

advantages of *Bacillus thuringiensis*-protected plants to control insect pests [J]. *Regul Toxicol Pharmacol*, 2000, 32(2): 156-173.

[42] JONAS D A, ANTIGNAC E, ANTOINE J M, et al. The safety assessment of novel foods. Guidelines Prepared by ILSI Europe Novel Food Task Force [J]. *Food Chem Toxicol*, 1996, 34(10): 931-940.

[43] LADICS G S. Current codex guidelines for assessment of potential protein allergenicity [J]. *Food Chem Toxicol*, 2008, 46(10, suppl): S20-S23.

[44] KONIG A, COCKBURN A, CREVEL R W, et al. Assessment of the safety of foods derived from genetically modified (GM) crops [J]. *Food Chem Toxicol*, 2004, 42(7): 1047-1088.

• 法规文件 •

卫生部监督局关于公开征求拟批准新资源食品意见的函

卫监督食便函[2010]74号

各有关单位:

《食品安全法》的规定,经新资源食品评审专家委员会审核,拟批准雨生红球藻和雪莲培养物为新资源食品(见附件)。现公开征求意见,截止时间为2010年4月15日,请将意见反馈至卫生部卫生监督中心。

传 真:010-64047878-2231

邮 箱:zhangxx3961@yahoo.com.cn

附 件:雨生红球藻和雪莲培养物

二〇一〇年三月十五日

附件

雨生红球藻

中文名称	雨生红球藻	
拉丁名称	<i>Haematococcus pluvialis</i>	
基本信息	种属:绿藻门、团藻目、红球藻属	
生产工艺简述	选育优良雨生红球藻藻种进行人工养殖,采收雨生红球藻孢子,经破壁、干燥等工艺制成。	
食用量	≤0.8克/天	
质量要求	性状	红色或深红色粉末
	蛋白质含量	≥15%
	总虾青素含量(以全反式虾青素计)	≥1.5%
	全反式虾青素含量	≥0.8%
	水分	≤10%
	灰分	≤15%
其他需要说明的情况	使用范围不包括婴幼儿食品。	

雪莲培养物

中文名称	雪莲培养物		
英文名称	<i>Tissue culture of Saussurea involucreta</i>		
基本信息	来源:菊科植物天山雪莲(<i>Saussurea involucreta</i>)的愈伤组织		
生产工艺简述	选取雪莲离体组织,经脱分化形成的愈伤组织作为继代种子,给予一定条件进行继代培养而获得的团块状颗粒,或该颗粒经干燥粉碎得到的粉末。		
食用量	鲜品≤80克/天、干品≤4克/天		
不适宜人群	婴幼儿、孕妇		
质量要求	鲜品	干品	
	性状	紫红色团状颗粒	紫灰色粉末
	蛋白质含量	≥1%	≥20%
	总黄酮含量	≥0.4%	≥7%
	水分	≤96%	≤10%
	灰分	≤1%	≤10%
其它需要说明的情况	标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。		