 ($\geq 18.2 \text{ M}\Omega\text{cm}$)。淋洗液塑料瓶在实验中保持 35 千帕 ~ 55 千帕的氮气保护。淋洗液每周新鲜配制。

A.3.5.2 溶液配制

A.3.5.2.1 杂质峰鉴别用储备溶液

称取约 1.0 mg 乳糖-*N*-三糖 II 和 1.0 mg 线性乳糖-*N*-新六糖对照品于 2 个具塞的玻璃小瓶中，各自用 0.9 mL 水和 0.1 mL 乙腈混合溶液溶解后，作为杂质峰鉴别用的储备溶液。置于冰箱的冷冻保存，有效期一年。解冻后在 15 $^{\circ}\text{C}$ 条件下，两个月内有效。

A.3.5.2.2 标准储备溶液

称取约 20 mg 乳糖-*N*-新四糖标准品于 10 mL 容量瓶中，用水溶解并定容，制备乳糖-*N*-新四糖标准储备溶液。称取约 20 mg D-乳糖一水合物对照品于 10 mL 容量瓶中，用水溶解并定容，制备 D-乳糖标准储备溶液。以上标准储备溶液在冰箱中 2 °C ~ 8 °C 保存。有效期为 8 周。

A.3.5.2.3 标准工作溶液

按照表 A.4 的规定，用水配制标准工作溶液。

表 A.4 工作溶液的配制

工作溶液	配制方法	备注
标准工作溶液 1	各吸取乳糖- <i>N</i> -新四糖标准储备溶液和 D-乳糖标准储备溶液 50 μ L 于同一 10 mL 容量瓶中，用水稀释至刻度。	在 2 °C ~ 8 °C 条件下可稳定储存 2 周。
标准工作溶液 2	吸取 1.0 mL 标准工作溶液 1 于 10 mL 容量瓶中，用水稀释至刻度。	
标准工作溶液 3	吸取 1.0 mL 标准工作溶液 2 于 10 mL 容量瓶中，用水稀释至刻度。	
峰鉴别用	各吸取乳糖- <i>N</i> -三糖 II 标	在冷冻条件下可稳

工作溶液	准储备溶液和线性乳糖-N-新六糖标准储备溶液 20 μ L 于同一 10 mL 容量瓶中，用水稀释至刻度。	定储存 1 年。解冻后，在 15 $^{\circ}$ C 条件下的自动取样器中，可以稳定储存 2 个月。
------	---	---

A.3.5.2.4 试样溶液

称量 20.0 mg 乳糖-N-新四糖样品于 10 mL 容量瓶中，用水溶解并定容。取 1.0 mL 该试样储备溶液于 20 mL 容量瓶中，用水稀释并定容。如需要，调整试样的称样量或稀释体积，确保所测浓度在工作曲线的范围内。

A.3.5.3 系统适用性试验

以水为空白样，连续进样至少二次，进行系统适用性测试。当满足以下条件时，可进行样品检测：

——标准工作溶液 3 进样后，色谱图中乳糖-N-新四糖的信噪比应 ≥ 10 ；

——按照标准工作溶液 1 和标准工作溶液 2 各进样一次，2 个平行试样溶液各进样一次，标准工作溶液 1 和标准工作溶液 2 各进样一次的顺序进行测试。试样溶液前后测得标准工作溶液 1，标准工作溶液 2 中相同浓度的 D-乳糖的峰面积或乳糖-N-新四糖峰面积相对偏差应不大于 10.0%。若不满足相对偏差要求，需复测。

A.3.6 测定

标准工作溶液 3 和峰鉴别用工作溶液进样后，得到的色谱图与附录 B.3 色谱图比较，确定所测杂质的色谱峰位置。以 D-乳糖的标准曲线，外标法定量 D-乳糖的含量。以乳糖-N-新四糖标准曲线，外标法定量乳糖-N-三糖 II 和线性乳糖-N-新六糖。试样溶液进样的色谱图和局部放大图见附录 B.4。

A.3.7 结果计算

A.3.7.1 D-乳糖结果的计算

用标准工作溶液 1 及标准工作溶液 2 进样获得的 D-乳糖的峰面积为纵坐标，D-乳糖的浓度为横坐标通过原点绘制线性标准曲线。通过试样溶液色谱图中 D-乳糖的峰面积，在标准曲线上获得对应的浓度。

D-乳糖含量质量分数 ω_4 按式（A.4）计算。

$$\omega_4 = \frac{C_3 \times V_3}{m_3} \times f \times 100\% \quad \text{..... (A.4)}$$

式中：

C_3 ——由标准曲线得到的试样溶液中 D-乳糖的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

V_3 ——试样的定容体积，单位为毫升（mL）；

f ——稀释因子；

m_3 ——试样的质量，单位为毫克（mg）。

结果以两次平行测定的平均值表示。该方法对 D-乳糖的报告限为 0.03%。若结果高于报告限，以质量分数表示，结

果保留小数点后二位；若结果低于报告限，结果表示为 < 0.03%。

A.3.7.2 乳糖-N-三糖 II 结果的计算

用标准工作溶液 1 及标准工作溶液 2 进样获得的乳糖-N-新四糖的峰面积为纵坐标，乳糖-N-新四糖浓度为横坐标，通过原点绘制的线性标准曲线。通过试样溶液色谱图中乳糖-N-三糖 II 的峰面积，在标准曲线上获得对应的浓度。

乳糖-N-三糖 II 含量的质量分数 ω_5 按式（A.5）计算。

$$\omega_5 = \frac{C_4 \times V_4 \times 0.94}{m_4} \times f \times 100\% \quad \text{..... (A.5)}$$

式中：

C_4 ——由标准曲线得到的试样溶液中乳糖-N-三糖 II 的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

V_4 ——试样的定容体积，单位为毫升（mL）；

f ——稀释因子；

m_4 ——试样的质量，单位为毫克（mg）；

0.94 ——乳糖-N-三糖 II 与线性乳糖-N-新四糖相对校正系数。

结果以两次平行测定的平均值表示。该方法对乳糖-N-三糖 II 的报告限是 0.03%。若结果高于报告限，以质量分数表示，结果保留小数点后二位；若结果低于报告限，结果表示为 < 0.03%。

A.3.7.3 线性乳糖-N-新六糖结果的计算

用标准工作溶液 1 及标准工作溶液 2 的乳糖-*N*-新四糖的峰面积为纵坐标，乳糖-*N*-新四糖浓度为横坐标，通过原点绘制的线性标准曲线。通过试样溶液色谱图中线性乳糖-*N*-新六糖的峰面积，在标准曲线上获得对应的浓度。

线性乳糖-*N*-新六糖含量的质量分数 ω_6 按式(A.6)计算。

$$\omega_6 = \frac{C_5 \times V_5 \times 1.30}{m_5} \times f \times 100\% \quad \text{.....} \quad (\text{A.6})$$

式中：

C_5 ——由标准曲线得到的试样溶液中线性乳糖-*N*-新六糖的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

V_5 ——试样的定容体积，单位为毫升（mL）；

f ——稀释因子；

m_5 ——试样的质量，单位为毫克（mg）；

1.30 ——线性乳糖-*N*-新六糖与乳糖-*N*-新四糖相对校正因子的系数。

结果以两次平行测定的平均值表示。该方法对线性乳糖-*N*-新六糖的报告限是 0.04%。若结果高于报告限，以质量分数表示，结果保留小数点后二位；若结果低于报告限，结果表示为 <0.04%。

A.4 母乳总糖（以干基计）含量的计算

以干基计的母乳总糖含量的质量分数 ω_7 按式（A.7）计算。

$$\omega_7 = \frac{\omega_1 + \omega_4 + \omega_5 + \omega_6}{1 - \omega} \times 100\% \dots\dots\dots (\text{A.7})$$

式中:

ω_1 ——乳糖-*N*-新四糖质量分数, %;

ω_4 ——D-乳糖含量质量分数, %;

ω_5 ——乳糖-*N*-三糖 II 含量的质量分数, %;

ω_6 ——线性乳糖-*N*-新六糖含量的质量分数, %;

ω ——按照 GB 5009.3 卡尔·费休法测得的样品中水的质量百分含量, %。

A.5 甲醇的测定

A.5.1 方法提要

试样溶于适当的溶剂, 顶空进样气相色谱氢火焰离子检测器分析, 内标法定量。

A.5.2 试剂和溶液

A.5.2.1 N,N-二甲基乙酰胺: 色谱纯。

A.5.2.2 1,4-二氧六环: 试剂级。

A.5.2.3 甲醇: 色谱纯。

A.5.3 仪器和设备

A.5.3.1 气相色谱仪: 配备氢火焰离子检测器。

A.5.3.2 顶空进样器。

A.5.3.3 分析天平: 感量 0.0001 g。

A.5.4 测试条件

A.5.4.1 顶空条件

A.5.4.1.1 顶空瓶温度：90 °C。

A.5.4.1.2 定量环温度：150 °C。

A.5.4.1.3 传输线温度：160 °C。

A.5.4.1.4 顶空瓶平衡时间：15 min。

A.5.4.1.5 气相循环时间：21 min。

A.5.4.2 色谱条件

A.5.4.2.1 毛细管色谱柱：氰丙苯基（6%）和聚二甲硅氧烷（94%）交联的固定相，长 40 m，内径 0.18 mm，膜厚 1 μm 或等效柱。

A.5.4.2.2 载气：氮气。

A.5.4.2.3 载气流量：1.4 mL/min。

A.5.4.2.4 进样口温度：250 °C。

A.5.4.2.5 程序升温条件：45 °C，保持 6 min，以 20 °C/min 升至 230 °C，保持 5.75 min。

A.5.4.2.6 检测器温度：300 °C。

A.5.4.2.7 分流比：25:1。

A.5.4.2.8 进样量：250 μL

A.5.5 分析步骤

A.5.5.1 溶液配制

A.5.5.1.1 内标溶液

取 20 mL N,N-二甲基乙酰胺，置于干净干燥的密封试剂瓶内。将约 100 mg ~ 125 mg（100 μL ~ 125 μL）的 1,4-二氧

六环转移至试剂瓶内，再加入 5 mL N,N-二甲基乙酰胺稀释至 25 mL 并充分混合。

A.5.5.1.2 标准储备溶液

取 8 mL 内标溶液于 10 mL 容量瓶中。将容量瓶放在分析天平上去皮后，加入 45 mL 的甲醇，称量加入甲醇的重量。用内标溶液稀释定容，混合均匀。

A.5.5.1.3 标准工作溶液

准确转移 290 μL 内标溶液于 20 mL 顶空样品瓶中，加入 10 μL 的标准储备溶液，再加入 300 μL 水，最终体积为 600 μL ，作为标准工作溶液 1。

准确转移 270 μL 内标溶液于 20 mL 顶空样品瓶中，加入 30 μL 标准储备溶液及 300 μL 水，作为标准工作溶液 2。

准确转移 230 μL 内标溶液至 20 mL 顶空样品瓶中，加入 70 μL 标准储备溶液及 300 μL 水，作为标准工作溶液 3。

A.5.5.1.4 空白溶液

取 300 μL 内标溶液于 20 mL 顶空样品瓶中，然后加入 300 μL 水。

A.5.5.1.5 试样溶液

准确称取 100 mg 样品于一个 20 mL 的顶空样品瓶中，准确加入 300 μL 内标溶液，再加入 300 μL 水。

A.5.5.2 测定

按照空白溶液、试样溶液、空白溶液和系列标准工作溶液的顺序进样测定。

A.5.6 结果计算

以标准工作溶液中甲醇峰面积与 1,4-二氧六环峰面积的比值为纵坐标，标准工作溶液中甲醇质量（μg）为横坐标，绘制标准曲线。

甲醇含量的 ω_8 按式（A.8）计算，单位以 mg/kg 表示。

$$\omega_8 = \frac{\frac{R}{a} \times 10^{-3}}{m_6 \times 10^{-3}} \dots\dots\dots (A.8)$$

式中：

- R ——试样中甲醇与内标 1,4-二氧六环峰面积比；
- a ——标准曲线斜率，单位为每微克（/μg）；
- m_6 ——试样质量，单位为克（g）；
- 10^{-3} ——单位换算系数。

