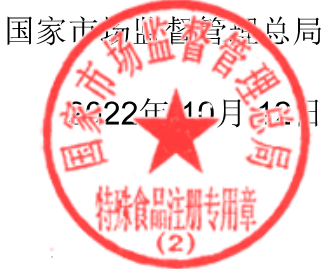


国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	完美牌车前子壳低聚果糖魔芋粉		
注册人	完美（中国）有限公司		
注册人地址	中山市石岐区孙文东路28号完美金鹰广场办公楼3-15层		
审批结论	经审核，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》和《保健食品注册与备案管理办法》的规定，现予批准注册。		
注册号	国食健注G20190106	有效期至	2024年07月24日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2022年10月12日，批准该产品注册人地址“广东省中山市石岐区东明北路（民营科技园）”变更为“中山市石岐区孙文东路28号完美金鹰广场办公楼3-15层”。		



国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20190106

完美牌车前子壳低聚果糖魔芋粉

【原料】 车前子壳、低聚果糖、魔芋精粉

【辅料】 果糖、赤藓糖醇、草莓粉、沙棘粉、草莓香精

【标志性成分及含量】 每100g含：总膳食纤维 15.0g

【适宜人群】 便秘者

【不适宜人群】 婴幼儿、孕妇、乳母

【保健功能】 通便

【食用量及食用方法】 每日2次，每次1袋，用100~150mL温开水冲服

【规格】 10g/袋

【贮藏方法】 贮存于阴凉干燥处

【保质期】 24 个月

【注意事项】 本品不能代替药物；适宜人群外的人群不推荐食用本产品

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190106

完美牌车前子壳低聚果糖魔芋粉

- 【原料】车前子壳、低聚果糖、魔芋精粉
【辅料】果糖、赤藓糖醇、草莓粉、沙棘粉、草莓香精
【生产工艺】本品经过筛、混合、分装等主要工艺加工制成。
【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】铝塑复合膜应符合GB 4806.1和GB/T 21302的规定。
【感官要求】应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅红色
滋味、气味	味甜，草莓香味，无异味
状态	粉末间有颗粒、片状物，无正常视力可见外来异物

- 【鉴别】 无
【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
低聚果糖（以干基计），%	≥8.0	1 低聚果糖的测定
水分，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤4.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

- 1 低聚果糖的测定
1.1 原理：试样用液相色谱分析，用NH₂柱分离，示差检测器测定，外标法定量。
1.2 试剂
除特殊说明，所用试剂均为分析纯。实验用水为去离子水或同等纯度的蒸馏水。
1.2.1 乙腈：色谱纯。
1.2.2 蔗糖三糖（GF₂）对照品、蔗糖四糖（GF₃）对照品、蔗糖五糖（GF₄）对照品。
1.2.3 低聚果糖对照品。

- 1.2.3.1 低聚果糖对照品为工作对照品，其中的GF₂、GF₃、GF₄的含量是分别以蔗果三糖对照品、蔗果四糖对照品、蔗果五糖对照品标定获得，工作对照品的总含量应≥90%。
- 1.2.3.2 低聚果糖对照品需干燥避光保存，有效期为一年。
- 1.2.4 低聚果糖对照品溶液：取低聚果糖对照品约0.5000g，精密称定，用水溶解并定容至50mL。
- 1.3 仪器
- 1.3.1 高效液相色谱仪（附带示差检测器）。
- 1.3.2 电子天平：1/10000。
- 1.4 高效液相色谱参考条件
- 1.4.1 色谱柱：不锈钢柱，内径4.6mm×250mm反相氨基柱，粒径5 μm。
- 1.4.2 柱温45℃，检测器40℃。
- 1.4.3 流动相：乙腈-水=75：25（比例可根据实际情况调节）。
- 1.4.4 流量：1.0mL/min。
- 1.4.5 进样量：20 μL。
- 1.5 试样制备：均匀称取（必要时用研钵研细，确保称样均匀）5g（精确至0.0001g）样品于50mL容量瓶中，用体积比乙醇-水=50：50的溶液进行溶解，并定容至刻度，充分摇匀，立即用0.45 μm膜（有机相膜）过滤，滤液待上机测定。
- 1.6 上机测定：分别取20 μL对照品溶液及试样溶液注入色谱仪中，以保留时间定性，峰面积定量。
- 1.7 结果计算

$$X = \frac{m_s \times C_s \times A_i \times V_i}{m_i \times (1-w_i) \times A_s \times V_s} \times 100$$

式中：

X—试样中低聚果糖（蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖）的含量（以干基计），%；

m_s—低聚果糖对照品的质量，g；

m_i—试样质量，g；

C_s—低聚果糖对照品中蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖总含量，%；

W_i—试样水分含量，%；

A_s—低聚果糖对照品中蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖的峰面积之和；

A_i—试样中各组分蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖的峰面积之和；

V_s—低聚果糖对照品稀释体积，mL；

V_i—样品稀释体积，mL。

【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	≤30000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤0.92	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌和酵母，CFU/g	≤50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4

【标志性成分指标】 应符合表4 的规定。

表4 标志性成分指标

项 目	指标(每100g)	检测方法
总膳食纤维（以干基计）	≥15.0 g	GB 5009.88

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为10.0g/袋，允许负偏差为9.0%。

【原辅料质量要求】

1. 车前子壳：应符合《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）中圆苞车前子壳的规定。
2. 低聚果糖：应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。
3. 魔芋精粉：应符合GB/T 18104《魔芋精粉》的规定。
4. 果糖：应符合GB/T 26762《结晶果糖、固体果葡糖》的规定。
5. 赤藓糖醇：应符合GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇》的规定。
6. 草莓粉

项 目	指 标
来源	草莓
制法	经清洗、榨汁、过滤、均质、灭菌（110～120℃，40s）、浓缩、喷雾干燥（进风温度170～180℃，出风温度65～75℃）、包装等主要工艺加工制成
感官要求	鲜红色或暗红色粉末状，具草莓应有的滋味及气味
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤4.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

7. 沙棘粉

项 目	指 标
来源	沙棘果
制法	经速冻、脱果、压榨、过滤、灭菌（105～115℃，60s）、浓缩、喷雾干燥（进风温度160～175℃，出风温度65～75℃）、包装等主要工艺加工制成
感官要求	淡黄色或黄色粉末状，具沙棘固有的滋味及气味
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤4.0

铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
总汞（以Hg计），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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

8. 草莓香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。