

附件

茶叶籽油

中文名称	茶叶籽油	
英文名称	Tea Camellia Seed Oil	
基本信息	来源: 山茶科 (<i>Theaceae</i>) 植物茶 (<i>Camellia sinensis</i> O.K. tez) 的种子	
生产工艺简述	以茶叶籽为原料, 经烘干、脱壳、脱色、脱臭等步骤而制成。	
食用量	≤ 15 克/天	
质量要求	性状	黄色透明油状液体
	脂肪酸组成 (占总脂肪酸含量比)	
	油酸 (C18: 1)	40 - 60 %
	亚油酸 (C18: 2)	15 - 35 %
	棕榈酸 (C16: 0)	13 - 20 %
	硬脂酸 (C18: 0)	2 - 6 %
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

盐藻及提取物

中文名称	盐藻及提取物		
拉丁名称	<i>Dunaliella Salina (extract)</i>		
基本信息	种属：绿藻门、团藻目、盐藻属		
生产工艺简述	盐藻藻种经养殖、藻液净化、离心分离、洗盐脱水、提纯等工艺而制成的半流体或粉状产品。		
食用量	≤15 毫克/天（以 β - 胡萝卜素计）		
质量要求		盐藻	盐藻提取物
	性状	棕褐色粉末	棕黑色半流体
	胡萝卜素含量 (以 β - 胡萝卜素计)	≥ 2 %	≥ 8 %
其他需要说明的情况	<p>1、产品的胡萝卜素含量 2 - 8 %，其标签、说明书标注为盐藻；产品的胡萝卜素含量 ≥ 8 %，其标签、说明书标注为盐藻提取物。</p> <p>2、使用范围不包括婴幼儿食品。</p>		

鱼油及提取物

中文名称	鱼油及提取物		
英文名称	Fish Oil (extract)		
主要成分	二十二碳六烯酸 (DHA)、二十碳五烯酸 (EPA)		
基本信息	来源：可食用海洋鱼		
生产工艺简述	可食用海洋鱼经加热烹煮、压榨、离心、提纯、脱色、除臭等工艺而制成的油状液体或粉状产品。		
食用量	≤3 克/天		
质量要求		鱼油	鱼油提取物
	性状	淡黄色液体或粉末	淡黄色液体或粉末
	DHA含量	≥ 36mg/g	≥ 125mg/g
	EPA含量	≥ 27mg/g	≥ 80 mg/g
	EPA+DHA 含量	≥ 144mg/g	≥ 230mg/g
	水分	≤ 3.0%	≤ 1.0%
其它需要说明的情况	<p>1、DHA 含量 36 - 125mg/g，标签及说明书中标注鱼油；DHA 含量 ≥ 125mg/g，标签及说明书中标注鱼油提取物。</p> <p>2、在婴幼儿食品中使用应符合相关标准的要求。</p>		

甘油二酯油

中文名称	甘油二酯油	
英文名称	Diacylglycerol Oil	
主要成分	甘油二酯	
基本信息	<p>来源: 大豆油、菜籽油、花生油、玉米油</p> <p>主要成分结构式:</p> $ \begin{array}{ccc} \begin{array}{c} \text{CH}_2\text{OCOR} \\ \\ \text{CH}_2\text{OCOR}' \\ \\ \text{CHOH} \end{array} & \text{或} & \begin{array}{c} \text{CH}_2\text{OCOR} \\ \\ \text{CHOH} \\ \\ \text{CH}_2\text{OCOR}' \end{array} \\ \text{1, 2-甘油二酯} & & \text{1, 3-甘油二酯} \\ \text{(其中 COR、COR}' \text{ 为饱和或不饱和脂肪酰基)} & & \end{array} $	
生产工艺简述	以大豆油、菜籽油等为原料，以脂肪酶制剂、水、甘油等为主要辅料，通过脂肪酶催化，经蒸馏分离、脱色、脱臭等工艺而制成。	
食用量	≤ 30 克/天	
质量要求	性状	透明状液体
	甘油二酯含量	≥ 40 %
	甘油三酯含量	≤ 58 %
	单干酯含量	≤ 1.5 %
	游离脂肪酸含量	≤ 0.5 %
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

地龙蛋白

中文名称	地龙蛋白	
英文名称	Earthworm Protein	
基本信息	来源：赤子爱胜蚓 (<i>Eisenia foetida Savigny</i>)	
生产工艺简述	以地龙（蚯蚓）经挑选洗涤、水解自溶、离心分离、微滤、喷雾干燥、包装等工艺制成。	
食用量	≤10 克/天	
质量要求	性状	浅黄色粉末
	蛋白质含量	≥65%
	水分	≤8.0%
	灰分	≤9.0%
	蚓激酶	不得检出
其它需要说明的情况	本产品不适宜婴幼儿、少年儿童、孕产妇、过敏体质者等人群食用，在产品的标签、说明书中应标注“婴幼儿、少年儿童、孕产妇、过敏体质者不宜食用”。	

乳矿物盐

中文名称	乳矿物盐	
英文名称	Milk Minerals	
基本信息	来源：乳清	
生产工艺简述	以乳清为原料，经去除蛋白质、乳糖等成分而制成。	
食用量	≤5 克/天	
质量要求	性状	白色粉末
	钙	23.0 - 28.0 %
	磷	10.0 - 14.0 %
	蛋白质	≤5.0 %
	脂肪	≤1.0 %
	乳糖	6.0 - 10.0 %
	灰分	70.0 - 78.0 %
	水分	≤6.0 %
	PH 值（10% 溶液）	6.4 - 7.3
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	

中文名称	牛奶碱性蛋白	
英文名称	Milk Basic Protein	
基本信息	来源：鲜牛乳	
生产工艺简述	以鲜牛乳为原料，经脱脂、过滤、浓缩、去除酪蛋白等酸性蛋白、阳离子层析、冷冻干燥等工艺制成。	
食用量	≤200 毫克/天	
质量要求	性状	深褐色或乳黄色粉末
	蛋白质含量	≥90%
	牛奶碱性蛋白含量	≥70%
	碳水化合物	≤5%
	水分	≤5%
	灰分	≤5%
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品	