参考色谱图见附录 B.5。

该方法的定量限为 10 mg/kg。若结果低于定量限，则结果表示为 < 10 mg/kg。结果保留整数。

A.6 残留蛋白含量的测定

A.6.1 方法提要

考马斯亮蓝染色试剂与蛋白质反应，在 595 nm 波长下检测吸光度用于蛋白质测定。为了防止样品基质对显色反应

的干扰，样品溶液与不同浓度的牛血清白蛋白标准溶液混合后显色，绘制二次标准曲线，计算样品蛋白质含量。

A.6.2 试剂和材料

A.6.2.1 牛血清白蛋白对照品：纯度 $\geq 99\%$ 或标明含量的等同物。

A.6.2.2 考马斯亮蓝试剂：市售，适用于 0.1 mg/mL~1.4 mg/mL 蛋白含量的测定。

A.6.3 仪器和设备

A.6.3.1 紫外-可见分光光度计。

A.6.3.2 分析天平：感量 0.0001 g。

A.6.4 分析步骤

A.6.4.1 牛血清白蛋白储备溶液的制备

称取 20.0 mg 牛血清白蛋白对照品于 10 mL 容量瓶中，用水溶解并定容至刻度，混匀。

A.6.4.2 牛血清白蛋白标准溶液的制备

取 100 μ L 上述储备溶液于 10 mL 容量瓶中，用水溶解并定容至刻度，混匀。

A.6.4.3 试样溶液的制备

称取 200 mg 样品于 5 mL 容量瓶中，用水溶解并定容至刻度，混匀。

A.6.4.4 测定

按表 A.5 直接在比色皿中依次加入试样溶液、水、牛血清白蛋白标准溶液和考马斯亮蓝试剂，混匀，室温下静置 10 min。然后以水作为参比，在 595 nm 波长下依次测定混合溶液的吸光值。

表 A.5 测试试样溶液制备

溶液	蛋白浓度 (mg/L)	试样溶液 (μL)	水 (μL)	牛血清白蛋白标准溶液 (μL)	考马斯亮蓝试剂 (μL)
空白溶液 1	0	0	800	0	200
空白溶液 2	0	0	800	0	200
混合溶液 0	0	600	200	0	200
混合溶液 1	1	600	150	50	200
混合溶液 2	2	600	100	100	200
混合溶液 3	4	600	0	200	200

A.6.4.5 结果计算

以混合溶液的吸光值减去空白吸光值的平均值得到校准吸光值。以校准吸光值为纵坐标，牛血清白蛋白标准溶液浓度为横坐标，绘制通过横坐标左半轴交点的二次标准曲线。标准曲线与横坐标左半轴交点对应浓度值的绝对值即为试样中蛋白的浓度。标准曲线的示意图见图 A.1。

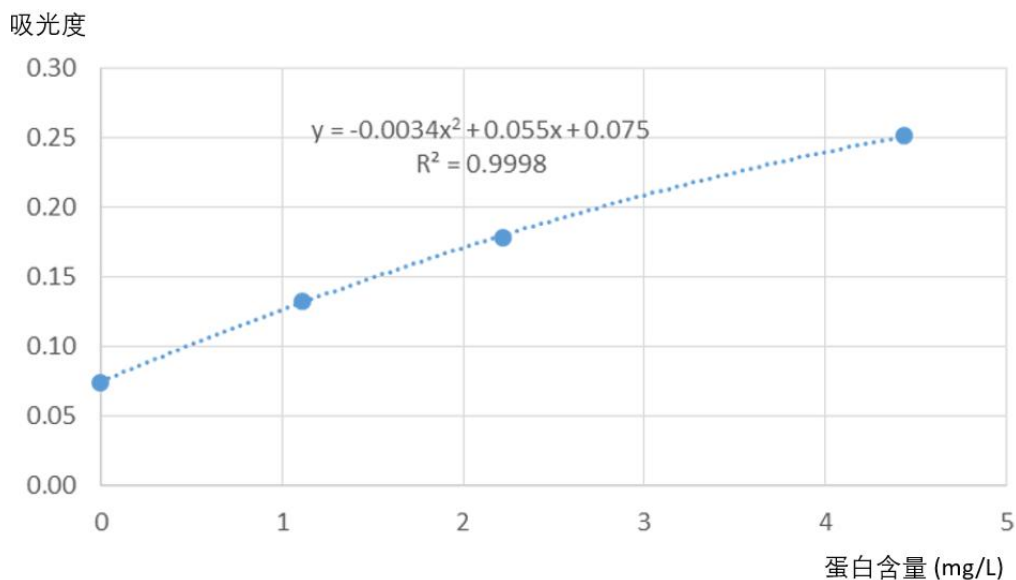


图 A.1 蛋白含量测定的标准曲线示意图

试样中蛋白含量 ω_9 按式 (A.9) 计算, 单位为 mg/kg。

$$\omega_9 = \frac{-1 \times C_6 \times V_6}{0.6 \times m_7} \times f \times 1000 \dots \dots \dots (A.9)$$

式中:

C_6 ——标准曲线与横坐标左半轴交点对应浓度值, 数值为负值, 单位为毫克每升 (mg/L);

$-1 \times C_6$ ——通过标准曲线求得的测定混合溶液中蛋白的浓度, 单位为毫克每升 (mg/L);

V_6 ——试样溶液的定容体积, 单位为毫升 (mL);

f ——稀释因子;

m_7 ——试样的质量, 单位毫克 (mg);

0.6 ——1 mL 混合溶液中试样溶液的体积为 0.6 mL;

1000——单位转换系数。

该方法的定量限为 17 mg/kg。若结果低于定量限，则结果表示为 <17 mg/kg。结果保留整数位。

在重复性测定条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不超过其算术平均值 20%。

A.7 内毒素的测定（凝胶法）

A.7.1 一般规定

本测定所用的水应符合灭菌注射用水标准，试验所用器皿需经处理，以去除可能存在的外源性内毒素。耐热器皿常用干热灭菌法（250 °C、至少 30 min）去除，也可采用其他确证不干扰细菌内毒素检查的适宜方法。若使用塑料器具，如微孔板和与微量加样器配套的吸头等，应选用标明无内毒素并且对试验无干扰的器具。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

A.7.2 方法提要

利用鲎试剂来检测或量化由革兰阴性菌产生的细菌内毒素，以判断试样中细菌内毒素的限量是否符合规定。鲎试剂是从鲎的血液中提取出的冻干试剂，可以与细菌内毒素发生凝集反应，通过凝胶法进行限度检测或半定量检测内毒素。

A.7.3 试剂和材料

A.7.3.1 细菌内毒素标准品。

A.7.3.2 鲎试剂：带有灵敏度标示值 λ 。

A.7.3.3 细菌内毒素检查用水：内毒素含量 $< 0.015 \text{ EU/mL}$ 。

A.7.4 仪器和设备

A.7.4.1 旋涡混合器。

A.7.4.2 恒温水浴箱。

A.7.5 分析步骤

A.7.5.1 试样溶液配制

样品加细菌内毒素检查用水溶解。必要时，可调节被测溶液（或其稀释液）的 pH 值，一般试样溶液和鲎试剂混合后溶液的 pH 值在 6.0 ~ 8.0 的范围内为宜，可使用适宜的酸、碱溶液或缓冲液调节 pH 值。酸或碱溶液须用细菌内毒素检查用水在已去除内毒素的容器中配制。所用溶剂、酸碱溶液及缓冲液应不含内毒素和干扰因子。

A.7.5.2 鲎试剂灵敏度复核试验

在本检查法规定的条件下，使鲎试剂产生凝集的内毒素的最低浓度即为鲎试剂的标示灵敏度，用 EU/mL 表示。当使用新批号的鲎试剂或试验条件发生了任何可能影响检验结果的改变时，应进行鲎试剂灵敏度复核试验。

根据鲎试剂灵敏度的标示值（ λ ），将细菌内毒素标准品用细菌内毒素检查用水溶解，在旋涡混合器上混匀 15 min 或参照标准品说明书中要求的混匀时间进行操作，然后制成 2λ 、 λ 、 0.5λ 和 0.25λ 四个浓度的内毒素标准溶液，每稀释一步均应在旋涡混合器上混匀 30 sec 或参照标准品说明书中要

求的混匀时间进行操作。取不同浓度的内毒素标准溶液，分别与等体积的鲎试剂溶液混合，每一个内毒素浓度平行做 4 管；另外取 2 管加入等体积的细菌内毒素检查用水作为阴性对照。将试管中溶液轻轻混匀后，封闭管口，垂直放入 $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 的恒温水浴箱中，保温 $60 \text{ min} \pm 2 \text{ min}$ 。

将试管从恒温水浴箱中轻轻取出，缓缓倒转 180° ，若管内形成凝胶，并且凝胶不变形、不从管壁滑脱者为阳性；未形成凝胶或形成的凝胶不坚实、变形并从管壁滑脱者为阴性。保温和拿取试管过程应避免受到振动，造成假阴性结果。

当最大浓度 2λ 管均为阳性，最低浓度 0.25λ 管均为阴性，阴性对照管为阴性，试验方为有效。

反应终点浓度的几何平均值，即为鲎试剂灵敏度的测定值 (λ_c) 按式 (A.10) 计算，单位为 EU/mL。

$$\lambda_c = \text{antilg} \sum X/n \dots\dots\dots (\text{A.10})$$

式中：

X —— 为反应终点浓度的对数值(lg)，反应终点浓度是指系列递减的内毒素浓度中最后一个呈阳性结果的浓度；

n —— 为每个浓度的平行管数。

当 λ_c 在 $0.5\lambda \sim 2\lambda$ (包括 0.5λ 和 2λ) 时，方可用于细菌内毒素检查，并以标示灵敏度 λ 为该批鲎试剂的灵敏度。

A.7.5.3 干扰试验

按表 A.6 制备溶液 A、B、C 和 D，使用的试样溶液应为未检验出内毒素且不超过最大有效稀释倍数（MVD）的溶液，按鲎试剂灵敏度复核试验项下操作。最大有效稀释倍数（MVD）是指在试验中试样溶液被允许达到稀释的最大倍数，在不超过此稀释倍数的浓度下进行内毒素限值的检测，MVD 按式（A.11）计算：

$$MVD = cL/\lambda \dots\dots\dots (A.11)$$

式中：

c —— 为试样溶液的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；如需计算在 MVD 时的试样浓度，即最小有效稀释浓度，可使用公式 $c=\lambda/L$ ；

L —— 试样的细胞内毒素限量，单位为内毒素单位每毫克（EU/mg）；

λ —— 鲎试剂的标示灵敏度，单位为内毒素单位每毫升（EU/mL）。

表 A.6 干扰试验溶液的制备

编号	内毒素浓度/ 被加入内毒素的溶液	稀释用 液	稀释 倍数	所含内毒素 的浓度	平行 管数
A	无/试样溶液	—	—	—	2

B	2λ/试样溶液	试样溶液	1	2λ	4
			2	λ	4
			4	0.5λ	4
			8	0.25λ	4
C	2λ/内毒素检查用水	检查用水	1	2λ	2
			2	λ	2
			4	0.5λ	2
			8	0.25λ	2
D	无/内毒素检查用水	—	—	—	2

注：A 为试样溶液；B 为干扰试验溶液；C 为鲎试剂标示灵敏度对照系列；D 为阴性对照。

只有当溶液 A 和阴性对照溶液 D 的所有平行管都为阴性，并且系列溶液 C 的结果符合鲎试剂灵敏度复核试验要求时，试验有效。当系列溶液 B 的结果符合鲎试剂灵敏度复核试验要求时，认为试样在该浓度下无干扰作用。其他情况则认为试样在该浓度下存在干扰作用。若试样溶液在小于 MVD 的稀释倍数下对试验有干扰，应将试样溶液进行不超过 MVD 的进一步稀释，再次重复干扰试验。

