|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品名称** | **审查意见** | **终止审查类型** |
| 1 | L-阿拉伯糖 | 本产品是以玉米芯、玉米皮为原料，经稀酸水解、酿酒酵母发酵、分离净化、结晶、干燥等工艺制成，与已批准公告的L-阿拉伯糖（原卫生部2008年12号公告）具有实质等同性。作为食品原料使用时，应按照已公告的L-阿拉伯糖有关内容执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 2 | γ-氨基丁酸 | 本产品是以L-谷氨酸钠为原料，经短乳杆菌（*Lactobacillusbrevis*）发酵、纯化、过滤浓缩、结晶、分离，喷雾干燥等工艺而制成，与已批准公告的γ-氨基丁酸（原卫生部2009年12号公告）具有实质等同性。除生产工艺外，其它要求按照已公告的γ-氨基丁酸有关内容执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 3 | γ-氨基丁酸 | 本产品是以L-谷氨酸钠为原料，经希氏乳杆菌（Lactobacillushilgardii）发酵、加热杀菌、冷却、活性炭处理、过滤、结晶、干燥等工艺而制成，与已批准公告的γ-氨基丁酸（原卫生部2009年第12号公告）具有实质等同性。除生产工艺外，其它要求按照已公告的γ-氨基丁酸有关内容执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 4 | 白木香叶 | 白木香叶属于地方特色食品，建议按地方特色食品管理，终止审查。 | 作为地方特色食品 |
| 5 | 大豆低聚糖 | 大豆低聚糖已有国家标准，作为食品原料使用时，应按大豆低聚糖标准（GB/T22491-2008）有关内容执行。 | 已有国家标准 |
| 6 | 弹性蛋白（又更名为鲣鱼弹性蛋白肽） | 本产品是以来源于鲣鱼心脏的弹性蛋白为原料，经蛋白酶（来源于枯草芽孢杆菌和地衣芽孢杆菌）酶解制成，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 7 | 非变性Ⅱ型胶原蛋白（又更名为含Ⅱ型胶原蛋白软骨粉） | 本产品是以鸡胸软骨为原料，经清洗、消毒、粉碎后加入氯化钾，在低温条件下烘干后得到的含胶原蛋白的软骨粉，可作为普通食品生产经营。该产品质量指标按照企业标准执行，卫生安全指标按照GB2762、GB29921执行。  | 作为普通食品 |
| 8 | 海藻糖 | 海藻糖作为普通食品管理，按照国家卫生和计划生育委员会2014年第15号公告执行。 | 作为普通食品 |
| 9 | 黑果枸杞 | 黑果枸杞分布于宁夏、甘肃、西藏等。青海省相关部门出具了黑果枸杞（*Lyciumruthenicum*Murr.）在青海具有长期食用历史的证明，可作为普通食品管理。卫生安全指标按照相关标准执行。 | 作为普通食品 |
| 10 | 焦糖粉 | 本产品是以蔗糖为原料，经焦化、冷却、过滤、干燥等工艺而制成，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 11 | 焦糖浆 | 本产品是以蔗糖为原料，经焦化、冷却、过滤等工艺而制成，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 12 | 壳寡糖 | 本产品是以壳聚糖为原料，经酶解、过滤、喷雾干燥制成，与已批准公告的壳寡糖（国家卫生计生委2014年第6号公告）生产工艺大体相同，分子式和分子量相同，纯度范围一致，质量要求相同，具有实质等同性。相关要求按照己公告的壳寡糖有关内容执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 13 | 连翘叶 | 山西省已提供连翘叶的食用历史证明，且正在研制连翘叶食品安全地方标准。 | 正在研制地方标准 |
| 14 | 裂壶藻来源的DHA藻油 | 本产品是以裂壶藻、葡萄糖、酵母粉等为原料，经发酵培养制得菌体，菌体经过过滤、干燥、萃取、精制等工艺而制成，与已批准公告的DHA藻油（卫生部2010年3号公告）具有实质等同性。除生产工艺、原料外，其它要求按照已公告的DHA藻油有关内容执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 15 | 磷虾油 | 本产品是以磷虾为原料，经水洗、切碎、酶解去壳、干燥等工艺加工成粉后，再经乙醇提取、过滤、浓缩等工艺制成，与已批准公告的磷虾油（国家卫生计生委2013年第16号公告）具有实质等同性。