

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	mmV®灵芝海洋鱼皮胶原肽粉(香橙味)		
注册人	广州汉兰图生物科技有限公司		
注册人地址	广州市花都区新雅街邦盛二路1号之一501房		
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G20260013	有效期至	2031年01月01日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2026年01月02日，批准该产品转让技术。转让方为大道安康（北京）科技发展有限公司，大道安康牌灵芝海洋鱼皮胶原肽粉(香橙味)（国食健注G20090569）同时注销。		



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20260013

mmV[®]灵芝海洋鱼皮胶原肽粉(香橙味)

【原料】 海洋鱼皮胶原低聚肽粉、灵芝提取物

【辅料】 蔗糖、香橙香精、三氯蔗糖

【标志性成分及含量】 每100g含：肽36g、粗多糖5g

【适宜人群】 接触辐射者、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，具有对电离辐射危害有辅助保护作用、有助于增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】 每日6g，可直接食用，也可加入水或各种果汁、牛奶、粥等食物中食用

【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

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20260013

mmV[®]灵芝海洋鱼皮胶原肽粉(香橙味)

- 【原料】海洋鱼皮胶原低聚肽粉、灵芝提取物
- 【辅料】蔗糖、香橙香精、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】铝塑膜应符合YY 0236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	淡黄色，内有褐色颗粒
滋味、气味	味甜，具香橙气味
状态	粉末，混有颗粒，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
镉(以Cd计)，mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
水分，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤8.0	GB 5009.4
三氯蔗糖，g/kg	≤1.5	GB 25531

- 【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	检测方法
肽, g/100g	≥ 36	QB/T 2879
粗多糖（以葡萄糖计）, g/100g	≥ 5.0	1 粗多糖的测定

1 粗多糖的测定

1.1 原理：样品多糖沉淀物经酸解后，全部转成单糖，单糖具还原性，在加热条件下直接滴定标定过的碱性酒石酸铜液，以亚甲蓝作指示剂，根据样品液消耗的体积计算还原糖含量，再乘以换算系数0.9计算多糖含量。

1.2 仪器

1.2.1 离心机：4000r/min。

1.2.2 离心瓶容量100mL或具盖10mL离心管。

1.2.3 水解瓶：500mL带冷凝回流装置。

1.2.4 电炉：1000W。

1.2.5 pH计。

1.2.6 水浴锅。

1.3 试剂

实验用水为双蒸水，所用试剂为分析纯级。

1.3.1 碱性酒石酸铜甲液：称取硫酸铜（ $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ ）15g，亚甲蓝（次甲基蓝）0.05g，加水溶解，并稀释至1000mL。

1.3.2 碱性酒石酸铜乙液：称取50g酒石酸钾钠及75g氢氧化钠，溶于水中，再加入4g亚铁氰化钾，完全溶解后，用水稀释至1000mL储存于橡胶塞玻璃瓶内。

1.3.3 无水乙醇。

1.3.4 浓盐酸。

1.3.5 40%氢氧化钠。

1.3.6 葡萄糖标准液：准确称取1.0000g经过98~100℃干燥至恒重的分析纯葡萄糖，加水溶解后，并以水稀释至1000mL此溶液1mL含1mg葡萄糖，现用现配。

1.4 测定步骤

1.4.1 样品处理

准确称取样品粉末3~5g，置于100ml离心瓶中，加15mL热水（温度 $>90^\circ\text{C}$ ）搅拌直至沉淀物溶解为止，如样品难溶，可在沸水浴中加热30min后过滤，定容。取此待测液15mL加70mL无水乙醇搅拌均匀（若只有10mL离心管，则每管加入1.5mL样品溶液，后加入7.5mL无水乙醇，加盖反复倾倒管子数次）。在离心机中以4000r/min离心10min，并小心弃去上清液，再加15mL热水（温度 $>90^\circ\text{C}$ ）冲洗离心瓶中沉淀物，或用1.5mL热水冲洗离心管中沉淀物，重复一次后再以4000r/min离心10min，小心的用吸管将上层液体吸去。