可通过对试样进行更大倍数的稀释或通过其他适宜的方法（如过滤、中和、透析或加热处理等）排除干扰。为确保所选择的处理方法能有效地排除干扰且不会使内毒素失

去活性，要使用预先添加了标准内毒素再经过处理的试样溶液进行干扰试验。

当进行样品的内毒素检查试验前，须进行干扰试验。当鲎试剂、生产工艺改变或试验环境中发生了任何有可能影响试验结果的变化时，须重新进行干扰试验。

A.7.5.4 测定

A.7.5.4.1 凝胶限度试验

按表 A.7 制备溶液 A、B、C 和 D。使用稀释倍数不超过 MVD 并且已经排除干扰的试样溶液来制备溶液 A 和 B。按鲎试剂灵敏度复核试验项下操作。

表 A.7 凝胶限度试验溶液制备

编号	内毒素浓度/配制内毒素的溶液	平行管数
A	无/试样溶液	2
B	2λ/试样溶液	2
C	2λ/内毒素检查用水	2
D	无/内毒素检查用水	2

注：A 为试样溶液；B 为试样阳性对照；C 为阳性对照；D 为阴性对照。

保温 60 min ± 2 min 后观察结果。若阴性对照溶液 D 的平行管均为阴性，试样阳性对照溶液 B 的平行管均为阳性，阳性对照溶液 C 的平行管均为阳性，试验有效。

若溶液 A 的两个平行管均为阴性，判定试样符合规定。
若溶液 A 的两个平行管均为阳性，判定试样不符合规定。若溶液 A 的两个平行管中的一管为阳性，另一管为阴性，需进行复试。复试时溶液 A 需做 4 支平行管，若所有平行管均为阴性，判定试样符合规定，否则判定试样不符合规定。

若试样的稀释倍数小于 MVD 而溶液 A 结果出现不符合规定时，可将试样稀释至 MVD 重新实验，再对结果进行判断。

A.7.5.4.2 凝胶半定量试验

通过确定反应终点浓度来量化试样中内毒素的含量。按表 A.8 制备溶液 A、B、C 和 D。按鲎试剂灵敏度复核试验项下操作。

表 A.8 凝胶半定量试验溶液的制备

编号	内毒素浓度/ 被加入内毒素的溶液	稀释用液	稀释倍数	所含内毒素的浓度	平行管数
A	无/试样溶液	检查用水	1	—	2
			2	—	2
			4	—	2
			8	—	2
B	2λ/试样溶液	—	1	2λ	2

C	2λ/内毒素检查用水	检查用水	1	2λ	2
			2	λ	2
			4	0.5λ	2
			8	0.25λ	2
D	无/内毒素检查用水	—	—	—	2

注：A 为不超过 MVD 并且通过干扰试验的试样溶液。从通过干扰试验的稀释倍数开始用内毒素检查用水稀释如 1 倍、2 倍、4 倍和 8 倍，最后的稀释倍数不得超过 MVD；B 为含 2λ 溶度内毒素标准品的溶液 A（试样阳性对照）；C 为鲎试剂标示灵敏度对照系列；D 为阴性对照。

若阴性对照溶液 D 的平行管均为阴性，试样阳性对照溶液 B 的平行管均为阳性，系列溶液 C 的反应终点浓度的几何平均值在 $0.5\lambda \sim 2\lambda$ ，试验有效。

A.7.5.5 结果判定

系列溶液 A 中每一系列平行管的终点稀释倍数乘以 λ，为每个系列的反应终点浓度。如果检验的是经稀释的试样，则将终点浓度乘以试样进行半定量试验的初始稀释倍数，即得到每一系列内毒素浓度 c。

若每一系列内毒素浓度均小于规定的限值，判定试样符合规定。每一系列内毒素浓度的几何平均值即为试样溶液的内毒素浓度 [按公式 $c_E = \text{antilg}(\sum \lg c / 2)$]。若试验中试样溶液的

所有平行管均为阴性，应记为内毒素浓度小于 λ （如果检验的是稀释过的试样，则记为小于 λ 乘以试样进行半定量试验的初始稀释倍数）。

若任何系列内毒素浓度不小于规定的限值时，则判定试样不符合规定。当试样溶液的所有平行管均为阳性，可记为内毒素的浓度大于或等于最大的稀释倍数乘以 λ 。

附录 B 高效液相参考色谱图

B.1 紫外检测器条件下乳糖-*N*-新四糖的参考色谱图

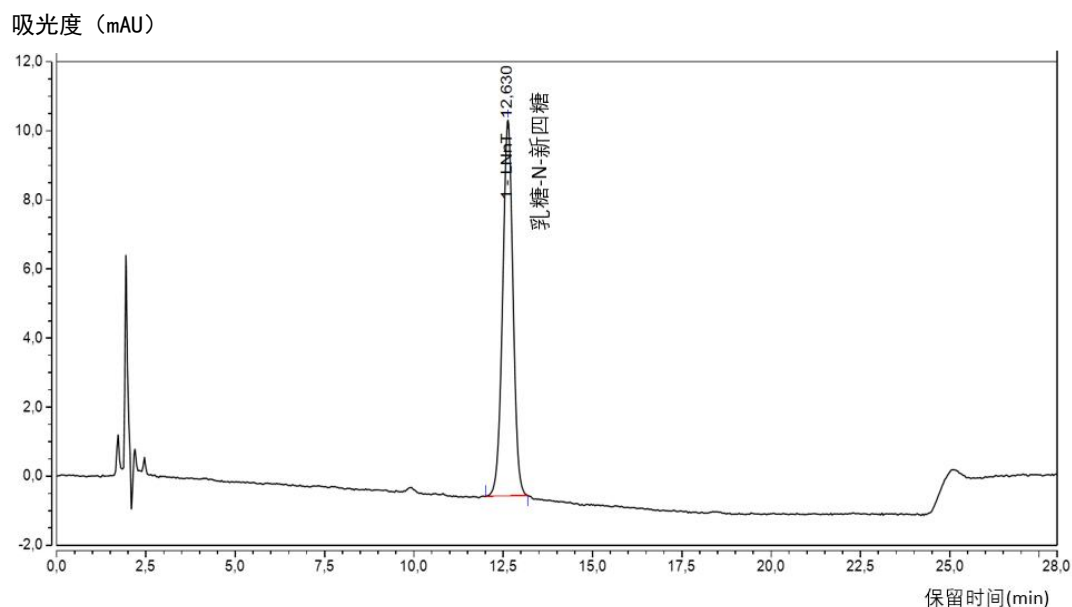


图 B.1 紫外检测器条件下乳糖-*N*-新四糖的参考色谱图

B.2 液相色谱电雾式检测条件下乳糖-*N*-新四糖和乳糖-*N*-新四糖果糖异构体的参考色谱图

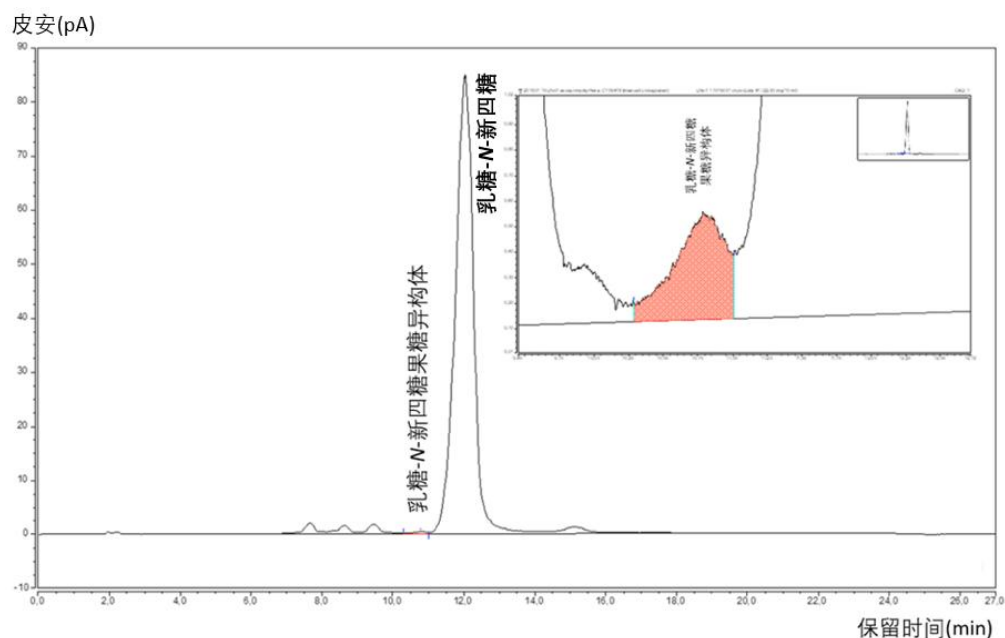


图 B.2 液相色谱电雾式检测条件下乳糖-*N*-新四糖和乳糖-*N*-新四糖果糖异构体的参考色谱图

表 B.1 色谱条件下各物质的参考保留时间

化合物	保留时间 (min)
乳糖- <i>N</i> -新四糖	12 ~ 13
乳糖- <i>N</i> -新四糖果糖异构体	10 ~ 11

B.3 浓度为 0.01 mg/mL 的 D-乳糖和乳糖-*N*-新四糖对照品溶液的参考色谱图

纳库仑 (nC)

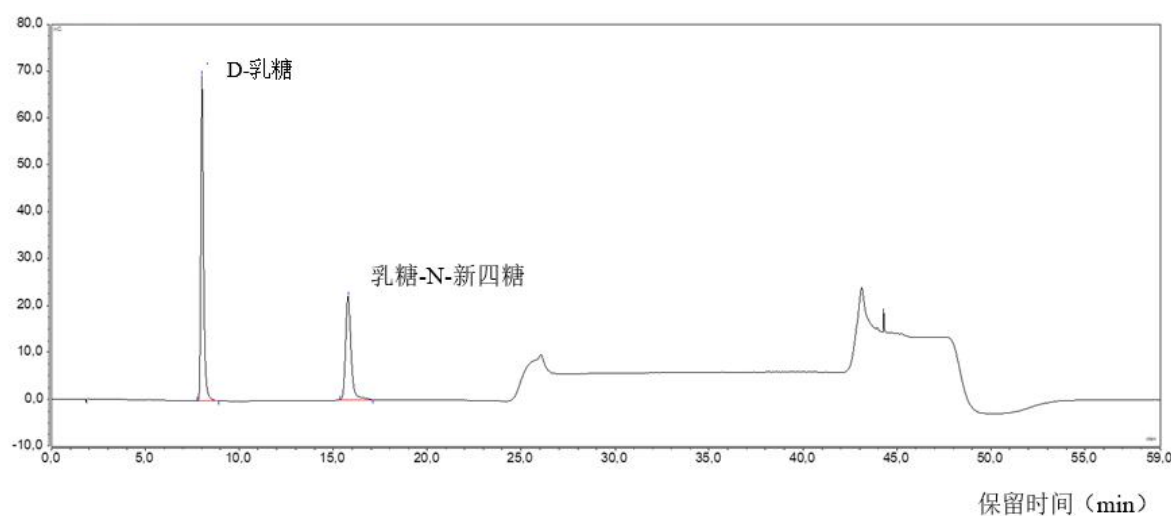


图 B.3 浓度为 0.01 mg/mL 的 D-乳糖和乳糖-*N*-新四糖对照品溶液的参考色谱图

B.4 乳糖-N-新四糖试样溶液的参考色谱图

纳库仑 (nC)

