

附件 1

桑黄菌丝体等 3 种新食品原料拟公告文本

(一) 桑黄菌丝体

中文名称	桑黄菌丝体
英文名称	<i>Sanghuangporus mycelium</i>
生产工艺简述	以锈革孔菌科桑黄属菌株瓦尼桑黄 (<i>Sanghuangporus vaninii</i>) 为生产菌, 经培养、发酵、膜过滤、干燥等工艺制成。
推荐食用量	≤5 克/天 (以粗多糖含量 55 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	1. 婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女和食用真菌过敏者不宜食用, 标签、说明书应当标注不适宜人群和食用限量。 2. 质量规格和食品安全指标见附录。

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	检验方法
色泽	棕黄色至棕褐色	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	检验方法
粗多糖（以无水葡萄糖计）， g/100 g	≥ 55.0	附录 A
水分，g/100 g	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分，g/100 g	≤ 5.0	GB 5009.4
铅（Pb），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉（Cd），mg/kg	≤ 0.2	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，CFU/g	≤ 10	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

附录 A 粗多糖测定方法 分光光度法

A.1 原理

本方法采用蒽酮-硫酸比色法，多糖在浓硫酸中水解、脱水生成糖醛衍生物，与蒽酮显色形成蓝绿色复合物，通过分光光度法结合标准曲线定量。

A.2 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的一级水。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.2.1 无水乙醇。

A.2.2 浓硫酸。

A.2.3 蒽酮。

A.2.4 葡萄糖标准品，CAS号：50-99-7，纯度 $\geq 99.7\%$ ，使用前 105°C 干燥至恒重。

A.2.5 硫酸蒽酮溶液：精密称取蒽酮0.1 g，加浓硫酸100 mL使溶解，摇匀。

A.3 仪器和设备

A.3.1 分光光度计。

A.3.2 水浴锅。

A.3.3 离心机。

A.3.4 电子天平：感量0.00001 g。

A.4 分析步骤

A.4.1 标准溶液制备

精密称取恒重的葡萄糖12.62 mg(精确至0.00001 g)于10 mL容量瓶中,用一级水溶解并稀释至刻度,摇匀,制得浓度为1.258 mg/mL无水葡萄糖对照品溶液。准确吸取无水葡萄糖对照品溶液(1.258 mg/mL) 954 μ L置于10 mL容量瓶中,用水稀释至刻度,摇匀,制得浓度为0.12 mg/mL的无水葡萄糖标准溶液。

A.4.2 标准系列溶液制备

精密吸取无水葡萄糖标准溶液0.200、0.600、1.200、1.600、2.000 mL,分别置10 mL具塞试管中,各加水至2 mL,得到浓度为0.012、0.036、0.072、0.096、0.120 mg/mL标准系列。迅速精密加入硫酸蒽酮溶液6 mL,立即摇匀,放置15 min后,立即置冰浴中冷却15 min,取出,以相应的试剂为空白,在625 nm波长处测吸收度,以吸光度为纵坐标,浓度为横坐标,绘制标准曲线。

A.4.3 试样溶液制备

精密称取样品2 g(精确至0.001 g),置圆底烧瓶中,加水60 mL,静置1 h,使用水浴锅加热回流4 h,趁热过滤,用少量热水洗涤滤器和滤渣,将滤渣及滤纸置烧瓶中,加水60 mL,加热回流3 h,趁热过滤,合并两次过滤的滤液,置水浴上蒸干,残渣用水5 mL溶解,边搅拌边缓慢加乙醇75 mL,摇匀,于4 $^{\circ}$ C放置12 h,离心,弃去上清液,沉淀物用热水溶解并转移至50 mL

容量瓶中，放冷，加水至刻度，摇匀，取溶液适量，离心，取适量上清液加水稀释适当浓度后即得粗多糖测定供试液。

A.4.4 测定

精密吸取供试液2.0 mL，置10 mL具塞试管中，按照“A.4.2 标准曲线的制作”项下内容，自“迅速精密加入硫酸蒽酮溶液6 mL”起，同法操作，测定吸光度，从标准曲线上读出样品溶液中无水葡萄糖的含量。

A.5 计算

试样中粗多糖的含量（以无水葡萄糖计）按式（A.1）计算：

$$P = \frac{C \times 50 \times 8 \times f}{m \times 2 \times 1000} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