用玻璃棒或小羹匙将沉淀物取出并转移至500mL酸水解瓶底部，取50mL热水（温度 $>90^\circ\text{C}$ ），其中部分用来冲洗离心瓶或离心管壁中剩余的沉淀物，将沉淀物一并转移至500mL酸水解瓶中，加入15 mL浓盐酸于酸水解瓶中，开启冷凝水，在沸水浴中加热2h，冷却，然后先用40%的氢氧化钠粗调，后用稀的氢氧化钠细调，再置于pH计上调整pH在6.8-7.2之间，（不要用pH纸调试）。

将已中和的酸解液转移至100-250mL容量瓶中（视糖浓度而定），加水定容（ V_1 ）。用滤纸过滤，滤液为待测液。

1.4.2 标定碱性酒石酸铜液

用定量移液管吸取碱性酒石酸铜甲、乙液各5mL于150mL的锥形瓶中，加10mL蒸馏水及数粒玻璃珠。用滴定管加入9.0mL标准葡萄糖溶液于锥形瓶中，并将锥形瓶置电炉上迅速加热，务必在2min内至沸，并保持溶液在微沸的状态下再用标准葡萄糖溶液滴定，待溶液颜色变浅时，以每2s/滴的速度滴至蓝色刚褪去为终点，记录消耗标准葡萄糖溶液的体积，同时平行操作3次，取其平均值（ V_G ）。

1.4.3 样品溶液的预测

用定量移液管吸取碱性酒石酸铜甲、乙液各5mL于150mL的锥形瓶中，加10mL蒸馏水及数粒玻璃珠。将锥形瓶置电炉上迅速加热，务必在2min内至沸，并保持溶液在微沸的状态下，从滴定管中滴加样品溶液，待溶液颜色变浅时，以2s/滴的速度滴至蓝色刚褪去为终点，记录样液消耗体积即为预测体积。

1.4.4 样品测定

用定量移液管吸取碱性酒石酸铜甲、乙液各5mL于150mL的锥形瓶中，加10mL蒸馏水及数粒玻璃珠。从滴

定管中滴加比预测体积少1.0mL的样品溶液，将锥形瓶置电炉上迅速加热，务必在2min内至沸，并保持溶液在微沸的状态下，从滴定管中滴加样品溶液，待溶液颜色变浅时，以2s/滴的速度滴至蓝色刚褪去为终点，记录样液消耗的总体积，同时平行操作3次，取其平均值（V₂）。

1.5 结果计算

$$X = \frac{V_G \times c \times V_1 \times 0.9 \times 100\%}{m \times V_2 \times 1000}$$

式中：

- V_G—标定10mL碱性酒石酸铜液（甲、乙各5mL）消耗标准葡萄糖溶液体积，mL；
- c—标准葡萄糖溶液的浓度，mg/mL；
- m—样品质量，g；
- V₁—酸解液中和后定容的体积，mL；
- V₂—测定时平均消耗样品溶液体积，mL；
- 1000—mg换算成g；
- 0.9—还原糖换算成多糖的系数。

【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.灵芝提取物

项 目	指 标
来源	赤芝 应符合《中华人民共和国药典》的规定
制法	提取（加10倍量水98±2℃提取3h，8倍量水98±2℃提取2h，加入8倍量水提取1h，过滤，合并滤液）、浓缩、湿热灭菌（100℃，0.5h）、喷雾干燥、粉碎、过筛、混合等主要工艺工艺加工制成
得率，%	10
灵芝多糖，%	≥30.0
感官要求	深黄色粉末
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
铅(以Pb计)，mg/kg	≤2.0
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.1
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤1000
霉菌，CFU/g	≤25
酵母，CFU/g	≤25
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
志贺氏菌	≤0/25g

- 3.蔗糖：应符合GB 13104《食品安全国家标准 食糖》的规定。
- 4.香橙香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
- 5.三氯蔗糖：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。

