

国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	安琪纽特®针叶樱桃胶原蛋白粉		
注册人	安琪酵母股份有限公司		
注册人地址	宜昌市城东大道168号（原中南路24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G20230779	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G20230779

安琪纽特®针叶樱桃胶原蛋白粉

【原料】水解鱼胶原蛋白、针叶樱桃粉（针叶樱桃、胭脂树橙、焦糖色、麦芽糊精）、透明质酸钠、维生素E粉（d1- α -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠）

【辅料】赤藓糖醇、柠檬酸、阿斯巴甜、蓝莓香精

【标志性成分及含量】每100g含：羟脯氨酸 5.8g、维生素C 1.36g、维生素E 0.8g

【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，加入温开水适量，搅拌均匀即可食用

【规格】6g/袋

【贮藏方法】密闭，置于阴凉、干燥处保存

【保质期】24个月

【注意事项】本品不能代替药物；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；适宜人群外的人群不推荐食用本产品；苯丙酮尿症患者慎用

No. 20240533

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230779

安琪纽特®针叶樱桃胶原蛋白粉

【原料】 水解鱼胶原蛋白、针叶樱桃粉（针叶樱桃、胭脂树橙、焦糖色、麦芽糊精）、透明质酸钠、维生素E粉（dl-α-醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠）

【辅料】 赤藓糖醇、柠檬酸、阿斯巴甜、蓝莓香精

【生产工艺】 本品经粉碎、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】 药品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	淡黄色
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
状态	粉末，无吸潮，无结块，无肉眼可见外来杂质

【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
蛋白质，g/100g	≥60	GB 5009.5
水分，g/100g	≤9	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤10	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

No. 20240317

【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
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
维生素C, g/100g	1.36-3.06	GB 5009.86
维生素E, g/100g	0.8-1.8	GB 5009.82
羟脯氨酸, g/100g	≥ 5.8	GB/T 9695.23

【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。

【原辅料质量要求】

1. 水解鱼胶原蛋白

项 目	指 标
来源	鱼鳞
制法	鱼鳞经自然解冻、润胀、粉碎、调浆、乳化、加热保温、调pH (pH3-4)、酶解(酶制剂为用枯草芽孢杆菌生产的蛋白酶和地衣芽孢杆菌生产的蛋白酶, 酶解温度 $60 \pm 5^{\circ}\text{C}$, 时间4h左右)、分离、浓缩、脱色、超高温瞬时灭菌($115-135^{\circ}\text{C}$, 20s)、过滤、喷雾干燥、包装、金属探测等工艺制成
感官要求	白色, 具有本品特有的滋味、气味, 无异味, 粉末
蛋白质, %	≥ 90
粒度, 目	60
水分, %	≤ 8.0
灰分, %	≤ 2.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5
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	$\leq 0/25g$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$

No. 20240318

2. 针叶樱桃粉（针叶樱桃、胭脂树橙、焦糖色、麦芽糊精）

项 目	指 标
来源	针叶樱桃、胭脂树橙、焦糖色、麦芽糊精
制备工艺	经原料接收、储存、磨碎、离心分离（转速3000-4000r/min）、过滤、浓缩、过筛、称量、喷雾干燥、金属探测、包装等工艺制成
感官要求	淡粉色粉末，具有本品特有的滋味、气味，无异味
维生素C，%	≥17
粒度，目	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
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

3. 维生素E粉（dl- α -醋酸生育酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠）：应符合GB 1886.233《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E》的规定。

4. 透明质酸钠：应符合《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。

5. 赤藓糖醇：应符合GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇》的规定。

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. 蓝莓香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

8. 阿斯巴甜：应符合GB 1886.47《食品安全国家标准 食品添加剂 天门酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）》的规定。