P —样品中粗多糖含量（以无水葡萄糖计），单位为克每百克（g/100 g）；

C —回归方程求出的供试液中葡萄糖浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

50—沉淀物加热水溶解后的定容体积，单位为毫升（mL）；

8—加入硫酸蒽酮溶液后的总体积，单位为毫升（mL）；

2—移取供试液体积，单位为毫升（mL）；

f —稀释倍数；

m —试样的质量，单位为克（g）。

计算结果以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示，结果保留三位有效数字。

A.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的10%。



(二) 库拉索芦荟凝胶

中文名称	库拉索芦荟凝胶
英文名称	<i>Aloe vera gel</i>
基本信息	来源：库拉索芦荟的叶片 食用部位：凝胶肉
生产工艺简述	以库拉索芦荟的叶片为原料，经沥醃、清洗、去皮、片薄、加热、漂洗、滤水、杀菌等工艺制成。
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. 质量规格和食品安全指标见附录。 3. 原卫生部 2008 年第 12 号公告库拉索芦荟凝胶相关信息作废。

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	检验方法
色泽	无色透明至乳白色	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，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	凝胶，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	检验方法
粗多糖（以无水葡萄糖计）， mg/kg	≥ 200.0	附录 A
O-乙酰基，mg/kg	≥ 175.0	附录 B
芦荟苷，mg/kg	≤ 1.0	附录 C
pH 值	4.0~5.5	GB 5009.237
铅（Pb），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
镉（Cd），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞（Hg），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
总砷（As），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（Cr），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123

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, CFU/g	≤ 10	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

附录 A

粗多糖的测定方法 分光光度法

A.1 原理

本方法采用苯酚-硫酸比色法，多糖在浓硫酸中水解并脱水生成糠醛衍生物，与苯酚缩合生成浅黄色化合物，用分光光度法检测。

A.2 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的一级水。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.2.1 乙醇，浓度 $\geq 95\%$ 。

A.2.2 浓硫酸。

A.2.3 苯酚，使用前重蒸馏，取苯酚100 g，加0.1 g铝片和0.05 g碳酸氢钠，蒸馏收集182℃馏分待用。

A.2.4 葡萄糖标准品，CAS号：5996-10-1，纯度 $\geq 99.7\%$ ，使用前105℃干燥至恒重。

A.2.5 6.25%苯酚溶液：称取重蒸馏苯酚10.0 g，加水150 g溶解，混匀置棕色瓶中备用。

A.3 仪器和设备

A.3.1 分光光度计。

A.3.2 超声波萃取仪。

A.3.3 离心机。

A.3.4 电子天平：感量0.0001 g。

A.3.5 组织捣碎机。

A.3.6 300目纱布。

A.4 分析步骤

A.4.1 标准溶液制备

精密称取恒重的葡萄糖 100.0 mg (精确至 0.0001 g)，置于 100 mL 容量瓶中，加水溶解并稀释至刻度，即得浓度为 1.0 mg/mL 的葡萄糖标准溶液。

A.4.2 标准系列溶液制备

吸取葡萄糖标准液 0.25 mL、0.50 mL、1.00 mL、1.50 mL、2.00 mL、2.50 mL 分别置于 50 mL 容量瓶中，加水定容，得到 5.00、10.00、20.00、30.00、40.00、50.00 $\mu\text{g/mL}$ 标准系列应用液。吸取上述溶液各 2 mL，再加苯酚液 1 mL，摇匀，迅速滴加浓硫酸 5 mL，摇匀后放置 5 min，置沸水浴中加热 15 min，取出后冷却至室温，在 490 nm 波长处测吸收度，以吸光度为纵坐标，浓度为横坐标，绘制标准曲线。

A.4.3 试样溶液制备

将样品置于组织捣碎机中打成浆液，用 300 目纱布过滤，取 10 g 滤液置于烧杯中，加入 9 倍的 95% 乙醇，4°C 下静置 12 h，转移至离心管，于 4000 r/min 离心 20 min，弃去上清液，将沉淀物用 50 mL 60 $\pm$ 2°C 的热水充分溶解，沉淀物溶解液转移至 100 mL 容量瓶中，并用 10 mL 60 $\pm$ 2°C 热水洗涤离心管三次，将

