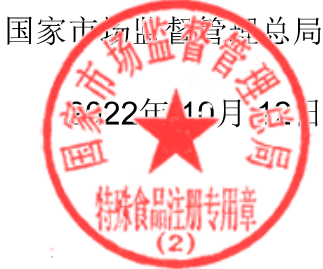


国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	完美牌维C牛磺酸海洋鱼皮胶原低聚肽粉(苹果味)		
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G20100137	有效期至	2024年08月19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G20100137

完美牌维C牛磺酸海洋鱼皮胶原低聚肽粉(苹果味)

【原料】 海洋鱼皮胶原低聚肽粉、牛磺酸、维生素C（L-抗坏血酸）、柠檬酸锌

【辅料】 白砂糖、麦芽糊精、苹果香精、柠檬酸、 β -环状糊精、三氯蔗糖

【标志性成分及含量】 每100g含：肽 36g、维生素C 1.2g、锌 0.165g

【适宜人群】 易疲劳者、免疫力低下者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】 本品经动物实验评价，具有缓解体力疲劳、增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】 每日1袋，直接食用或可加入水、牛奶、饮料、果汁或粥等各类食物中，搅拌均匀食用

【规格】 6g/袋

【贮藏方法】 密封，置阴凉、干燥处，避光保存

【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；本品添加了营养素，与同类营养素同时食用不宜超过推荐量

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20100137

完美牌维C牛磺酸海洋鱼皮胶原低聚肽粉(苹果味)

【原料】海洋鱼皮胶原低聚肽粉、牛磺酸、维生素C（L-抗坏血酸）、柠檬酸锌
【辅料】白砂糖、麦芽糊精、苹果香精、柠檬酸、β-环状糊精、三氯蔗糖
【生产工艺】本品经过筛、混合、包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 9683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	浅黄色
滋味、气味	味甜，具有苹果的香味，无异味
状态	粉末、间有颗粒，无吸潮、结块、潮解等现象，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
牛磺酸，g/100g	≥2.5	GB/T 5009.169
水分，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤8.0	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
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
三氯蔗糖，g/kg	≤1.8	GB/T 22255

【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
肽	≥36 g	QB/T 2879中“6.2 低聚肽”项下规定的方法
维生素C	1.2-2.7 g	1 维生素C的测定
锌（以Zn计）	0.165-0.275 g	GB/T 5009.14 “第一法 原子吸收光谱法 ”

1 维生素C的测定

1.1 原理：样品经溶解、稀释、过滤后，用高效液相色谱仪测定，根据色谱峰的保留时间定性，外标法峰面积定量。（以下实验过程均需避光操作）

1.2 试剂

除特殊注明外，所用试剂均为分析纯；实验用水为去离子水或同等纯度蒸馏水。

1.2.1 甲醇：色谱纯。

1.2.2 0.5%的草酸溶液。

1.2.3 维生素C标准品：来源于中国食品药品检定研究院，纯度100%。

1.2.4 维生素C标准溶液：准确称量50mg左右维生素C标准品于50.0mL容量瓶中，用0.5%草酸溶液溶解、定容。当天配制且冰箱保存，备用。

1.3 仪器：高效液相色谱仪，附紫外检测器。

1.4 样品处理：精密称取均匀粉碎的样品3g（约含50.0mg维生素C）于50.0mL容量瓶中，用0.5%草酸溶液溶解、定容，过0.25 μm有机微孔滤膜，即为样品处理液。

1.5 色谱条件

1.5.1 色谱柱：C₁₈柱，250×4.6mm，5 μm。

1.5.2 流动相：0.01mol/L醋酸-醋酸铵缓冲溶液(pH4.5)。

1.5.3 流速：1mL/min。

1.5.4 检测波长：262nm。

1.5.5 柱温：25℃。

1.6 样品测定：分别取10 μL标准液及样品处理液注入高效液相色谱仪中，以保留时间定性，峰面积定量。

1.7 结果计算

$$X = \frac{A_1 \times C \times V}{A_2 \times M}$$

式中：

X—样品中维生素C的含量，mg/g；

A_1 —样品的峰面积;

A_2 —标准品的峰面积;

C —标准溶液的浓度, mg/mL;

V —样品定容体积, mL;

M —样品取样量, g。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为6g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 海洋鱼皮胶原低聚肽粉: 应符合GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》的规定。
2. 牛磺酸: 应符合GB 14759《食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸》的规定。
3. 维生素C(L-抗坏血酸): 应符合GB 14754《食品安全国家标准 食品添加剂维生素C(抗坏血酸)》的规定。
4. 柠檬酸锌: 应符合《中华人民共和国药典》中“枸橼酸锌”项下的规定。
5. 白砂糖: 应符合GB 13104《食品安全国家标准 食糖》的规定。
6. 麦芽糊精: 应符合GB/T 20884《麦芽糊精》的规定。
7. 苹果香精: 应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
8. 柠檬酸: 应符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。
9. β -环状糊精: 应符合GB 1886.180《食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精》的规定。
10. 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。