

附件 1

新食品原料甜叶菊多酚拟公告文本

一、甜叶菊多酚

| | |
|-----------|---|
| 中文名称 | 甜叶菊多酚 |
| 英文名称 | Stevia leaf polyphenols |
| 基本信息 | 来源：甜叶菊（ <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni） |
| 生产工艺简述 | 以甜叶菊的叶为原料，经乙醇提取、过滤、浓缩、干燥等工艺制成。 |
| 推荐食用量 | ≤500 毫克/天（以总多酚计） |
| 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。 |

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 | 检测方法 |
|-----|--------------|---|
| 色泽 | 棕色 | 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 | 微甜，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 | 检测方法 |
|----------------------|--------|--|
| 总多酚(以没食子酸计), g/100 g | ≥ 40.0 | 国家卫生健康委 2022 年第 2 号公告甘蔗多酚的总多酚测定方法 (附录 A) |
| 水分, g/100 g | ≤ 6.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100 g | ≤ 8.0 | GB 5009.4 |
| 铅 (Pb), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.12 |
| 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 | 检测方法 |
|----------------|---------|------------|
| 菌落总数, CFU/g | ≤ 10000 | 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 |

附件 2

新食品原料甜叶菊多酚解读资料

一、甜叶菊多酚

甜叶菊多酚是以菊科甜菊属甜叶菊（*Stevia rebaudiana* Bertoni）的叶为原料，经乙醇提取、过滤、浓缩、干燥等工艺制成。甜叶菊原产于南美洲，于上世纪七十年代引入我国，目前我国河北、甘肃和山东等地区种植。目前甜叶菊叶在日本和韩国作为普通食品原料，在美国作为膳食补充剂，欧盟批准其可用于泡饮，在我国作为普通食品管理。本产品推荐食用量为 ≤ 500 毫克/天（以总多酚计），含量为 40.0-100.0 g/100 g 的按照实际含量折算。

根据《中华人民共和国食品安全法》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，组织专家对甜叶菊多酚的安全性评估材料审查并通过。新食品原料生产和使用应当符合公告内容及食品安全相关法规要求。鉴于甜叶菊多酚在婴幼儿、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，标签及说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。该原料的食品安全指标按照公告规定执行。