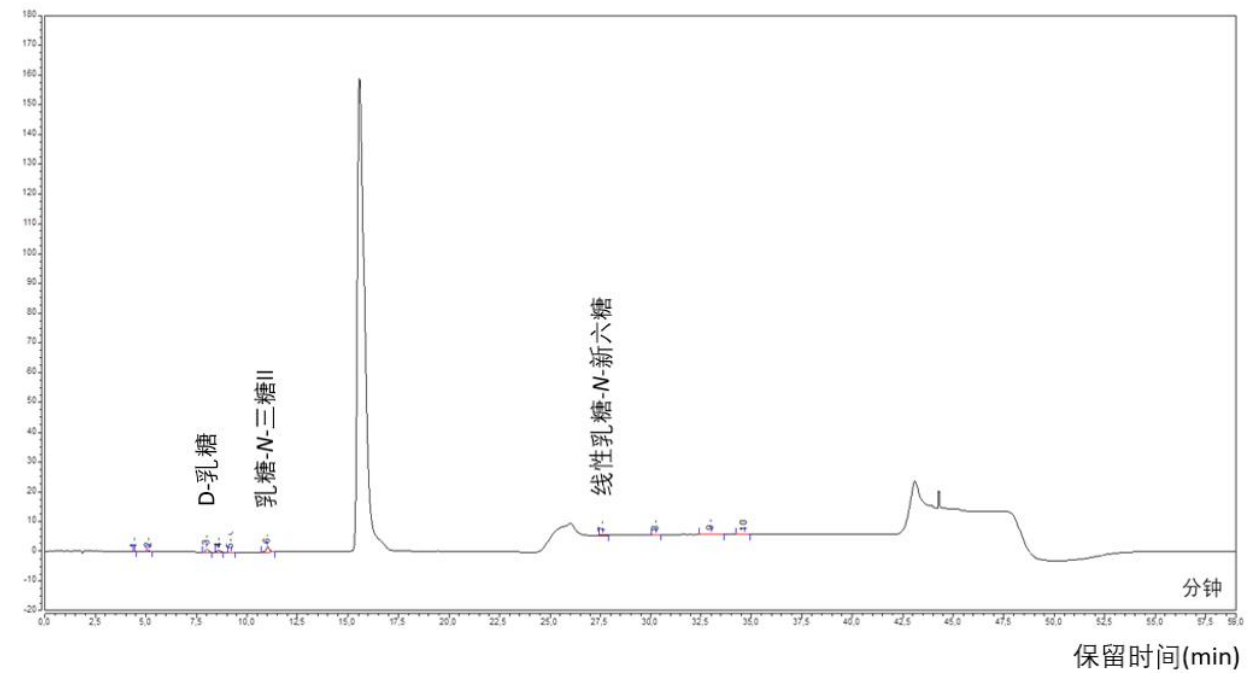


图 B.4.1 乳糖-N-新四糖试样溶液的参考色谱图

纳库仑 (nC)

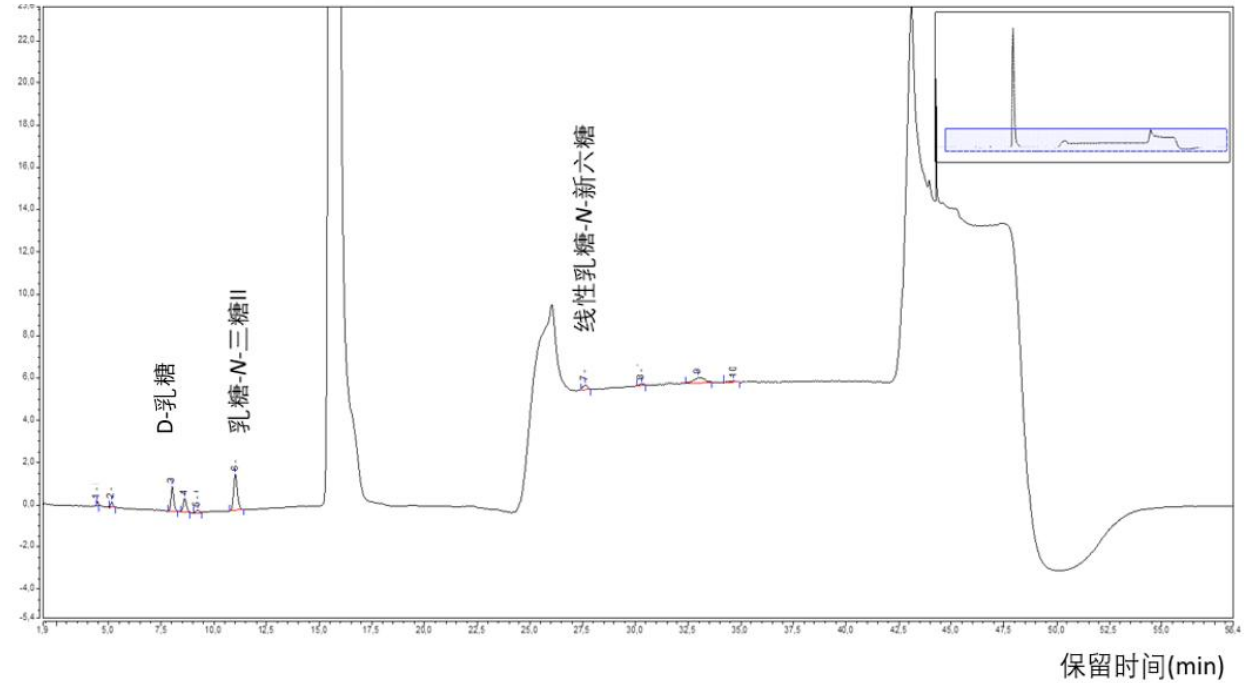


图 B.4.2 乳糖-N-新四糖试样溶液放大的参考色谱图

表 B.2 色谱条件下各物质的参考保留时间

化合物	保留时间 (min)
D-乳糖	8.0
乳糖-N-三糖II	11.0
乳糖-N-新四糖	15.8
线性乳糖-N-新六糖	27.6

B.5 含有甲醇、1,4-二氧六环和 N,N-二甲基乙酰胺校准溶液的参考色谱图

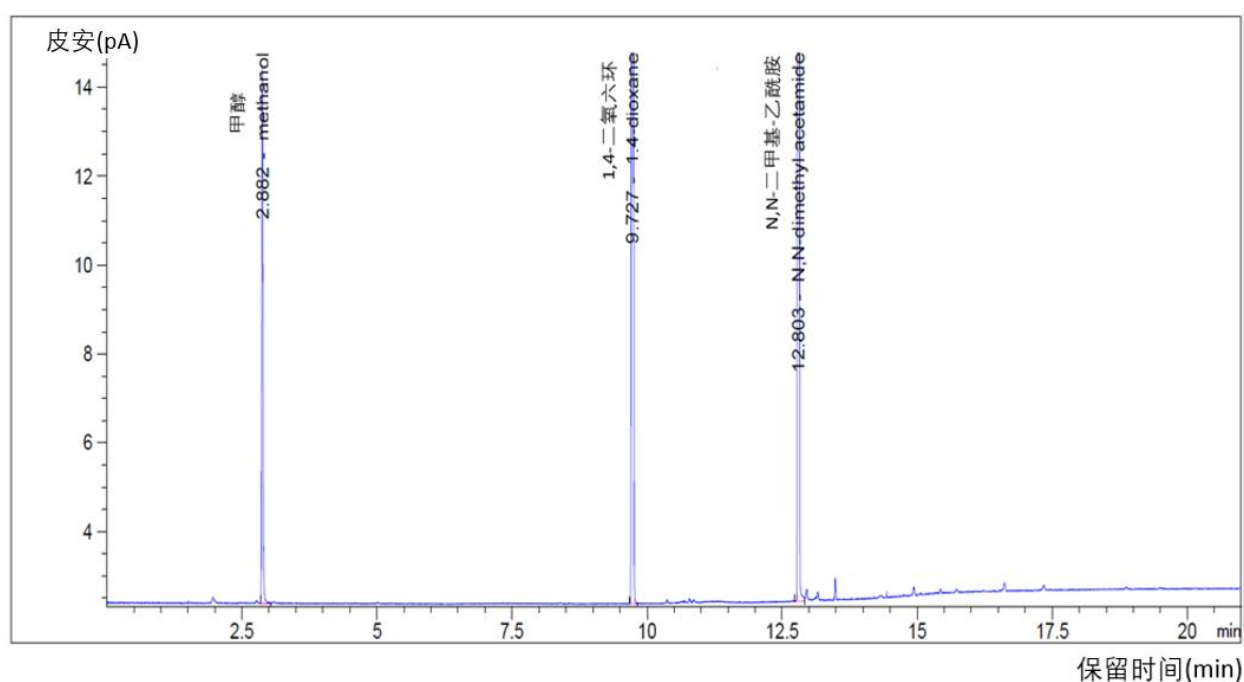


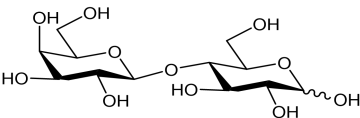
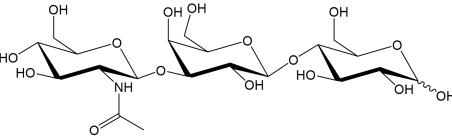
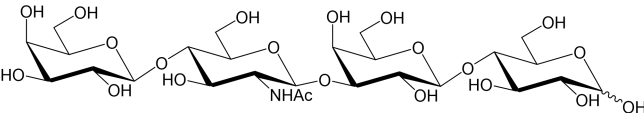
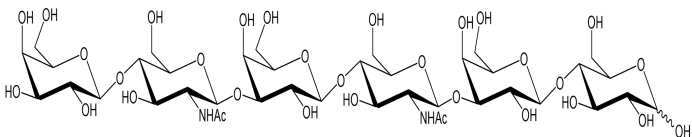
图 B.5 含有甲醇、1,4-二氧六环和 N,N-二甲基乙酰胺校准溶液的参考色谱图

附录 C 母乳总糖各物质的结构式

C.1 母乳总糖各物质的结构式

母乳总糖各物质的结构式见表 C.1。

表 C.1 母乳总糖各物质的结构式

化合物名称	结构式
D-乳糖	
乳糖-N-三糖 II	
乳糖-N-新四糖	
线性乳糖-N-新六糖	

附录 D 用于生产乳糖-*N*-新四糖的生产菌信息

D.1 用于生产乳糖-*N*-新四糖的生产菌信息

用于生产乳糖-*N*-新四糖的生产菌信息见表 D.1。

表 D.1 用于生产乳糖-*N*-新四糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
乳糖- <i>N</i> -新四糖 Lacto- <i>N</i> -neotetraose	大肠杆菌K-12 DH1 MDO <i>E. coli</i> K-12 DH1 MDO	奈瑟菌 (<i>Neisseria</i> spp.) ^a 和螺杆菌 (<i>Helicobacter</i> spp.) ^b

^a 为 β -1,3-*N*-乙酰氨基葡萄糖转移酶供体

^b 为 β -1,4-半乳糖苷基转移酶供体

三、扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	乳酸钙	稳定剂和凝固剂、酸度调节剂	04.02.02.03	腌渍的蔬菜	10.0	—
			04.02.02.04	蔬菜罐头	3.0	
2	三赞胶	增稠剂、稳定剂和凝固剂	01.01.03	调制乳	0.5	—
			14.03.03	复合蛋白饮料	0.75	以即饮状态计，相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
			14.08	风味饮料	0.5	

食品安全标准与监测评估司

主站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 关于我们

通告公告

您现在所在位置： 首页 > 最新信息 > 风险监测 > 通告公告

关于巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等9种“三新食品”的公告

发布时间：2023-11-30 来源：食品安全标准与监测评估司



2023年 第10号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等3种物质申请新食品原料、食用单宁等2种物质申请食品添加剂新品种、*N,N'*-己基-1,6-二[3-(3,5-二叔丁基-4-羟苯基)丙酰胺]等4种物质申请食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件：巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等9种“三新食品”的公告文本

国家卫生健康委
2023年11月23日

相关链接：解读《关于巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等9种“三新食品”的公告》（2023年 第10号）

附件 2

食用单宁等 2 种食品添加剂新品种

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	食用单宁	edible tannin	澄清剂	制糖工艺
2	乙酸乙酯	ethyl acetate	提取溶剂	茶叶提取物的加工工艺



食品安全标准与监测评估司

网站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 关于我们

通告公告

您现在所在位置： 首页 > 最新信息 > 风险监测 > 通告公告

关于石斛原球茎等23种“三新食品”的公告

发布时间：2024-03-13 来源：食品安全标准与监测评估司



2024年 第2号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对石斛原球茎等6种物质申请新食品原料、混合三烯生育酚浓缩物等12种物质申请食品添加剂新品种、氧化铁铬等5种物质申请食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件：关于石斛原球茎等23种“三新食品”的公告

