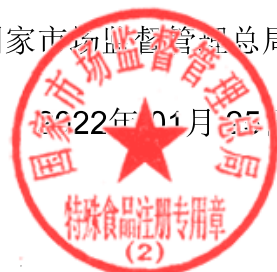


国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	澳天力牌针叶樱桃提取物鱼胶原蛋白粉		
注册人	广东美丽康保健品有限公司		
注册人地址	河源市区新江三路		
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G20141058	有效期至	2027年01月24日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	无		

国家市场监督管理总局



国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20141058

澳天力牌针叶樱桃提取物鱼胶原蛋白粉

【原料】 鱼胶原蛋白、针叶樱桃提取物

【辅料】 抗性糊精、苹果酸、樱桃香精、三氯蔗糖、二氧化硅

【标志性成分及含量】 每100g含：蛋白质 21.6g、维生素C 0.8g

【适宜人群】 皮肤干燥者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】 改善皮肤水份

【食用量及食用方法】 每日2次，每次1袋，冲服

【规格】 5.0g/袋

【贮藏方法】 密封、置常温干燥处

【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G20141058

澳天力牌针叶樱桃提取物鱼胶原蛋白粉

- 【原料】鱼胶原蛋白、针叶樱桃提取物
【辅料】抗性糊精、苹果酸、樱桃香精、三氯蔗糖、二氧化硅
【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】复合膜应符合YBB00132002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	乳黄色，颜色均匀一致
滋味、气味	具有本品特有的气味，无异味
状态	粉末状；无肉眼可见的外来杂质

- 【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
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
水分，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	GB 5009.4
三氯蔗糖，g/kg	≤1.25	1 三氯蔗糖的测定

- 1 三氯蔗糖的测定
1.1 试剂
1.1.1 乙醇：分析纯。
1.1.2 乙腈：HPLC级。
1.1.3 蒸馏水
1.1.4 三氯蔗糖标准品：纯度≥99%。
1.2 仪器
1.2.1 高效液相色谱仪，附示差检测器。
1.2.2 旋转蒸发仪。

- 1.2.3 离心机：3000r/min。
- 1.2.4 漩涡振荡器。
- 1.3 样品前处理：称取约5.0g样品，置于100mL离心管中，加入15mL蒸馏水充分溶解后，加入无水乙醇45mL，振摇离心管使充分混合，静置30min。将上清液转移至250mL梨形瓶中；向离心管中加入10mL75%乙醇溶液充分洗涤残渣，以3000r/min离心5min。将上清液合并入梨形瓶中，于85℃蒸发至近干，放冷后用蒸馏水定容至25mL。试液过0.45 μ m滤膜，滤液上机。
- 1.4 色谱条件
- 1.4.1 色谱柱：Agilent TC-C18色谱柱（4.6mm*250mm，5 μ m）。
- 1.4.2 流动相：乙腈+水=20：80。
- 1.4.3 示差检测器温度：35℃。
- 1.4.4 柱温：35℃。
- 1.4.5 进样量：20 μ L。
- 1.4.6 流速：1.0mL/min。
- 1.5 测定：取制备的的试样滤液20 μ L进样，进行HPLC分析，以保留时间定性，以试样峰面积与标准比较定量。
- 1.6 标准曲线制备：精确称取三氯蔗糖标准品27.9mg，用蒸馏水定容至25mL，得浓度约为1.10mg/mL的储备液。以此配置浓度为0.110、0.220、0.275、0.440、0.550、0.880、1.10的标准系列溶液。进样20 μ L，在上1.4项色谱条件下进行HPLC测定，然后按照质量（μ g）与峰面积之间的关系绘制标准曲线，曲线方程见式（1）：

$$Y = ax+b \tag{1}$$

式中：

Y—峰面积；

b、a—与试验条件有关的常数；

x—三氯蔗糖的质量， μ g。

- 1.7 结果计算
- 试样中三氯蔗糖的含量按式（2）进行计算：

$$X = \frac{m_1 \times V_0}{m \times V_1} \tag{2}$$

式中：

X—样品中三氯蔗糖的含量， g/kg；

m₁—进柱样液中三氯蔗糖的质量， μ g；

m—样品称取质量， g；

V₀—样品制备液体积， mL；

V₁—进柱样液的体积， μ L。

【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
蛋白质	≥21.6 g	GB 5009.5
维生素C	0.8-1.5 g	GB 5413.18

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为5g/袋，允许负偏差9%。

【原辅料质量要求】

1. 胶原蛋白：应符合GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》的规定。

2. 针叶樱桃提取物

项 目	指 标
来源	针叶樱桃 (Malpighia glabra)
制法	经挑选、清洗、压汁、过滤、灭菌（80℃～100℃，10～30min）、乳化（加入麦芽糊精）、喷雾干燥（进风温度120℃～180℃，出风温度70℃～100℃）等工艺加工而成
感官要求	白色至黄色粉末
灰分，%	≤10.0
维生素C含量，%	≥16
水分，%	≤7.00
pH	2.0～6.0
砷（以As计），mg/kg，	≤1.0
铅（以Pb计），mg/kg，	≤2.0
菌落总数，CFU/g	≤1000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠杆菌，MPN/g	≤0.92

3. 抗性糊精

项 目	指 标
来源	食用淀粉
制法	以食用淀粉为原料，在酸性环境下（盐酸100℃～200℃水解）经糊精化反应制成
感官要求	白色至淡黄色粉末
水分，%	≤6
总膳食纤维，%	≥82

pH	4~6
灰分，%	≤0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤1
铅（以Pb计），mg/kg	≤5
菌落总数，CFU/g	≤1000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠菌群，MPN/g	≤0.92

4. 苹果酸：应符合GB 25544《食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸》的规定。
5. 樱桃香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
6. 三氯蔗糖：应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。
7. 二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。