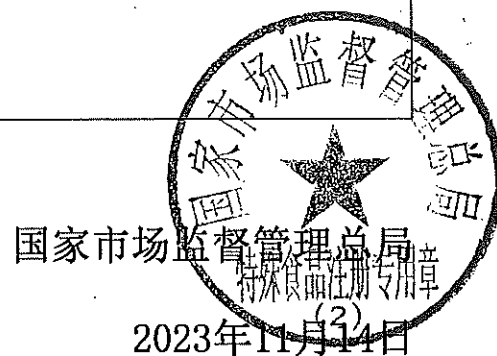


国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	伊莎美尔牌胶原蛋白牛初乳粉		
注册人	太原市晋康源生物工程有限公司 上海高能生物技术有限公司		
注册人地址	太原市杏花岭区新建路187号华宇国际A-11-BC 中国（上海） 自由贸易试验区张衡路198弄10号603A单元		
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G20230724	有效期至	2028年11月13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G20230724

伊莎美尔牌胶原蛋白牛初乳粉

【原料】胶原蛋白、牛初乳、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（d- α -琥珀酸生育酚）

【辅料】樱桃果粉

【标志性成分及含量】每100g含：羟脯氨酸 7.0g、维生素C 500mg、维生素E 300mg

【适宜人群】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，具有有助于增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】每日1次，每次1袋，口服

【规格】6g/袋

【贮藏方法】置阴凉干燥、通风处

【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；本品添加了营养素，与同类营养素同时食用不宜超过推荐量

No. 20240072

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230724

伊莎美尔牌胶原蛋白牛初乳粉

【原料】 胶原蛋白、牛初乳、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（d-α-琥珀酸生育酚）

【辅料】 樱桃果粉

【生产工艺】 本品经混合、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】 药用包装用复合膜应符合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	粉白色
滋味、气味	具有本产品的气味，味甘
状态	干燥、疏松、混合均匀的细粉
杂质	无正常视力可见的外来杂质

【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
水分， %	≤6.0	GB 5009.3
灰分， %	≤6.0	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
铜（以Cu计）， mg/kg	≤5.0	GB 5009.13
黄曲霉毒素M ₁ ， μg/kg	≤2.5	GB 5009.24

【微生物指标】 应符合表3的规定。

No. 20240073

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

【功效成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 功效成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
羟脯氨酸, g/100g	≥7. 0	GB/T 9695. 23
维生素C (以抗坏血酸计), g/100g	0. 5—0. 7	GB 5009. 86
维生素E (以d-α-琥珀酸生育酚计), g/100g	0. 3—0. 5	GB 1886. 233

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为60g/盒, 允许负偏差为4. 5g/盒。

【原辅料质量要求】

1. 胶原蛋白: 应符合SB/T 10634《淡水鱼胶原蛋白肽粉》的规定。
2. 牛初乳: 应符合下表规定, 其余指标应符合RHB 602《牛初乳粉》。

项 目	指 标
来源	母牛分娩后72h以内混合初乳
制法	经检验、去脂、低温灭菌、冷冻干燥等主要工艺制成
得率, %	7. 5-8
感官要求	浅黄色至乳黄色, 其特有的腥味和奶香味, 均匀粉末或细结晶状, 无结块, 无肉眼可见杂质
总砷 (以As计), mg/kg	≤1. 0
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤0. 3
硝酸盐 (以NaNO ₃ 计)	≤2

3. 维生素C (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. 维生素E (d-α-琥珀酸生育酚): 应符合GB 1886. 233《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E》。
5. 樱桃果粉

项 目	指 标
来源	蔷薇科植物樱桃Cerasus pseudocerasus G. 的果实
制法	经去梗核、预冷冻 (-18℃1h)、冷冻干燥 (-80℃、0. 01Mpa)、冷冻粉碎、过筛等主要工艺制成
得率, %	20

No. 20240074

感官要求	粉红色至紫红色，特有的果香味，无异味 均匀粉末，无结块，无正常视力可见外来杂质
原花青素，mg/100g	≥60
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	≤0.3
铜（以Cu计），mg/kg	≤5.0
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
菌落总数，CFU/g	≤3×10 ⁴
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠菌群，MPN/g	≤0.90
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g