国家卫生健康委

2024年2月29日

相关链接：解读《关于石斛原球茎等23种“三新食品”的公告》（2024年 第2号）



联系方式 | 网站地图

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68797979

中华人民共和国国家卫生健康委员会 版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874

技术支持：国家卫生健康委员会统计信息中心



附件 2

混合三烯生育酚浓缩物等 12 种 食品添加剂新品种

一、食品添加剂新品种

1. 中文名称：混合三烯生育酚浓缩物

英文名称：Mixed tocotrienol tocopherol concentrate

功能分类：抗氧化剂

用量及使用范围

序号	名称	功能	食品 分类号	食品名称	最大 使用量 (g/kg)	备注
1	混合三烯 生育酚浓 缩物	抗氧化 剂	02.01.01	植物油脂	0.2	以总生育 酚和总三 烯生育酚 计

质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于以油棕 (*Elaeis guineensis*) 果油为原料，经醇酯交换、热水冲洗、真空干燥和多重分子蒸馏等工艺提取得到的食品添加剂混合三烯生育酚浓缩物。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 化学名称

d- α -三烯生育酚：(+)-2,5,7,8-四甲基-2-(4,8,12-三甲基-3,7,11-十三碳三烯基)-6-苯并二氢吡喃醇

d- β -三烯生育酚：(+)-2,5,8-三甲基-2-(4,8,12-三甲基-3,7,11-十三碳三烯基)-6-苯并二氢吡喃醇

d- γ -三烯生育酚：(+)-2,7,8-三甲基-2-(4,8,12-三甲基-3,7,11-十三碳三烯基)-6-苯并二氢吡喃醇

d- δ -三烯生育酚：(+)-2,8-二甲基-2-(4,8,12-三甲基-3,7,11-十三碳三烯基)-6-苯并二氢吡喃醇

d- α -生育酚：(+)-2,5,7,8-四甲基-2-(4,8,12-三甲基十三烷基)-6-苯并二氢吡喃醇

d- β -生育酚：(+)-2,5,8-三甲基-2-(4,8,12-三甲基十三烷基)-6-苯并二氢吡喃醇

d- γ -生育酚：(+)-2,7,8-三甲基-2-(4,8,12-三甲基十三烷基)-6-苯并二氢吡喃醇

d- δ -生育酚：(+)-2,8-二甲基-2-(4,8,12-三甲基十三烷基)-6-苯并二氢吡喃醇

2.2 分子式

d- α -三烯生育酚：C₂₉H₄₄O₂

d- β -三烯生育酚：C₂₈H₄₂O₂

d- γ -三烯生育酚：C₂₈H₄₂O₂

d- δ -三烯生育酚：C₂₇H₄₀O₂

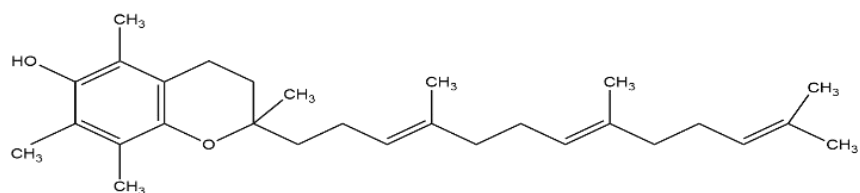
d- α -生育酚：C₂₉H₅₀O₂

d-β-生育酚: $C_{28}H_{48}O_2$

d-γ-生育酚: $C_{28}H_{48}O_2$

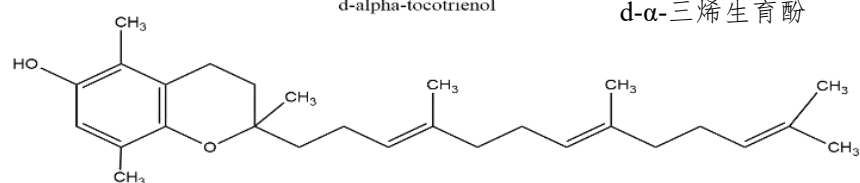
d-δ-生育酚: $C_{27}H_{46}O_2$

2.3 结构式



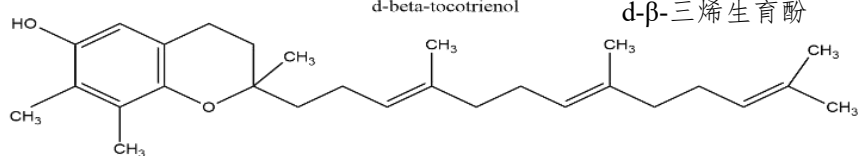
d-alpha-tocotrienol

d-α-三烯生育酚



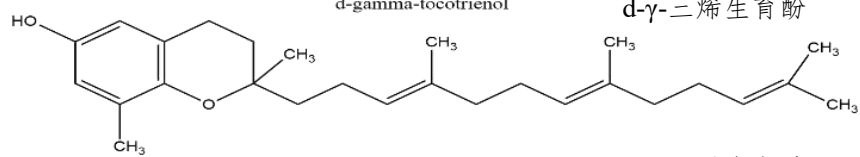
d-beta-tocotrienol

d-β-三烯生育酚



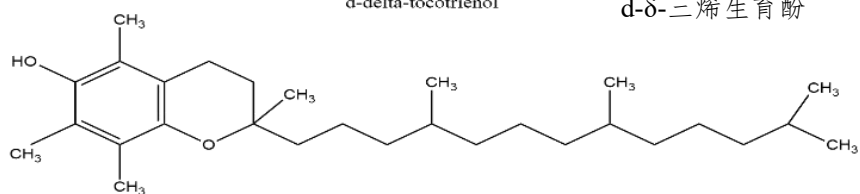
d-gamma-tocotrienol

d-γ-三烯生育酚



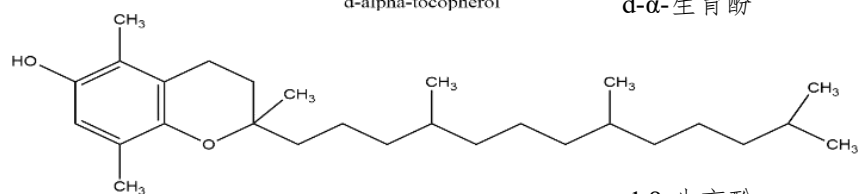
d-delta-tocotrienol

d-δ-三烯生育酚



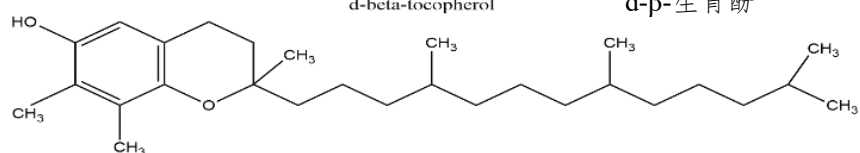
d-alpha-tocopherol

d-α-生育酚



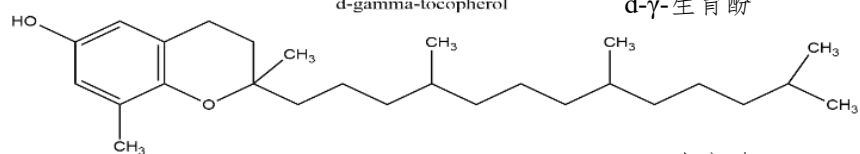
d-beta-tocopherol

d-β-生育酚



d-gamma-tocopherol

d-γ-生育酚



d-delta-tocopherol

d-δ-生育酚

2.4 相对分子质量

d- α -三烯生育酚:424.67 (按 2022 年国际相对原子质量);

d- β -三烯生育酚:410.64 (按 2022 年国际相对原子质量);

d- γ -三烯生育酚:410.64 (按 2022 年国际相对原子质量);

d- δ -三烯生育酚:396.62 (按 2022 年国际相对原子质量);

d- α -生育酚: 430.72 (按 2022 年国际相对原子质量);

d- β -生育酚: 416.69 (按 2022 年国际相对原子质量);

d- γ -生育酚: 416.69 (按 2022 年国际相对原子质量);

d- δ -生育酚: 402.66 (按 2022 年国际相对原子质量)。

3 技术要求

3.1 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	检验方法
色泽	浅黄色至棕红色	取适量试样置于透明烧杯内,在自然光下观察其色泽和状态,嗅其气味。
性状	澄清油状液体 (25℃~30℃)	
气味	具有本产品的特有气味	

3.2 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	检验方法
含量， w/%	总生育酚 ¹ 和总三烯生育酚 ²	≥30	GB/T 26635
	总生育酚与总三烯生育酚的比例	(20-30): (70-80)	GB/T 26635
水分，w/% ≤		1.0	GB5009.3-2016 第一法
过氧化值/（mmol/kg） ≤		5	GB 5009.227
铅（Pb）/（mg/kg） ≤		0.5	GB 5009.75
重金属（以Pb计）/（mg/kg） ≤		10	GB 5009.74
注： 1. 总生育酚由 d-α -生育酚、 d-β -生育酚、 d-γ -生育酚和 d-δ -生育酚组成。 2. 总三烯生育酚由 d-α -三烯生育酚、 d-β -三烯生育酚、 d-γ -三烯生育酚和 d-δ -三烯生育酚组成。 3. 商品化的食品添加剂混合三烯生育酚浓缩物产品应以符合本标准的混合三烯生育酚浓缩物为原料，可含有符合食品添加剂质量规格标准的抗氧化剂、乳化剂等食品添加剂和（或）食用植物油等食品原料制成，其混合三烯生育酚浓缩物中的各物质含量应符合标识值。			

附录 A 检验方法

A.1 一般规定

本标准除另有规定外，所用试剂的纯度应为分析纯，所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品，应按 GB/T601、GB/T602、GB/T603 的规定制备，试验用水应符合 GB/T6682 中三级水的规定。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

A.2 鉴别试验

A.2.1 试剂和材料

A.2.1.1 无水乙醇

A.2.1.2 硝酸

A.2.2 鉴别方法

A.2.2.1 取试样约 50 mg，加无水乙醇 10 mL 使溶解，振摇下加硝酸 2 mL，置 75℃水浴中加热 15 min，呈现浅红色至橙色。

A.2.2.2 在含量测定的液相色谱图上，供试样溶液的主峰与对照品溶液的主峰保留时间应一致（溶剂峰、内标峰除外）。

2. 中文名称：甜菊糖苷（酶转化法）

英文名称：Enzymatically produced steviol glycosides

功能分类：甜味剂

用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.18	可以单独或 与甜菊糖苷 混合使用，以 甜菊醇当量 计
01.02.02	风味发酵乳	0.2	
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.5	
05.02.01	胶基糖果	3.5	
14.0	饮料类[14.01 包装 饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、 14.02.02 浓缩果蔬 汁（浆）除外]	0.2	可以单独或 与甜菊糖苷 混合使用，以 甜菊醇当量 计；以即饮状 态计，相应的 固体饮料按 稀释倍数增 加使用量

质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于以甜叶菊（*Stevia Rebaudiana* Bertoni）叶来源的瑞鲍迪苷 A（Rebaudioside A）为原料，通过蔗糖合成酶、 β -1,3-糖基转移酶和 β -1,2-糖基转移酶高效催

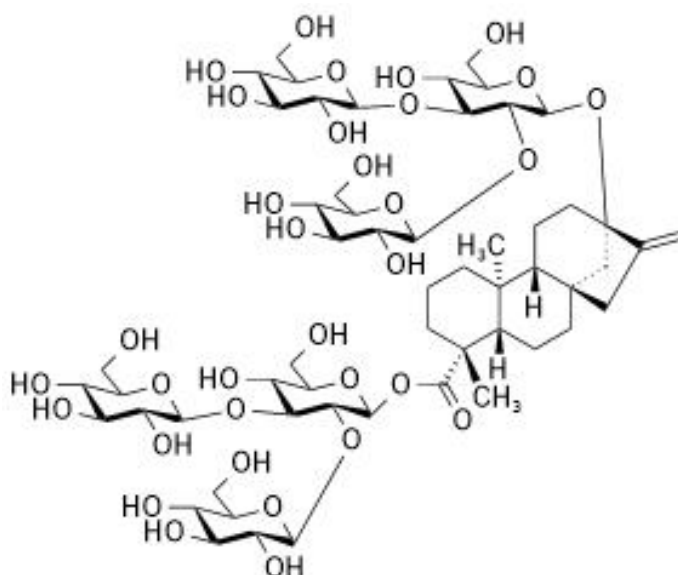
化后，再经醇溶、过滤结晶、干燥制得的富含瑞鲍迪苷 **M** 的食品添加剂甜菊糖苷（酶转化法）。甜菊糖苷（酶转化法）的生产菌应经过安全性评估并符合附录 A 的要求。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 结构式