洗涤液转移至容量瓶中，冷却后定容，即得浓度为 0.1 g/mL 试样溶液。

A.4.4 测定

精密吸取2 mL试样溶液，置于10 mL容量瓶中，加水定容至刻度。吸取上述溶液2 mL，再加入苯酚液1 mL，摇匀，迅速滴加浓硫酸5 mL，摇匀后放置5 min，置沸水浴中加热15 min，取出后冷却至室温，于490 nm处以试剂空白作参比测定吸光度，查标准曲线得样品溶液中葡萄糖含量。

A.5 计算

样品中多糖的含量（以无水葡萄糖计）按式（A.1）计算：

$$X = \frac{(C_1 - C_2) \times V \times D}{m} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X —样品中多糖含量（以无水葡萄糖计），单位为毫克每千克（mg/kg）；

C_1 —从浓度-吸光度曲线上查得样品溶液的葡萄糖浓度，单位为微克每毫升（ $\mu\text{g/mL}$ ）；

C_2 —从浓度-吸光度曲线上查得空白溶液的葡萄糖浓度，单位为微克每毫升（ $\mu\text{g/mL}$ ）；

V —待测样品多糖溶液定容体积，单位为毫升（mL）；

D —稀释倍数；

m —称取样品的质量，单位为克（g）。

计算结果以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示，结果保留两位有效数字。

A.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的10%。

附录 B O-乙酰基的测定方法 分光光度法

B.1 原理

乙酰化甘露聚糖的O-乙酰基，在碱性羟胺溶液中，能生成含乙酰基的复合物，并与三氯化铁-盐酸溶液在酸性条件下作用，缩合成有色化合物，在540 nm处有吸收峰，通过吸光度即可测定其O-乙酰基含量。

B.2 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的一级水。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

B.2.1 盐酸，纯度为36.0%-38.0%。

B.2.2 氢氧化钠。

B.2.3 盐酸羟胺。

B.2.4 六水三氯化铁。

B.2.5 氯化乙酰胆碱标准品，CAS号：60-31-1，纯度 $\geq 99.0\%$ 。

B.2.6 2 mol/L盐酸羟胺溶液：取盐酸羟胺13.9 g，加水溶解成100 mL，冷藏保存。

B.2.7 3.5 mol/L氢氧化钠溶液：取氢氧化钠14.0 g，加水溶解成100 mL。

B.2.8 4 mol/L盐酸溶液：取盐酸33.3 mL，加水配制成100 mL的溶液。

B.2.9 0.37 mol/L三氯化铁-盐酸溶液：取六水三氯化铁（ $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ ）10.0 g，加0.1 mol/L盐酸溶液，使溶解成100 mL。

B.2.10 碱性羟胺溶液：将等体积的盐酸羟胺溶液与氢氧化钠溶液混合，临用现配。

B.2.11 0.001 mol/L醋酸钠溶液：取0.0820 g无水醋酸钠（精确至0.0001g），加水配制成1 L的溶液。

B.3 仪器和设备

B.3.1 可见紫外分光光度计。

B.3.2 离心机。

B.3.3 超声波振荡器。

B.3.4 组织捣碎机。

B.3.5 300目纱布。

B.4 分析步骤

B.4.1 标准溶液制备

称取氯化乙酰胆碱标准品22.7 mg（精确至0.0001 g），置于50 mL容量瓶中，加0.001 mol/L醋酸钠溶液（pH=4.5）并使之溶解，然后定容至刻度，即得浓度为0.454 mg/L的标准溶液，临用现配。

B.4.2 标准曲线的制备

精密移取氯化乙酰胆碱标准溶液0.0000 mL、0.2000 mL、0.4000 mL、0.6000 mL、0.8000 mL、1.0000 mL，分别置于试管中，补加水至1 mL，得到0.0000、0.0908、0.1816、0.2724、0.3632、

0.4540 mg/mL的标准系列溶液。在各标准管中加入2 mL新鲜配制的碱性羟胺溶液，摇匀，于室温放置4 min，加入4 mol/L的盐酸0.9 ~ 1 mL，当加入的盐酸小于1 mL时，需加水补至1 mL，调节pH值为 1.2 ± 0.2 ，摇匀，加入0.37 mol/L的三氯化铁-盐酸溶液1 mL，摇匀后在540 nm的波长处测定吸光度。

