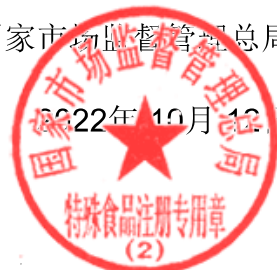


国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	完美牌低聚果糖小麦纤维粉		
注册人	完美（中国）有限公司		
注册人地址	中山市石岐区孙文东路28号完美金鹰广场办公楼3-15层		
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G20150156	有效期至	2026年09月12日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2022年10月12日，批准该产品注册人地址“广东省中山市石岐区东明北路（民营科技园）”变更为“中山市石岐区孙文东路28号完美金鹰广场办公楼3-15层”。		

国家市场监督管理总局



国家市场监督管理总局 保健食品产品说明书

国食健注G20150156

完美牌低聚果糖小麦纤维粉

【原料】圆苞车前子壳、低聚果糖、小麦纤维、魔芋精粉

【辅料】植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单,双硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾、 β -胡萝卜素、二氧化硅）、果糖、大豆蛋白粉、可可粉

【标志性成分及含量】每100g含：总膳食纤维 15.0g

【适宜人群】便秘者

【不适宜人群】婴幼儿、孕妇、乳母

【保健功能】通便

【食用量及食用方法】每日2次，每次1袋，用100~150mL温开水冲服

【规格】13g/袋

【贮藏方法】贮存于阴凉干燥处

【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G20150156

完美牌低聚果糖小麦纤维粉

【原料】圆苞车前子壳、低聚果糖、小麦纤维、魔芋精粉
【辅料】植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单, 双硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾、β-胡萝卜素、二氧化硅）、果糖、大豆蛋白粉、可可粉
【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】铝塑复合膜应符合GB 9683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	棕褐色
滋味、气味	味甜，具可可香味，无异味
状态	粉末间有颗粒，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
低聚果糖（以干基计），g/100g	≥5.0	1 低聚果糖的测定
蛋白质，g/100g	≥6.0	GB 5009.5
水分，%	≤6.0	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

- 1 低聚果糖的测定
- 1.1 原理：试样用高效液相色谱分析，用NH₂柱分离，示差检测器测定，外标法定量。
- 1.2 试剂
- 除特殊说明，所用试剂均为分析纯。实验用水为去离子水或同等纯度的蒸馏水。

- 1.2.1 乙腈：色谱纯。
- 1.2.2 蔗果三糖（GF₂）对照品、蔗果四糖（GF₃）对照品、蔗果五糖（GF₄）对照品。
- 1.2.3 低聚果糖对照品。
- 1.2.3.1 低聚果糖对照品为工作对照品，其中的GF₂、GF₃、GF₄的含量是分别以蔗果三糖对照品、蔗果四糖对照品和蔗果五糖对照品标定获得，工作对照品总含量应≥90%。
- 1.2.3.2 低聚果糖对照品需干燥避光保存，有效期为1年。
- 1.2.4 低聚果糖对照品溶液：取低聚果糖对照品约0.5g，精密称定，用水溶解并定容至50mL。
- 1.3 仪器
- 1.3.1 高效液相色谱仪：附带示差检测器。
- 1.3.2 电子天平：1/10000。
- 1.4 高效液相色谱参考条件
- 1.4.1 色谱柱：不锈钢柱，内径4.6mm×250mm反相氨基柱，粒径5 μm。
- 1.4.2 流动相：乙腈-水=75：25（比例可根据实际情况调节）。
- 1.4.3 柱温45℃，检测器40℃。
- 1.4.4 流量：1.0mL/min。
- 1.4.5 进样量：20 μL。
- 1.5 试样处理：均匀称取（必要时用研钵研细，确保称样均匀）约5g（精确至0.0001g）样品于50mL容量瓶中，用体积比乙醇-水（50：50）的水溶液进行溶解，并定容至刻度，充分摇匀后，立即用0.45 μm过滤膜（有机相）过滤备用，滤液用于HPLC测定。
- 1.6 测定：分别取20 μL对照品溶液及试样溶液注入色谱仪中，以保留时间定性，峰面积定量。
- 1.7 结果计算

$$X = \frac{\sum [(A_i \times m_s \times C_{si} \times V) / (A_{si} \times m \times V_s)]}{(1-W)} \times 100$$

式中：

X—试样中低聚果糖（蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖）的含量（以干基计），%；

A_i—样品中各组分i（蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖）的峰面积；

m_s—低聚果糖对照品的质量，g；

C_{si}—低聚果糖对照品中各组分i（蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖）的含量，%；

V—样品稀释体积，mL；

A_{si}—低聚果糖对照品中各组分i（蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖）的峰面积；

m—样品质量，g；

V_s—低聚果糖对照品稀释体积，mL；

W—样品水分含量，%。

【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(每 100g)	检测方法
总膳食纤维（干基）	≥15.0 g	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390g/盒，允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

1. 车前子壳：应符合《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。
2. 低聚果糖：应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。
3. 小麦纤维：应符合QB/T 5028《粮谷纤维》的规定。
4. 魔芋精粉：应符合GB/T 18104《魔芋精粉》的规定。
5. 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单, 双硬脂酸甘油酯、磷酸氢二钾、β-胡萝卜素、二氧化硅）：应符合QB/T 4791《植脂末》的规定。
6. 果糖：应符合GB/T 26762《结晶果糖、固体果葡糖》的规定。
7. 大豆蛋白粉：应符合GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》的规定。
8. 可可粉：应符合GB/T 20706《可可粉》的规定。