2.3 相对分子质量

1291.30（按 2022 年国际相对原子质量）

3 技术要求

3.1 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	检验方法
色泽	白色至浅黄色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态。
状态	粉末、晶体、颗粒或片状	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
瑞鲍迪昔 M（以干基计），w/%	≥ 95.0	GB 1886.355-2022 附录 A 中 A.3
灰分，w/%	≤ 1.0	GB 5009.4
干燥减量，w/%	≤ 6.0	GB 1886.355-2022
pH	4.5~7.0	GB 1886.355-2022 附录 A 中 A.4
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷（As）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11
甲醇/（mg/kg）	≤ 200	GB 1886.355-2022 附录 A 中 A.5
乙醇/（mg/kg）	≤ 5000	GB 1886.355-2022 附录 A 中 A.5

3.3 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	要求	检验方法
菌落总数/（CFU/g） ≤	1000	GB 4789.2
酵母/（CFU/g） ≤	100	GB 4789.15
霉菌/（CFU/g） ≤	100	GB 4789.15
大肠菌群/（CFU/g） ≤	10	GB 4789.3
肠杆菌科/（CFU/g） ≤	10	GB 4789.41
金黄色葡萄球菌/ （CFU/g） ≤	10	GB 4789.10
沙门氏菌/25g	不得检出	GB 4789.4

附录 A 用于生产甜菊糖苷（酶转化法）的生产菌信息

A.1 用于生产甜菊糖苷（酶转化法）的生产菌信息

用于生产甜菊糖苷（酶转化法）的生产菌信息见表 A.1。

表 A.1 用于生产甜菊糖苷（酶转化法）的生产菌信息

食品添加剂	来源	供体
甜菊糖苷（酶转化法） Enzymatically produced steviol glycosides	大肠杆菌 BL21 (DE3) <i>Escherichia coli</i> BL21 (DE3)	甲基杆菌 (<i>Methylocaldum szegediense</i>) ^a 、甜叶菊 (<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni) ^b 和马铃薯 (<i>Solanum tuberosum</i>) ^c

^a 为蔗糖合成酶供体

^b 为 β -1,3-糖基转移酶供体

^c 为 β -1,2-糖基转移酶供体

二、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	D-阿洛酮糖-3-差向异构酶 D-psicose 3-epimerase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	闪烁梭菌 ATCC35704 <i>Clostridium scindens</i> ATCC35704
2	环糊精葡萄糖苷转移酶 Cyclomaltodextrin glucanotransferase	热解蛋白无氧芽孢杆菌 <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i>	—
3	纤维素酶 Cellulase	草酸青霉 <i>Penicillium oxalicum</i>	—

食品工业用酶制剂的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）的规定。

三、食品营养强化剂新品种

1. 中文名称：2'-岩藻糖基乳糖

英文名称：2'-fucosyllactose, 2'-FL

功能分类：食品营养强化剂

2'-岩藻糖基乳糖的用量、使用范围及质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 C 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
2'-岩藻糖基乳糖 2'-fucosyllactose	大肠杆菌 BL21(DE3) <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	幽门螺杆菌 (<i>Helicobacter pylori</i>) ^a

^a 为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

2.中文名称：*d*-核糖

英文名称：*d*-ribose

功能分类：食品营养强化剂

用量及使用范围

序号	营养强化剂	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1	<i>d</i> -核糖	13.05	除 13.01-13.04 外的其他特殊膳食用食品（仅限运动营养食品）	每日 1~2 g	—

四、扩大使用范围和使用量的食品添加剂

序号	名称	功能	食品 分类号	食品名称	最大使用 量（g/kg）	备注
1	海藻酸丙二醇酯	增稠剂	06.05.02 .01	粉丝、粉条	1.5	—
			06.05.02 .04	粉圆		

2	聚氧乙烯 (20)山梨 醇酐单油 酸酯(又 名吐温 80)	乳化剂	16.03	胶原蛋白 肠衣	0.5	—
3	抗坏血酸 棕榈酸酯 (酶法)	抗氧化 剂	01.03.02	调制乳粉 和调制奶 油粉	0.2	以脂肪中 抗坏血酸 计
			07.01	面包	0.2	—
			14.05.01	茶(类) 饮料	0.2	以即饮状 态计,相 应的固体 饮料按稀 释倍数增 加使用量
4	迷迭香提 取物	抗氧化 剂	04.05.02	加工坚果 与籽类	0.3	—
5	三氯蔗糖 (又名蔗 糖素)	甜味剂	04.05.02 .01.01	带壳熟制 坚果与籽 类	4.0	—
			04.05.02 .01.02	脱壳熟制 坚果与籽 类	2.0	

食品安全标准与监测评估司

主站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 关于我们

通告公告

您现在所在位置: 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通告公告

关于阿拉伯木聚糖等8种“三新食品”的公告

发布时间: 2024-08-05 来源: 食品安全标准与监测评估司



2024年 第3号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对阿拉伯木聚糖等3种物质申请作为新食品原料，羟基酪醇等4种物质申请作为食品添加剂新品种，“2,2-二甲基-1,3-丙二醇与对苯二甲酸、乙二醇、间苯二甲酸、1,2-丙二醇、氢化二聚（C₁₈）不饱和脂肪酸、1,6-己二醇和三羟甲基丙烷的聚合物”申请作为食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件: 1. 阿拉伯木聚糖等3种新食品原料

2.  羟基酪醇等 4 种食品添加剂新品种
3.  1种食品相关产品新品种

国家卫生健康委
2024年7月25日

相关链接：解读《关于阿拉伯木聚糖等8种“三新食品”的公告》（2024年 第3号）



联系方式 |

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68797979

中华人民共和国国家卫生健康委员会 版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874

技术支持：国家卫生健康委员会统计信息中心



附件 2

羟基酪醇等 4 种食品添加剂新品种

一、食品添加剂新品种

1. 中文名称：羟基酪醇

英文名称：Hydroxytyrosol

功能分类：抗氧化剂

用量及使用范围

序号	名称	功能	食品 分类号	食品名称	最大 使用量 (g/kg)	备注
1	羟基酪醇	抗氧化 剂	02.01.01	植物油脂	0.05	—

质量规格要求

1 范围

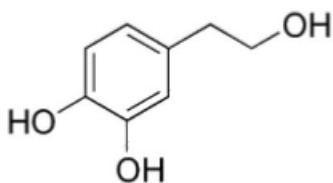
本质量规格要求适用于以酪氨酸为原料，经谷氨酸棒杆菌（*Corynebacterium glutamicum*）培养发酵液催化转化、分离纯化工艺制得食品添加剂羟基酪醇。

2 分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式

C₈H₁₀O₃

2.2 结构式



2.3 相对分子质量

154.165 g/mol（按 2022 年国际相对原子质量）

3 技术要求

3.1 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	检验方法
色泽	淡黄色	取本品少量液体，于洁净白色容器内，在良好的自然光线下，用肉眼观察其色泽、状态和检查有无异物，嗅其气味。
状态	粘稠液体	
气味	辛辣味，略苦味	

3.2 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	检验方法
羟基酪醇含量，w/% $\geq$	99.0	附录 A 中 A.3
水分，w/% $\leq$	1.6	GB 5009.3
铅（Pb）/（mg/kg） $<$	0.05	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg） $<$	0.05	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） $<$	0.05	GB 5009.17

镉 (Cd) / (mg/kg)	<	0.05	GB 5009.15
------------------	---	------	------------

3.3 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	要求	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)	< 1000	GB 4789.2
霉菌和酵母/ (CFU/g)	< 10	GB 4789.15
大肠菌群/ (MPN/g)	< 0.3	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出	GB 4789.10
沙门氏菌/25g	不得检出	GB 4789.4

附录 A 羟基酪醇含量检验方法

A.1 警示

试验方法规定的一些试验过程可能导致危险情况。操作者应采取适当的安全和健康措施。

A.2 一般规定

除非另有说明，在分析中仅适用分析纯试剂和 GB/T 6682 中规定的三级水或相应纯度的水。试验中所需标准溶液、制剂及制品，在没有其他规定下，均按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T603 的规定进行制备。

A.3 羟基酪醇含量测定方法

A.3.1 仪器

A.3.1.1 电子天平：感量为 0.01 mg。

A.3.1.2 高效液相色谱仪，配紫外检测器。

A.3.2 试剂

A.3.2.1 甲醇（色谱纯）。

A.3.2.2 三蒸水（含 1‰甲酸）。

A.3.2.3 标准品：羟基酪醇（纯度 $\geq 98.0\%$ ）。

A.3.3 液相色谱参考条件

A.3.3.1 色谱柱：C18, 5 μm , 4.6 mm $\times$ 250 mm 或等效色谱柱。

A.3.3.2 柱温：30 $^{\circ}\text{C}$ 。

A.3.3.3 流速：1 mL/min。

A.3.3.4 波长：280 nm。

A.3.3.5 进样量：10 μL 。

A.3.3.6 流动相：流动相 A：甲醇；流动相 B：三蒸水。采用梯度洗脱，见表 A.1。

表 A.1 梯度洗脱程序

时间 (min)	A%	B%
0	25	75
9	70	30
11	25	75
15	25	75

A.3.4 操作方法

A.3.4.1 标准品溶液的制备：准确称取标准品 100 mg（精确至 0.01mg），置 100 mL 容量瓶中，加甲醇溶解并定容至刻度，摇匀，即得羟基酪醇标准品溶液。羟基酪醇标准品溶液的参考高效液相色谱图见附录 B.1。

A.3.4.2 样品溶液的制备：准确称取羟基酪醇样品 100 mg（精确至 0.01 mg），置 100 mL 容量瓶中，加甲醇溶解并定容至刻度，摇匀，采用 0.22 μm 水相微孔过滤膜过滤，取滤液进行检测。

A.3.4.3 测定方法：分别精密吸取羟基酪醇标准品溶液和样品溶液各 10 μL，注入液相色谱仪，进行色谱分析。按外标法计算样品中羟基酪醇含量。

A.3.5 结果计算

羟基酪醇含量 X 按公式 (A.1) 计算：

$$X = \frac{S_1 \times m_2 \times P}{S_2 \times m_1} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

S_1 ——样品溶液色谱图中羟基酪醇的峰面积；

S_2 ——标准品溶液色谱图中羟基酪醇的峰面积；

m_1 ——样品的质量，单位为毫克（mg）；

m_2 ——标准品的质量，单位为毫克（mg）；

P ——标准品纯度，%。

附录 B 羟基酪醇标准品溶液的参考高效液相色谱图

B.1 羟基酪醇标准品溶液的参考高效液相色谱图

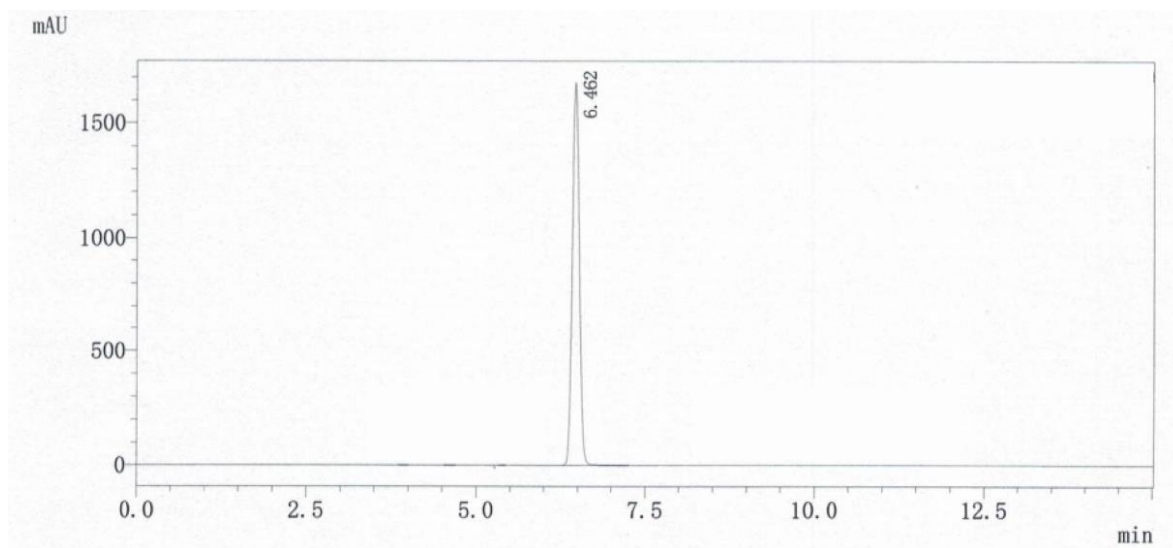


图 B.1 羟基酪醇标准品溶液的参考高效液相色谱图

2. 中文名称：二氯甲烷

英文名称：Methylene chloride

功能分类：食品工业用加工助剂

用量及使用范围

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	二氯甲烷	methylene chloride	提取溶剂	茶叶脱咖啡因工艺 (残留量 ≤ 2 mg/kg)

