

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	百合康牌白芸豆壳聚糖粉		
注册人	威海百合生物技术股份有限公司		
注册人地址	荣成市天鹅湖经济技术开发区成大路552号		
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G20260136	有效期至	2031年05月27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
2026年5月28日

国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20260136

百合康牌白芸豆壳聚糖粉

【原料】大豆膳食纤维粉、白芸豆提取物、壳聚糖

【辅料】麦芽糊精、黄原胶、草莓香精、甜菊糖苷

【标志性成分及含量】每100g含：蛋白质 16g、膳食纤维 22.5g

【适宜人群】单纯性肥胖人群

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】有助于控制体内脂肪

【食用量及食用方法】每日2次，每次1袋，温开水冲服

【规格】5g/袋

【贮藏方法】置于阴凉干燥处

【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G20260136

百合康牌白芸豆壳聚糖粉

- 【原料】大豆膳食纤维粉、白芸豆提取物、壳聚糖
- 【辅料】麦芽糊精、黄原胶、草莓香精、甜菊糖苷
- 【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】包装用塑料复合膜、袋应符合GB/T 10004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	乳白色
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味
状态	粉末，干燥、疏松、混合均匀、色泽一致；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
水分，g/100g	≤7	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤7	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	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5	GB 5009.22

- 【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
蛋白质, g/100g	≥16	GB 5009.5
膳食纤维, g/100g	≥22.5	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5g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1.白芸豆提取物

项 目	标 准
来源	豆科植物菜豆属多花菜豆种 <i>Phaseolus coccineus</i> Linn.白芸豆种子
制法	经水浸泡后再研磨、提取（8倍量水60-90℃提取2次，每次2h）、巴氏灭菌（54-71℃，1-2h）、喷雾干燥等工艺加工制成
感官要求	白色至米黄色粉末
粒度	60目
蛋白质, %	≥7.0
水分, %	≤7.0
灰分, %	≤10
总砷（以As计）, mg/kg	≤1.0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤2.0
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤0.3
六六六, mg/kg	≤0.1
滴滴涕, mg/kg	≤0.1
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5
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

2.大豆膳食纤维粉：应符合GB/T 22494《大豆膳食纤维粉》的规定。

3.壳聚糖：应符合GB 29941《食品安全国家标准 食品添加剂 脱乙酰甲壳素（壳聚糖）》的规定。

4.甜菊糖苷：应符合GB 1886.355《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。

5.黄原胶：应符合GB 1886.41《食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶》的规定。

6.麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6《淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精》的规定。

7.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。