移取氯化乙酰胆碱标准溶液 0.0000 mL、0.2000 mL、0.4000 mL、0.6000 mL、0.8000 mL、1.0000 mL，分别置于试管中，补加水至 1 mL，得到 0.0000、0.0908、0.1816、0.2724、0.3632、0.4540 mg/mL 的标准系列溶液。在各标准管中加入 4 mol/L 的盐酸 0.9 ~ 1 mL，当加入的盐酸 < 1 mL 时，需加水补至 1 mL，调节 pH 值为 1.2 ± 0.2 ，摇匀，再加 2 mL 新鲜配制的碱性羟胺溶液，摇匀，于室温放置 4 min，加 0.37 mol/L 的三氯化铁-盐酸溶液 1 mL，即得空白溶液，摇匀后直接在 540 nm 的波长处测定吸光度。以吸光度为纵坐标，浓度为横坐标，绘制氯化乙酰胆碱浓度-吸光度标准曲线。

B.4.3 试样溶液制备

将样品置于组织捣碎机中打成浆液，用300目纱布过滤，取5 g滤液置于10 mL容量瓶中，并加水定容至刻度。如果含量高，可以用水进行适当稀释。

B.4.4 测定

量取1 mL试样溶液置于试管中，加2 mL新鲜配制的碱性羟胺溶液，摇匀，于室温放置4 min，加4 mol/L的盐酸0.9 ~ 1 mL，

当加入的盐酸<1 mL时，需加水补至1 mL，使pH值为1.2±0.2，摇匀，加0.37 mol/L的三氯化铁-盐酸溶液1 mL，摇匀，在540 nm的波长处测定吸光度。同步做样品空白，移取已处理样品溶液1 mL，置于试管中，先加4 mol/L的盐酸1 mL，后加碱性羟胺溶液2 mL，其他操作同上。

B.5 计算

样品中O-乙酰基含量（以氯化乙酰胆碱计）按式（A.1）计算；

$$X = \frac{(C_1 - C_2) \times V \times D \times 1000}{m} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X—样品中O-乙酰基含量，单位为毫克每千克（mg/kg）。

*C*₁—从标准曲线上查得样品溶液的O-乙酰基浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）。

*C*₂—从标准曲线上查得空白溶液的O-乙酰基浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）。

V—待测样品溶液定容体积，单位为毫升（mL）。

D—稀释倍数。

m—称取样品的质量，单位为克（g）。

计算结果以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示，结果保留两位有效数字。

B.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的10%。



附录 C

芦荟苷测定方法 液相色谱法

C.1 原理

本方法采用甲醇超声提取,用反相液相色谱法紫外检测器检测,保留时间定性,外标法定量。

C.2 试剂和材料

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯,水为GB/T 6682规定的一级水。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时,均指水溶液。

C.2.1 甲醇,色谱纯。

C.2.2 冰醋酸。

C.2.3 芦荟苷标准品, CAS: 1415-73-2, 纯度 $\geq 98.0\%$ 。

C.2.4 1%冰醋酸溶液,移取10 mL冰醋酸,加水溶解并稀释至1000 mL。

C.3 仪器和设备

C.3.1 超声波振荡器。

C.3.2 高效液相色谱仪,配紫外检测器。

C.3.3 分析天平,精确至0.0001 g。

C.3.4 均质机。

C.3.5 超声波振荡器。

C.3.6 有机相微孔滤膜, 0.45 μm 。

C.4 分析步骤

C.4.1 标准溶液制备

准确称取芦荟苷标准品10.0 mg (精确至0.0001 g)，置于100 mL容量瓶中，加甲醇溶解并稀释至刻度，即得浓度为0.1 mg/mL芦荟苷标准液，此标准溶液应现用现配。

C.4.2 标准曲线的制备

吸取芦荟苷标准液0.5 mL、1.0 mL，2.0 mL，3.0 mL，5.0 mL分置于10 mL容量瓶中，用流动相定容，摇匀，得到浓度分别为5、10、20、30、50 $\mu\text{g/mL}$ 的标准溶液。在上述色谱条件下进行测定，保留时间约为20 min。以芦荟苷标准溶液浓度为横坐标，峰面积为纵坐标，绘制标准曲线。

C.4.3 样品溶液制备

将库拉索芦荟凝胶样品置于组织捣碎机中打成浆液，用300目纱布过滤，取10 mL滤液，使用0.45 μm 滤膜过滤，称取1 g样品，同时测试体积，置于1.5 mL进样瓶中备用。