质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于以甲醇和盐酸为原料，在氯化锌的催化下生成一氯甲烷，一氯甲烷与氯气反应生成不同的甲烷氯化物，再经精馏制得的食品添加剂二氯甲烷。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

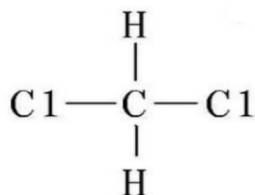
2.1 化学名称

二氯甲烷

2.2 分子式

CH_2Cl_2

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

84.932（按 2020 年国际相对原子质量）

3 技术要求

3.1 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	检验方法
色泽	无色	取适量样品置于清洁、干燥的具塞锥形瓶中,在自然光线下,观察其色泽和状态。
状态	液态	

3.2 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
二氯甲烷含量, w/% $\geq$	99.2	GB/T 16983
折光率(n_{D}^{20})	1.423-1.425	GB/T 614
水分, w/% $\leq$	0.02	GB 5009.3 卡尔·费休法
蒸发残渣, w/% $\leq$	0.015	GB/T 9740
游离氯 (Cl), w/% $\leq$	0.0002	GB/T 16983
酸度 (以 HCl 计), mmol/g $\leq$	0.0005	GB/T 9736
碱度 (以 NaOH 计), mmol/g $\leq$	0.0025	GB/T 9736
铅 (Pb) / (mg/kg) $\leq$	1	GB 5009.12

附录 A 检验方法

A.1 一般规定

本质量规格要求所用的试剂和水，在未注明其他要求时，均指分析纯试剂和符合 GB/T 6682规定的一级水。试验中所用标准溶液、杂质测定用标准溶液、制剂和制品，在未注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

A.2 鉴别试验

A.2.1 鉴别原理

二氯甲烷略溶于水，与乙醇和乙醚混溶。

A.2.2 溶解性试验

A.2.2.1 有机溶剂溶解性：取5 mL样品于100 mL具塞比色管中，分别任取1~10倍体积比的乙醇、乙醚、丙酮等有机溶剂与样品混合，振摇1 min，静置10 min，观察是否分层。试样应与乙醇、乙醚、丙酮混溶。

A.2.2.2 水溶解性：取0.5 mL样品于100 mL具塞比色管中，加入100倍以上体积比的水与样品混合，振摇1min，静置10 min，观察是否分层。试样溶于约120倍体积的水。

二、食品营养强化剂新品种

中文名称：2'-岩藻糖基乳糖

英文名称：2'-fucosyllactose, 2'-FL

功能分类：食品营养强化剂

2'-岩藻糖基乳糖的用量、使用范围及质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 C 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
2'-岩藻糖基乳糖 2'-fucosyllactose	大肠杆菌 BL21 star (DE3) <i>Escherichia coli</i> BL21 star (DE3)	大肠杆菌 O126 (<i>Escherichia coli</i> O126) ^a
	谷氨酸棒状杆菌 ATCC 13032 <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032	滑动假土地杆菌 (<i>Pseudopedobacter saltans</i>) ^a

^a 为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

三、扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	功能	食品 分类号	食品名称	最大 使用量 (g/kg)	备注
1	聚甘油 蓖麻醇 酸酯	乳化剂	01.05.03	调制稀奶油	10.0	—

食品安全标准与监测评估司

主站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 关于我们

通告公告

您现在所在位置: 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通告公告

关于拟微球藻油等12种“三新食品”的公告

发布时间: 2024-10-10 来源: 食品安全标准与监测评估司



2024年 第5号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对拟微球藻油等2种物质申请作为新食品原料，D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等4种物质申请作为食品添加剂新品种，C. I. 颜料黑7等6种物质申请作为食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

- 附件: 1. 拟微球藻油等2种新食品原料
2. D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等4种食品添加剂新品种
3. C. I. 颜料黑7等6种食品相关产品新品种

国家卫生健康委
2024年9月30日

相关链接：解读《关于拟微球藻油等12种“三新食品”的公告》（2024年第5号）



联系方式 |

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68797979

中华人民共和国国家卫生健康委员会 版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874

技术支持：国家卫生健康委员会统计信息中心



附件 2

D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等 4 种食品添加剂新品种

一、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	D-阿洛酮糖-3-差向异构酶 D-psicose 3-epimerase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	瘤胃球菌 <i>Ruminococcus</i> sp. 5_1_39B_FAA

食品工业用酶制剂的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）的规定。

二、食品营养强化剂新品种

1. 中文名称：2'-岩藻糖基乳糖

英文名称：2'-fucosyllactose, 2'-FL

功能分类：食品营养强化剂

2'-岩藻糖基乳糖的使用范围、使用量及质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 C 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
2'-岩藻糖基乳糖 2'-fucosyllactose	大肠杆菌 K-12 GI724 <i>Escherichia coli</i> K-12 GI724	普通拟杆菌 (<i>Bacteroides vulgatus</i>) ^a

^a 为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

2.中文名称：乳糖-*N*-新四糖

英文名称：Lacto-*N*-neotetraose, LNnT

功能分类：食品营养强化剂

乳糖-*N*-新四糖的使用范围、使用量及质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 C 用于生产乳糖-*N*-新四糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 2 用于生产乳糖-*N*-新四糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
乳糖- <i>N</i> -新四糖 Lacto- <i>N</i> -neotetraose	大肠杆菌 BL21 star (DE3) <i>Escherichia coli</i> BL21 star (DE3)	奈瑟菌 (<i>Neisseria</i> spp.) ^a 和螺杆菌 (<i>Helicobacter</i> spp.) ^b

^a 为β-1,3-*N*-乙酰氨基葡萄糖转移酶供体

^b 为β-1,4-半乳糖苷基转移酶供体

三、扩大使用范围的食品营养强化剂

序号	名称	食品 分类号	食品名称	使用量	备注
1	柠檬酸 亚铁钠		作为铁的化合物来源，使用范围、使用量执行《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB14880）中铁的规定。		

食品安全标准与监测评估司

主站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 关于我们

通告公告

您现在所在位置： 首页 > 最新信息 > 风险监测 > 通告公告

关于金花茶培养物等11种“三新食品”的公告

发布时间：2024-12-13 来源：食品安全标准与监测评估司



2024年 第6号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对金花茶培养物申请作为新食品原料，葡糖淀粉酶等8种物质申请作为食品添加剂新品种，1,3,5-三甲基-2,4,6-三（3,5-二叔丁基-4-羟苄）苯等2种物质申请作为食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

- 附件：1. 金花茶培养物新食品原料
2. 葡糖淀粉酶等8种食品添加剂新品种
3. 2种食品相关产品新品种

国家卫生健康委
2024年12月5日

（信息公开形式：主动公开）

相关链接：解读《关于金花茶培养物等11种“三新食品”的公告》（2024年 第6号）



联系方式 |

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68797979

中华人民共和国国家卫生健康委员会 版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874

技术支持：国家卫生健康委员会统计信息中心



附件 2

葡糖淀粉酶等 8 种食品添加剂新品种

一、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	葡糖淀粉酶 Glucoamylase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	草酸青霉 <i>Penicillium oxalicum</i>
2	丝氨酸蛋白酶 Serine protease	<i>Fusarium venenatum</i>	尖孢镰刀菌 <i>Fusarium oxysporum</i>
3	脂肪酶 Lipase	法夫驹形氏酵母 <i>Komagataella phaffi</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>

食品工业用酶制剂的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）的规定。

二、食品用香料新品种

中文名称：4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮

英文名称：4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3-(2H)-furanone

功能分类：食品用香料

用量及使用范围：

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	配制成食品用香精用于各类食品中(GB 2760 表 B.1 食品类别除外)	按生产需要适量使用	—

质量规格要求：

本质量规格要求适用于由鼠李糖为原料制得的食物添

加剂 4-羟基-2,5-二甲基-3(2*H*)呋喃酮。其余内容执行《食品安全国家标准 食品添加剂 4-羟基-2,5-二甲基-3(2*H*)呋喃酮》（GB 28365）规定。

三、食品营养强化剂新品种

中文名称：2'-岩藻糖基乳糖

英文名称：2'-fucosyllactose，2'-FL

功能分类：食品营养强化剂

2'-岩藻糖基乳糖的使用范围、使用量及质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 C 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
2'-岩藻糖基乳糖	大肠杆菌 BL21(DE3)	脆弱拟杆菌
2'-fucosyllactose	<i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	(<i>Bacteroides fragilis</i>) ^a
	大肠杆菌 BL21(DE3)	埃希氏菌
	<i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	(<i>Escherichia</i> spp.) ^a

^a 为α-1,2-岩藻糖基转移酶供体

四、扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	食品 分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	环己基氨	01.02.02	风味发酵乳	0.65	以环己基

	基磺酸钠 (又名甜 蜜素)	16.07	其他(仅限魔 芋凝胶制品)	1.0	氨基磺酸 计
2	甜菊糖苷	01.03.02	调制乳粉和调 制奶油粉	0.3	以甜菊醇 当量计
		01.06.04	再制干酪及干 酪制品	0.4	
		04.03.02. 03	腌渍的食用菌 和藻类	0.23	
		06.07	方便米面制品	0.4	

五、扩大使用范围的食品营养强化剂

序号	名称	食品 分类号	食品名称	使用量	备注
1	(6S)-5- 甲基四氢 叶酸,氨基 葡萄糖盐	13.05	除 13.01~13.04 外的其他特殊 膳食用食品 (仅限孕妇及 乳母营养补充 食品)	以叶酸计,执行 《食品安全国家 标准 孕妇及乳 母营养补充食 品》(GB 31601) 中叶酸的规定	—

食品安全标准与监测评估司

主站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 关于我们

通告公告

您现在所在位置： 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通告公告

关于甜叶菊多酚等20种“三新食品”的公告

发布时间：2025-02-10 来源：食品安全标准与监测评估司



2025年 第1号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对甜叶菊多酚等5种物质申请作为新食品原料，二丁基羟基甲苯（BHT）等8种物质申请作为食品添加剂新品种，聚异丁烯等7种物质申请作为食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

- 附件：1. 甜叶菊多酚等5种新食品原料
2. 二丁基羟基甲苯（BHT）等8种食品添加剂新品种
3. 聚异丁烯等7种食品相关产品新品种

国家卫生健康委
2025年1月27日

相关链接：解读《关于甜叶菊多酚等20种“三新食品”的公告》（2025年第1号）



联系方式 | 网站地图

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68797979

中华人民共和国国家卫生健康委员会 版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874

技术支持：国家卫生健康委员会统计信息中心



附件 2

二丁基羟基甲苯（BHT）等 8 种食品添加剂新品种

一、食品添加剂新品种

中文名称：二丁基羟基甲苯（BHT）

英文名称：Butylated hydroxytoluene

功能分类：抗氧化剂

用量及使用范围

该物质的使用范围和使用量执行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中已批准二丁基羟基甲苯（BHT）的规定。

