

中华人民共和国卫生部 公告

2008 年 第 21 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定,制定《婴幼儿配方食品和谷类食品中香料使用规定》,现予发布,自发布之日起施行。

特此公告。

附件:婴幼儿配方食品和谷类食品中香料使用规定

中华人民共和国卫生部

二 〇 〇 八 年 九 月 九 日

附件

婴幼儿配方食品和谷类食品中香料使用规定

为保护婴幼儿身体健康,进一步规范婴幼儿配方食品和谷类食品中香料使用,现规定如下:

一、较大婴儿和幼儿配方食品中可以使用香兰素、乙基香兰素和香荚兰豆浸膏,最大使用量分别为 5 mg/100 ml、5 mg/100 ml 和按照生产需要适量使用,其中 100 ml 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成配方食品中的使用量。

二、婴幼儿谷类食品(婴幼儿配方谷粉除外)中可以使用香兰素,最大使用量为每 7 mg/100 g,其中 100 g 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成谷类食品中的使用量。

三、凡适用范围涵盖 0 至 6 个月婴幼儿配方食品不得添加任何食用香料。

四、本规定自发布之日起实施。2009 年 9 月 1 日之前,按照以往《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760—2007)使用上述香料的婴幼儿配方食品和谷类食品可在保质期内继续销售。

消息

德国研究人员发现吃少量黑巧克力有助于降低血压也不会使体重增加

有研究发现像黑巧克力等富含可可的食品对心脏有益,但研究人员曾担心巧克力中的糖、脂肪和能量会抹杀掉可可成分提供的益处。德国的研究显示,每天食用 6.8 g、热量为 30 cal 的黑巧克力能降血压,而且也不会使体重增加或带来其他不良后果。

科隆大学研究员陶贝特在美国医药协会期刊上发表报告指出:“定期吃少量的黑巧克力能降低血压。”陶贝特和他的组员以 44 个年龄介于 56~76 岁的成年人为研究对象,分成两组,一组食用含 30 mg 多酚和 30 cal 的黑巧克力,一组食用含 30 cal 的白巧克力。18 周后,食用黑巧克力组的人收缩压降低了 3 mmHg,舒张压降低了 2 mmHg。