C.4.4 参考色谱条件

- a) 色谱柱：C18 柱，4.6 mm $\times$ 250 mm，粒径 5 μm 或等效色谱柱；
- b) 测量波长：359 nm；
- c) 流速：1.0 mL/min；
- d) 柱温：40°C；
- e) 进样量：10 μL ；
- f) 流动相：甲醇:1%冰醋酸溶液=45:55。

C.4.5 测定

取样品液，与标准溶液一起进行液相测定，查标准曲线得样品溶液中芦荟苷含量。对于芦荟苷含量高的样品可以适当稀释，使稀释后的样品浓度在标准曲线浓度范围。

C.5 计算

样品中芦荟苷的含量按式（A.1）计算：

$$X = \frac{C \times V \times D}{m} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X —样品的芦荟苷含量，单位为毫克每千克（mg/kg）；

C —从标准曲线上查得样品溶液的芦荟苷浓度，单位为微克每毫升（ $\mu\text{g/mL}$ ）；

V —待测样品溶液体积，单位为毫升（mL）；

D —稀释倍数；

m —称取样品的质量，单位为克（g）。

计算结果以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示，结果保留两位有效数字。

C.6 检出限和定量限

当称样量为1 g时，本方法检出限为0.091 mg/kg，定量限为0.304 mg/kg。

C.7 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于这两个测定值的算术平均值的10%。

C.8 色谱图

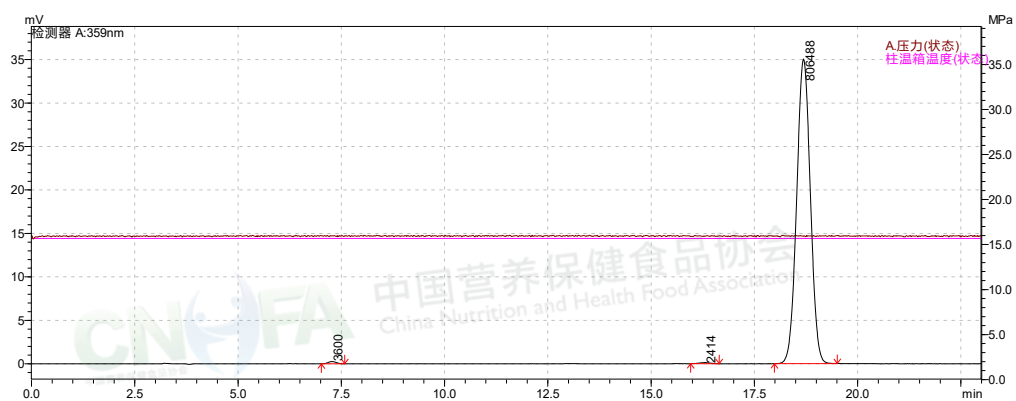


图 A.1 芦荟苷标准溶液色谱图 (50 µg/mL)

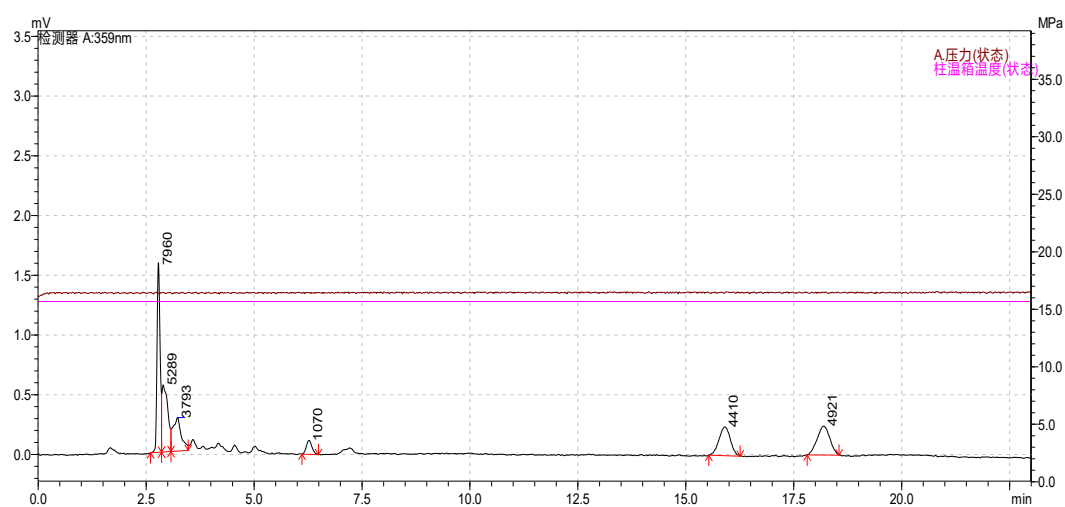


图 A.2 芦荟苷试样溶液色谱图 (0.31 mg/kg)