质量规格要求

本质量规格要求适用于以间对甲酚^a、异丁烯为原料，用催化剂（浓硫酸、对甲苯磺酸钠、苯磺酸钠）进行烷基化反应的生成物，经精馏、重结晶制得的食品添加剂二丁基羟基甲苯（BHT）。其余内容执行《食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）》（GB 1900）规定。

注 a：以苯酚和甲醇反应得到的间甲酚和对甲酚的混合物。

二、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
----	---	----	----

1	磷酸二酯酶 I Phosphodiesterase I	<i>Leptographium procerum</i>	—
2	脂肪酶 Lipase	法夫驹形氏酵母 <i>Komagataella phaffi</i>	海洋链霉菌 <i>Streptomyces sp.</i>

食品工业用酶制剂的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）的规定。

三、食品用香料新品种

中文名称：羟基香茅醛

英文名称：Hydroxycitronellal

功能分类：食品用香料

用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	配制成食品用香精用于各类食品中（GB 2760 表 B.1 食品类别除外）	按生产需要 适量使用	—

质量规格要求

本质量规格要求适用于以香茅醇为原料经化学反应制得的食品添加剂羟基香茅醛。其余内容执行《食品安全国家标准 食品添加剂 羟基香茅醛》（GB 1886.117）规定。

四、食品营养强化剂新品种

1. 中文名称：2'-岩藻糖基乳糖

英文名称：2'-fucosyllactose，2'-FL

功能分类：食品营养强化剂

2'-岩藻糖基乳糖的使用范围、使用量及质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 C 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
2'-岩藻糖基乳糖	大肠杆菌 BL21(DE3)	螺杆菌
2'-fucosyllactose	<i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	(<i>Helicobacter</i> spp.) ^a
	大肠杆菌 W	螺杆菌
	<i>Escherichia coli</i> W	(<i>Helicobacter</i> spp.) ^a

^a 为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

2.中文名称：低聚果糖

英文名称：Fructooligosaccharide

功能分类：食品营养强化剂

用量及使用范围

该物质的使用范围和使用量执行《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）中已批准低聚果糖的规定。

质量规格要求

本质量规格要求适用于以蔗糖为原料经来源于日本曲

霉（*Aspergillus japonicus*）的 β -果糖基转移酶作用，经提纯、干燥等工艺制得的蔗果三糖至蔗果六糖的混合物。其余内容执行《食品安全国家标准 食品营养强化剂 低聚果糖》（GB 1903.40）规定。

五、扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	食品 分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	可得然胶	01.05.03	调制稀奶油	按生产需要 适量使用	
		16.05	食品加工用菌种 制剂（16.04 除 外）	按生产需要 适量使用	
2	甜菊糖苷 （酶转化 法）	使用范围和使用量执行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）及相关公告中已批准甜菊糖苷的规定，可以单独或与甜菊糖苷混合使用。			以甜菊 醇当量 计

食品安全标准与监测评估司

主站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 关于我们

通告公告

您现在所在位置： 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通告公告

关于樱花多酚等11种“三新食品”的公告

发布时间： 2025-05-07 来源： 食品安全标准与监测评估司



2025年 第3号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对樱花多酚等2种物质申请作为新食品原料，过氧化物酶等6种物质申请作为食品添加剂新品种，二十二酰胺等3种物质申请作为食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

- 附件：1. 樱花多酚等2种新食品原料
2. 过氧化物酶等6种食品添加剂新品种
3. 二十二酰胺等3种食品相关产品新品种

国家卫生健康委

2025年4月25日

相关链接：解读《关于樱花多酚等11种“三新食品”的公告》（2025年第3号）



联系方式 |

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68797979

中华人民共和国国家卫生健康委员会 版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874

技术支持：国家卫生健康委员会统计信息中心



附件 2

过氧化物酶等 6 种食品添加剂新品种

一、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	过氧化物酶 Peroxidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	<i>Marasmius scorodonius</i>
2	木聚糖酶 Xylanase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	<i>Rasamsonia emersonii</i>

食品工业用酶制剂的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）的规定。

二、扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	食品 分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	氧化镁	04.01.01.0 2	经表面处理的鲜 水果（仅限柑橘 类）	按生产需要适 量使用	

三、扩大使用范围的食品工业用加工助剂

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	过氧化氢	hydrogen peroxide	脱硫剂	酵母衍生制品加工工 艺

四、扩大使用范围的食品营养强化剂

序号	名称	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1	2'-岩藻糖基乳糖	13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	0.7-2.4 g/L (以纯品计, 以即食状态计, 粉状产品按冲调倍数折算使用量)	当与低聚半乳糖、低聚果糖、多聚果糖、棉子糖混合使用时, 该类物质总量不超过 64.5g/kg。
		13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品		—

五、增补质量规格要求的食品添加剂

食品营养强化剂乳糖-*N*-新四糖

该物质的质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行 (附录 D 用于生产乳糖-*N*-新四糖的生产菌信息除外), 该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产乳糖-*N*-新四糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
乳糖- <i>N</i> -新四糖 Lacto- <i>N</i> -neotetraose	大肠杆菌 BL21 (DE3)	奈瑟菌 (<i>Neisseria</i> spp.) ^a 和螺杆菌 (<i>Helicobacter</i> spp.) ^b

	<i>Escherichia coli</i> BL21 (DE3)	
--	---------------------------------------	--

^a 为 β -1,3-*N*-乙酰氨基葡萄糖转移酶供体

^b 为 β -1,4-半乳糖苷基转移酶供体



中华人民共和国国家卫生健康委员会

National Health Commission of the People's Republic of China

食品安全标准与监测评估司

[首页](#)

[工作动态](#)

[政策文件](#)

[关于我们](#)

[返回主站 >](#)

政策文件

您现在所在位置: [首页](#) > [政策文件](#)

关于D-阿洛酮糖等20种“三新食品”的公告

发布时间: 2025-07-02 来源: 食品安全标准与监测评估司



2025年 第4号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定, 审评机构组织专家对D-阿洛酮糖等5种物质申请作为新食品原料, 氨基肽酶等9种物质申请作为食品添加剂新品种, 月桂酸铵等6种物质申请作为食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

- 附件: 1. D-阿洛酮糖等5种新食品原料
2. 氨基肽酶等9种食品添加剂新品种
3. 月桂酸铵等6种食品相关产品新品种

国家卫生健康委
2025年6月26日

相关链接: [解读《关于D-阿洛酮糖等20种“三新食品”的公告》\(2025年第4号\)](#)



网站地图
地址: 北京市西城区西直门外南路1号 邮编: 100044 电话: 010-68792114
中华人民共和国国家卫生健康委员会 版权所有, 不得非法镜像。 ICP备案编号: 京ICP备11020874
技术支持: 国家卫生健康委员会统计信息中心



附件 2

氨基酸酶等 9 种食品添加剂新品种

一、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	氨基酸酶 Aminopeptidase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	棒曲霉 <i>Aspergillus clavatus</i>
2	木聚糖酶 Xylanase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	轮枝镰刀菌 <i>Fusarium verticillioides</i>
3	葡萄糖淀粉酶 Glucoamylase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	<i>Trametes cingulata</i>

食品工业用酶制剂的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）的规定。

二、扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	功能	食品 分类号	食品名称	最大使用 量 (g/kg)	备注
1	抗坏 血酸 棕榈 酸酯 (酶 法)	抗氧 化剂	13.01	婴幼儿配 方食品	0.05	以油脂 中抗坏 血酸计
			13.02	婴幼儿辅 助食品	0.05	以油脂 中抗坏 血酸计

三、扩大使用范围的食品工业用加工助剂

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	硫酸	sulfuric acid	破壁	藻类破壁工艺
2	脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）	deacetylated chitin (chitosan)	澄清剂	制糖工艺
3	乙酸乙酯	ethyl acetate	提取溶剂	藻类来源的油脂加工工艺（残留量 ≤ 20 mg/kg）

四、增补质量规格要求的食品添加剂

食品营养强化剂 2'-岩藻糖基乳糖

该物质的质量规格要求按照国家卫生健康委员会 2023 年第 8 号公告执行（附录 C 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息除外），该营养强化剂新品种的生产菌信息见下表。

表 1 用于生产 2'-岩藻糖基乳糖的生产菌信息

营养强化剂	来源	供体
2'-岩藻糖基乳糖 2'-fucosyllactose	枯草芽孢杆菌 168 <i>Bacillus subtilis</i> 168	枯草芽孢杆菌（ <i>Bacillus subtilis</i> ） ^a 、大肠杆菌（ <i>Escherichia coli</i> ） ^b 、幽门螺杆菌（ <i>Helicobacter pylori</i> ） ^c
	大肠杆菌 BL21(DE3) <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	幽门螺杆菌（ <i>Helicobacter pylori</i> ） ^c 、大肠杆菌 O126（ <i>Escherichia coli</i> O126） ^c
	大肠杆菌 K-12 MG1655	幽门螺杆菌（ <i>Helicobacter pylori</i> ） ^c

	<i>Escherichia coli</i> K-12 MG1655	
--	-------------------------------------	--

^a为甘露糖-6-磷酸异构酶供体

^b为磷酸甘露糖变位酶、甘露糖-1-磷酸鸟苷转移酶、GDP-甘露糖脱水酶、GDP-岩藻糖合酶、乳糖渗透酶、糖外排转运蛋白供体

^c为 α -1,2-岩藻糖基转移酶供体

五、修改质量规格要求的食品添加剂

原国家卫计委 2016 年第 8 号公告中食品添加剂 L-苏糖酸镁的质量规格要求：

(1) 3.2 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
镁 (Mg) / (mg/kg)	7.2 ~ 8.3	GB 5413.21

修改为：

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
镁 (Mg) , w/%	7.2 ~ 8.3	GB 5413.21

(2) A.3 L-苏糖酸镁含量的测定修改为：

A.3 L-苏糖酸镁含量的测定

A.3.1 方法原理

在碱性条件下，以铬黑 T 为指示剂，用乙二胺四乙酸二钠标准溶液滴定测定含量。

A.3.2 试剂和材料

A.3.2.1 氨-氯化铵缓冲溶液 (pH $\approx$ 10)。

A.3.2.2 三乙醇胺溶液：量取 100 mL 三乙醇胺缓慢倒入 300 mL 水中混匀，现用现配。

A.3.2.3 乙二胺四乙酸二钠标准滴定溶液（CAS：6381-92-6）：浓度为 0.05 mol/L。

A.3.2.4 铬黑 T 指示剂。

A.3.3 仪器和设备

A.3.3.1 分析天平：感量为 0.1 mg。

A.3.3.2 电热恒温干燥箱。

A.3.4 分析步骤

称取预先在 105℃ 干燥至恒重的试样约 0.2 g（精确至 0.0001 g），置于 250 mL 锥形瓶中，加入 50 mL 水溶解，再依次加入 10 mL 氨-氯化铵缓冲溶液、5 mL 三乙醇胺溶液，摇匀。加入 0.05 g~0.1 g 铬黑 T 指示剂，用乙二胺四乙酸二钠标准滴定溶液滴定至溶液由酒红色变为纯蓝色。除不加试样外，做空白试验。

A.3.5 结果计算

L-苏糖酸镁含量（以干基计）的质量分数 w ，数值以 % 表示，按式（A.1）计算。

$$w = \frac{c \times (V - V_0) \times M}{m \times 1000} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

c ——乙二胺四乙酸二钠标准滴定溶液的浓度，单位为摩

尔每升 (mol/L) ;

V ——试样溶液消耗乙二胺四乙酸二钠标准滴定溶液的
体积, 单位为毫升 (mL) ;

V_0 ——空白溶液消耗乙二胺四乙酸二钠标准滴定溶液的
体积, 单位为毫升 (mL) ;

m ——称取试样的质量, 单位为克 (g) ;

M ——L- 苏糖酸镁 $[\text{Mg}(\text{C}_4\text{H}_7\text{O}_5)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}]$ 的摩尔质量, 单位
为克每摩尔 (g/mol) ($M=312.51$);

1000——换算系数。

试验结算以平行测定结果的算术平均值表示。两次平行
测定的结果的绝对差值不大于算术平均值的 0.3%。