

## 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