除生产工艺中与原公告相比增加酶解工艺外，其他要求按照已公告的磷虾油有关公告内容执行，卫生安全指标按照我国相关食品安全标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 16 | 磷脂酰丝氨酸 | 本品以大豆卵磷脂和L-丝氨酸为原料，采用磷脂酶转化反应后，纯化、干燥后制得，与原卫生部2010年第15号公告中的磷酯酰丝氨酸具有实质等同性，其卫生安全指标按我国相关食品安全标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 17 | 马铃薯提取物 | 本产品是以马铃薯为原料，经漂洗、研磨、沉淀、过滤、干燥等工艺制成，可作为普通食品生产经营，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 作为普通食品 |
| 18 | 酶解骨粉 | 本产品是以牛骨为原料，经蒸煮、粉碎、蛋白酶（来源于枯草芽孢杆菌）酶解，以及干燥等工艺而制成，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 19 | 牛大力粉 | 鉴于该产品具有地方传统食用习惯，建议按照《食品安全法》第29条管理，终止审查。 | 作为地方特色食品 |
| 20 | 牛奶磷脂 | 本产品是以牛奶中分离的奶油为原料，经离心、超滤、杀菌、喷雾、干燥等工艺制得，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 作为普通食品 |
| 21 | 浓缩牛奶蛋白 | 本产品以牛乳（添加或不添加乳清）为原料，经膜分离富集蛋白质后浓缩干燥制成，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 22 | 荞麦苗（又更名为苦荞麦苗） | 本产品是以苦荞麦苗的嫩茎叶为原料，经清洗、脱水、粉碎等步骤制成，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 23 | 然波（珠芽蓼果实粉） | 鉴于该产品具有地方传统食用习惯，建议按照《食品安全法》第29条管理，终止审查。 | 作为地方特色食品 |
| 24 | 人参不定根 |  原卫生部于2012年批准公告人参（人工种植）（PanaxGinsengC.A.Meyer）为新资源食品，国际食品法典委员会（CAC）将人参及其制品作为食品制定了相应的标准。人参不定根是人参种源诱导出愈伤组织，经分化培养形成不定根，通过筛选获得工作种源，经培养、清洗、干燥等步骤制成，其生产经营参照人参（人工种植）的有关要求执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 25 | 人参组织培养物（后更名为人参组培不定根） | 人参组织培养物（后更名为人参组培不定根）终止审查通知书意见：原卫生部于2012年批准公告人参（人工种植）（*PanaxGinseng*C.A.Meyer）为新资源食品，国际食品法典委员会（CAC）将人参及其制品作为食品制定了相应的标准。人参组培不定根是人参种源诱导出愈伤组织、分化培养形成不定根，通过筛选获得工作种源，再经三级培养、清洗、干燥等步骤制得，作为食品生产经营参照人参的有关要求执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 26 | 乳清发酵物（粉末） | 本产品是以乳清为原料，经费氏丙酸杆菌谢氏亚种发酵制得的原液,再加入淀粉，经冷冻干燥等工艺而制成，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 27 | 乳清发酵物（原液） | 本产品是以乳清为原料，经费氏丙酸杆菌谢氏亚种发酵等工艺而制得的原液，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 28 | 三七花 | 云南省卫生计生委出具了三七花在云南民间作为食品有长期食用历史和食用习惯，作为地方特色食品管理的证明，应按《食品安全法》第二十九条有关规定执行。 | 作为地方特色食品 |
| 29 | 三七茎叶 | 云南省卫生计生委出具了三七茎叶在云南民间作为食品有长期食用历史和食用习惯，作为地方特色食品管理的证明，应按《食品安全法》第二十九条有关规定执行。 | 作为地方特色食品 |
| 30 | 桑叶提取物 | 本品是以桑叶为原料，经水提、微滤、超滤、浓缩、喷雾干燥等工艺制成，该工艺属传统工艺，与桑叶（卫法监发〔2002〕51号文中既是食品又是药品的物品名单）具有实质等同性，其卫生安全指标按我国相关食品安全标准执行。 | 既是食品又是药品 |