(三) 圆红酵母油

中文名称	圆红酵母油	
英文名称	Rhodotorula toruloides oil	
基本信息	来源：圆红酵母 OMK-87 (<i>Rhodotorula toruloides</i> OMK-87)	
生产工艺简述	以圆红酵母 OMK-87 (<i>Rhodotorula toruloides</i> OMK-87) 为生产菌，经发酵、压滤、干燥、浸出、脱色、脱臭和过滤等工艺制成。	
推荐食用量	≤2.5 克/天	
质量要求	性状	黄色至红棕色透明油状液体
	脂肪酸组成（占总脂肪酸含量比）	
	油酸（C18:1），%	≥ 25.0
	亚油酸（C18:2），%	≥ 10.0
	棕榈酸（C16:0），%	≥ 8.0
	神经酸（C24:1），%	≥ 10.0
其他需要说明的情况	1. 使用范围不包括婴幼儿食品。	
	2. 食品安全指标须符合以下规定。	
	过氧化值，g/100 g	≤ 0.25
	酸价（KOH），mg/g	≤ 3.0
	铅（Pb），mg/kg	≤ 0.08
	总砷（As），mg/kg	≤ 0.1
	苯并[a]芘，μg/kg	≤ 10.0
	溶剂残留，mg/kg	不得检出

附件 2

桑黄菌丝体等 3 种新食品原料解读资料

（一）桑黄菌丝体

桑黄菌丝体以锈革孔菌科桑黄属菌株瓦尼桑黄（*Sanghuangporus vaninii*）为生产菌，经培养、发酵、膜过滤、干燥等工艺制成。本申报产品主要成分为粗多糖（含量 $\geq 55\%$ ），且含有膳食纤维和蛋白质等，其推荐食用量 ≤ 5 克/天（以粗多糖含量 55 g/100 g 计，超过该含量的按照实际含量折算）。鉴于桑黄菌丝体在婴幼儿、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，食用真菌过敏者也不宜食用。该原料的食品安全指标按照公告规定执行。

（二）库拉索芦荟凝胶

库拉索芦荟凝胶是以阿福花科芦荟属植物芦荟（*Aloe vera* (L.) Burm.f.）的叶片为原料，经沥醃、清洗、去皮、片薄、加热、漂洗、滤水、杀菌等工艺制成。库拉索芦荟学名为芦荟。我国已于 2008 年批准库拉索芦荟凝胶为新食品原料。本次申报产品综合考虑行业实际调研情况和发展需求，完善生产工艺，降低芦荟苷含量，修改“多糖”指标名称为“粗多糖”，明确食品安全指标，并根据实际食用和使用情况，取消原公告中食用量 ≤ 30 克/天的要求。现重新公告，原卫生部 2008 年第 12 号公告中库拉索芦荟凝胶相关信息作废。鉴于库拉索芦荟凝胶在婴幼儿、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。为了确保管理科学稳定、不影响正常生产经营，本申报产品的芦荟苷限量要求设置 2 年的过渡期，过渡期满后需符合本公告要求。欧盟将库拉索芦荟凝胶作为食品管理；我国台湾地区允许其作为食品原料使用。

（三）圆红酵母油

圆红酵母油是以圆红酵母 OMK-87 (*Rhodotorula toruloides* OMK-87) 为生产菌，经发酵、压滤、干燥、浸出、脱色、脱臭和过滤等工艺制成。圆红酵母 OMK-87 是从红树林深层土壤分离得到野生原始菌株经诱变筛选得到的生产菌株。圆红酵母油富含不饱和脂肪酸，主要包括亚油酸和油酸等，本申报产品推荐食用量为 ≤ 2.5 克/天。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。