

附件 1

金花茶培养物新食品原料

金花茶培养物

| | | |
|-------------|---|-------------|
| 中文名称 | 金花茶培养物 | |
| 英文名称 | Camellia petelotii culture | |
| 基本信息 | 来源：山茶科山茶属植物金花茶（ <i>Camellia petelotii</i> (Merrill) Sealy，曾用名 <i>Camellia chrysantha</i> (Hu) Tuyama） | |
| 生产工艺简述 | 以金花茶的叶为原料，经消毒、愈伤组织诱导、培养、收集、干燥、粉碎等工艺制成。 | |
| 推荐食用量 | ≤ 1.5 克/天 | |
| 质量要求 | 性状 | 棕色或棕黄色粉末或颗粒 |
| | 总黄酮, g/100 g | ≥ 4.0 |
| | 茶多酚, g/100 g | ≥ 6.0 |
| | 水分, g/100 g | ≤ 10.0 |
| | 灰分, g/100 g | ≤ 10.0 |
| 其他需要说明的情况 | 1. 婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。 | |
| | 2. 食品安全指标须符合以下规定： | |
| | 铅 (Pb), mg/kg | ≤ 1.0 |
| | 总汞 (Hg), mg/kg | ≤ 0.1 |
| | 总砷 (As), mg/kg | ≤ 0.3 |
| | 菌落总数, CFU/g | ≤ 30000 |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤ 0.92 | |

| | | | |
|--|----------------|---|------|
| | 霉菌和酵母, CFU/g | ≤ | 50 |
| | 沙门氏菌, /25 g | | 不得检出 |
| | 金黄色葡萄球菌, /25 g | | 不得检出 |
| | 植物生长调节剂, mg/kg | ≤ | 0.05 |