| 31 | 山参组培不定根（后更名为人参组培不定根） | 原卫生部于2012年批准公告人参（人工种植）为新资源食品，国际食品法典委员会（CAC）将人参及其制品作为食品制定了相应的标准。本产品是人参种源经清洗、消毒、切片后接入固体培养基进行分化培养，筛选工作种源，再经三级培养、漂洗、干燥等步骤制得，作为食品生产经营参照人参的有关要求执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 32 | 铁皮石斛花 | 鉴于该产品具有地方传统食用习惯，建议按照《食品安全法》第29条管理，终止审查。 | 作为地方特色食品 |
| 33 | 铁皮石斛叶 | 鉴于该产品具有地方传统食用习惯，建议按照《食品安全法》第29条管理，终止审查。 | 作为地方特色食品 |
| 34 | 橡胶树种子油 | 本产品是以巴西三叶橡胶树（*Heveabrasiliensis*）种子为原料，经过清理、烘干、脱壳、压榨、浸出，脱除氰化物和橡胶，精炼制得。本产品在我国云南地区具有传统食用习惯，可作为普通食品生产经营，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 作为普通食品 |
| 35 | 星油藤蛋白粉（后更名为美藤果蛋白） | 本产品是以美藤果（南美油藤）种仁为原料,经压榨、粉碎、蒸制、烘干、超微粉碎、灭菌等工艺制成，可作为普通食品生产经营，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 作为普通食品 |
| 36 | 燕麦苗 | 本产品是以燕麦苗的嫩茎叶为原料，经清洗、脱水、粉碎等步骤制成，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 37 | 益圣堂牌天瓜粉（又更名为天瓜粉） | 本产品是以天瓜（依据物种鉴定是西葫芦的一个栽培品种）果实为原料，经切片、干燥、粉碎等步骤制成，可作为普通食品经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 38 | 忧遁草（后更名为鳄嘴花） | 鳄嘴花（Clinacanthusnutans（Burm.f.）Lindau）为爵床科鳄嘴花属植物，别名忧遁草，食用部位为茎叶，在我国海南地区具有传统食用习惯，可作为普通食品生产经营，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 作为普通食品 |
| 39 | 鱼油 | 本产品是以可食用海洋鱼经蒸馏、酯化、还原酯化、精制、除臭等工艺而制成，与已批准公告的鱼油及提取物（卫生部2009年18号公告）具有实质等同性。除生产工艺外，其它要求按照已公告的的鱼油及提取物有关内容执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 40 | 鱼油 | 本产品与已批准公告的鱼油及提取物（卫生部2009年18号公告）具有实质等同性，鱼油的组成比例按照产品质量规格执行，其它要求按照已公告的的鱼油及提取物有关内容执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 41 | 鱼油（PronovaPure） | 本产品是以可食用海洋鱼经提纯、蒸馏、酯化、包合、还原酯化等工艺而制成，与已批准公告的鱼油及提取物（原卫生部2009年18号公告）具有实质等同性。除生产工艺外，其它要求按照已公告的的鱼油及提取物有关内容执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 42 | 楂鱼油 | 本产品是以楂鱼（Pangasiushypophthalmus）为原料，经蒸煮、压榨、分离等工艺而制成，可作为普通食品生产经营。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。  | 作为普通食品 |
| 43 | 中长链脂肪酸结构油（又更名为中长链脂肪酸食用油） | 该产品是以食用植物油和中碳链脂肪酸辛酸或辛,癸酸（来源于棕榈仁油和椰子油）为原料，通过固定化脂肪酶催化酸解反应，经分子蒸馏纯化、脱臭等工艺制成，与已批准公告的中长链脂肪酸食用油（原卫生部2012年16号公告）具有实质等同性；质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |
| 44 | 中长碳链甘油三酯 | 该产品与已批准公告的中长链脂肪酸食用油（原卫生部2012年16号公告）具有实质等同性；质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。 | 与已批准的新食品原料具有实质等同性 |