

附件 1

乳矿物盐等 2 种新食品原料公告内容

一、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，经纯化、超滤和干燥等工艺制成。	
推荐食用量	≤5 克/天	
质量要求	性状	白色粉末
	钙	23.0 – 28.0%
	磷	10.0 – 16.0%
	蛋白质	≤7.0%
	脂肪	≤1.0%
	乳糖	4.0-11.0%
	灰分	70.0-78.0%
	水分	≤6.0%
	pH 值（10%溶液）	6.4-7.5
其他需要说明的情况	1.使用范围不包括婴幼儿食品。 2.食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中乳制品的规定执行。	

二、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种

中文名称	马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种
拉丁名称	<i>Lactobacillus kefiranofaciens</i> subsp. <i>kefiranofaciens</i>
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿不宜食用, 标签及说明书中应当标注不适宜人群。 2. 食品安全指标应符合我国相关标准。

乳矿物盐等 2 种新食品原料解读材料

一、乳矿物盐

乳矿物盐是以乳清为原料，经过纯化、超滤和干燥等工艺制成。乳矿物盐已在美国、日本和澳大利亚等多个国家批准上市使用。我国原卫生部 2009 年第 18 号公告批准乳矿物盐作为新资源食品。本申报产品的质量要求中磷、蛋白质、乳糖、pH 值与原公告不同。

根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》规定，国家卫生健康委员会委托审评机构依照法定程序，组织专家对乳矿物盐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。鉴于乳矿物盐在婴幼儿人群中的食用安全性资料不足，从风险预防原则考虑，使用范围不包括婴幼儿食品。

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乳制品的规定执行。

二、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种

马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种属于乳杆菌科，乳杆菌属，是一种可以产生开菲尔多糖的乳酸杆菌。该菌株粉性状为白色或微黄色粉末。马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种已列入欧洲食品安全局资格认定（QPS）名单推荐的可有意添加到食品或饲料的生物制

剂列表中，并列入国际乳品联合会公报（**Bulletin of the IDF 455/2012**）的“在发酵食品中有技术必要性的微生物品种目录”，且加拿大、韩国已批准使用。国内外开展的安全性评估研究证明，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，组织专家对马乳酒样乳杆菌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。