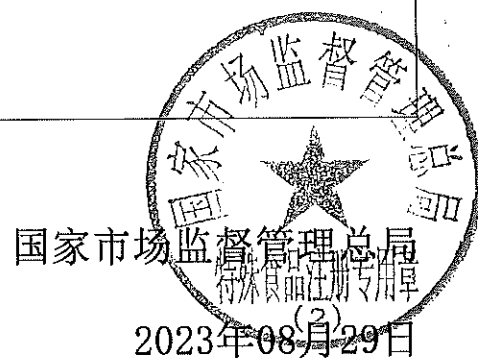


国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	每日每加®胶原蛋白肽大豆肽透明质酸钠粉（百香果味）		
注册人	广州市佰健生物工程有限公司		
注册人地址	广州经济技术开发区科汇三街3号701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G20230431	有效期至	2028年8月28日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注			



附1

国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20230431

每日每加[®]胶原蛋白肽大豆肽透明质酸钠粉（百香果味）

【原料】胶原蛋白肽粉、大豆肽粉、透明质酸钠

【辅料】异麦芽酮糖醇、百香果粉（百香果浓缩汁、百香果香料、柠檬酸、糊精、胡萝卜素）、柠檬酸、三氯蔗糖

【标志性成分及含量】每100g含：蛋白质 66.0g、羟脯氨酸 3.5g、肽含量 62.0g

【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】有助于改善皮肤水份状况

【食用量及食用方法】每日1次，每次1袋，溶于温开水或饮料中食用

【规格】5.5g/袋

【贮藏方法】置阴凉干燥处

【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；本品补充了蛋白质，与同类产品同时食用不宜超过推荐量；食用本品期间注意平衡膳食；肾功能异常者慎用

No. 20238902

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230431

每日每加[®]胶原蛋白肽大豆肽透明质酸钠粉（百香果味）

- 【原料】 胶原蛋白肽粉、大豆肽粉、透明质酸钠
- 【辅料】 异麦芽酮糖醇、百香果粉（百香果浓缩汁、百香果香料、柠檬酸、糊精、胡萝卜素）、柠檬酸、三氯蔗糖
- 【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、混合、制粒、干燥、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】 铝箔袋应符合GB/T 28118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	白色至淡黄色
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
性状	均匀一致的流动性粉末，无结块
杂质	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，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	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
三氯蔗糖，g/kg	≤3.0	GB 25531

【微生物指标】 应符合表3的规定。

No. 20238903

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
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.10

【标志性成分含量测定】应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 66.0	GB 5009.5
羟脯氨酸，g/100g	≥ 3.5	1 羟脯氨酸的测定
肽含量（以干基计），g/100g	≥ 62.0	GB/T 22492

1 羟脯氨酸的测定

1.1 试剂

1.1.1 羟脯氨酸：对照品。

1.1.2 苯酚：分析纯。

1.1.3 甲酸：分析纯。

1.1.4 五氧化二磷：分析纯。

1.1.5 冰醋酸：色谱纯。

1.1.6 蒸馏水。

1.2 器皿

1.2.1 电子天平：XP-205 TD-215D。

1.2.2 超声波清洗器：KQ-500E。

1.2.3 高效液相色谱仪：1260。

1.2.4 质谱仪：API3200。

1.2.5 色谱柱：Agilent Poroshell EC-C18, 4.6mm×50mm, 2.7μm。

1.2.6 容量瓶：50mL, 10mL。

1.2.7 滤膜：0.45μm。

1.2.8 漩涡混匀器。

1.2.9 离心机：TGL-10C。

1.3 对照品溶液的制备：精确称取羟脯氨酸对照品适量于容量瓶中，加纯化水制成每1mL中含羟脯氨酸1.0μg/mL的溶液，即得。

1.4 供试品溶液的制备：精密称取约0.12g样品，置于25mL磨口的具塞比色管内，加6mol/L盐酸15mL，加入0.2g苯酚，用旋转混合仪和超声仪使样品充分分散并溶解，充氮气，盖紧塞子，置于110±1℃的恒温干燥箱内，水解22h，取出冷却，过滤，用纯化水冲洗比色管，将水解液全部转移至50mL容量瓶中，用纯化水定容至刻度，摇匀，精密吸取1mL于10mL容量瓶中，置于真空干燥箱内，于40~50℃减压干燥（真空干燥箱内放入五氧化二磷作为干燥剂），干燥后残留物用0.1%的甲酸溶液定容至刻度，摇匀，取1mL样品至50mL容量瓶中，加0.1%甲酸溶液稀释并定容至刻度，摇匀，经0.45μm的微孔滤膜过滤，即为供试品溶液，取滤液进样5μL。

1.5 测定和结果计算

1.5.1 色谱条件

1.5.1.1 流动相：0.1%甲酸。

1.5.1.2 流速：0.50mL/min。

No. 20238904

- 1.5.1.3 柱温：40℃。
- 1.5.1.4 进样量：5μL。
- 1.5.1.5 时间：3.0min。
- 1.5.2 质谱条件

ESI+ 模式

Q1	Q3	Tim (msec)	DP	EP	CE	CXP
132.071	86.1	150	36	6	23	4
132.071	68.0	150	36	6	29	14

132.071为母离子碎片，86.1为定量离子碎片，68.0为定性离子碎片。

CUR	CAD	IS	TEM	GS1	GS2
20	6	5500	600	50	50

- 1.5.3 进样1.3的对照品溶液和1.4的供试品溶液，记录数据。
- 1.5.4 根据色谱工作站对样品和对照品的数据按下面公式进行计算，得出样品羟脯氨酸的含量：

$$X = C \times V / M \times K$$

式中：

- X—样品中羟脯氨酸的含量，μg/g；
- M—样品的质量，g；
- C—样品溶液中羟脯氨酸的浓度，μg/mL；
- V—样品稀释体积，mL；
- K—单位转换系数。

- 1.5.5 计算结果保留两位有效数字。
- 1.5.6 在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的5%。
- 1.5.7 本测定结果表述为100g样品中含羟脯氨酸的克数。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为110g/桶，允许负偏差为4.5%。

【原辅料质量要求】

1. 胶原蛋白肽粉：应符合GB 31645《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》的规定。
2. 大豆肽粉：应符合GB/T 22492《大豆肽粉》的规定。
3. 透明质酸钠：应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2008年第12号）的规定。
4. 异麦芽酮糖醇：应符合《卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（2008年第20号）的规定。
5. 百香果粉（百香果浓缩汁、百香果香料、柠檬酸、糊精、胡萝卜素）

项 目	指 标
来源	百香果浓缩汁、百香果香料、柠檬酸、糊精、胡萝卜素
制法	经加热、混合、冷却、过滤、预热、喷雾干燥（进风温度140-170℃、出风温度105-115℃）、粉碎、包装等主要工艺制成
感官要求	淡黄色均匀粉末，具有浓郁的百香果味，无肉眼可见杂质
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤5.0
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

6. 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。
7. 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。