

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	福寿大街牌魔芋低聚木糖粉		
注册人	北京东方红航天生物技术股份有限公司		
注册人地址	北京市怀柔区北房镇经纬工业开发区		
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G 20140252	有效期至	2025年07月08日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2024年06月17日，批准该产品名称“航天东方红牌魔芋低聚木糖粉”变更为“福寿大街牌魔芋低聚木糖粉”。		



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G 20140252

福寿大街牌魔芋低聚木糖粉

【原料】魔芋粉、低聚木糖

【辅料】D-甘露糖醇、麦芽糊精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬酸

【标志性成分及含量】每100g含：低聚木糖 7.6g

【适宜人群】便秘者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】有助于润肠通便

【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】置阴凉干燥处

【保质期】24个月

【注意事项】本品不能代替药物；苯丙酮尿症患者慎用；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G 20140252

福寿大街牌魔芋低聚木糖粉

- 【原料】魔芋粉、低聚木糖
- 【辅料】D-甘露糖醇、麦芽糊精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬酸
- 【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】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	乳白色
滋味、气味	具本品固有的滋味、气味，无异味
状态	粉剂，内容物为粉末，无吸潮、结块等现象；无肉眼可见的外来杂质

- 【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
铅（以Pb计），m g/kg	≤2.0	G B 5009.12
总砷（以A s计），m g/kg	≤1.0	G B 5009.11
总汞（以H g计），m g/kg	≤0.3	G B 5009.17
水分，%	≤6	G B 5009.3
灰分，%	≤3	G B 5009.4
六六六，m g/kg	≤0.1	G B/T 5009.19
滴滴涕，m g/kg	≤0.1	G B/T 5009.19

- 【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	G B 4789.2
大肠菌群，M PN /g	≤0.92	G B 4789.3 M PN 计数法
霉菌和酵母，CFU /g	≤50	G B 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	G B 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	G B 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
低聚木糖，g/100g	≥7.6	1 低聚木糖的测定

1 低聚木糖的测定

1.1 原理：样品用乙醇水溶液沉淀大分子多糖及高聚合度木糖，溶液经硫酸水解，使低聚木糖组分水解变为木糖。由于低聚木糖在水解过程中β1, 4糖苷键断裂与水分子结合生成糖苷羟基，因此生成的木糖含量比水解前的木糖含量高。用“平均转化系数”表示水解生成的木糖与水解前的低聚木糖含量之比，其数值因低聚木糖的聚合度而异，均值约为1.06（以木二糖计）。采用高效液相色谱定量测定样品中原有木糖的含量和样品中低聚木糖经硫酸水解后木糖的含量，二者之差除以平均转化系数即得到样品中低聚木糖的含量。

1.2 仪器

1.2.1 高效液相色谱仪：附示差折光检测器。

1.2.2 恒温水浴锅。

1.3 试剂

除非另有说明，所有试剂均为分析纯。

1.3.1 水：GB/T 6682 规定的一级水。

1.3.2 4m oL/L硫酸：98% 硫酸用水稀释而成。

1.3.3 10% 氢氧化钠：取10.0g氢氧化钠，加入90m L水溶解，即得。

1.3.4 无水乙醇。

1.3.5 乙腈：色谱纯。

1.3.6 木糖对照品：购自Sigma公司，纯度99%。

1.3.7 木糖标准溶液：精确称取0.4g木糖（精确到0.0001g），用超纯水溶解并定容到100m L，摇匀。然后用一级水稀释成浓度分别为0.10、0.50、1.00、2.00、4.00 m g/m L的系列标准溶液。

1.4 色谱条件

1.4.1 色谱柱：氨基液相色谱柱，250m m ×4.6m m，5 μm。

1.4.2 流动相：乙腈-水=75：25（v/v）

1.4.3 柱温：35℃

1.4.4 示差检测器温度：35℃

1.4.5 流速：1.0 m L/m in

1.4.6 进样量：20.0 μL

1.5 样品处理

1.5.1 水解前待测液的制备：准确称取约1.0g样品，置于50.0m L烧杯中，加入15.0m L水溶解样品，并转入50m L容量瓶中，再加水10m L（分2次）洗涤烧杯并转入容量瓶中，最后用无水乙醇定容至刻度（乙醇占溶液体积的50%），摇匀，离心，取上清液10.0m L，置于小烧杯中，放于50℃水浴锅上挥去乙醇，然后用水定容至10.0m L比色管中。该溶液为样品水解前样品溶液。取1m L水解前样品溶液用0.45 μm 水相滤膜过滤，供高效液相色谱仪分析。

1.5.2 水解后待测样液的制备：取水解前待测样品液5.0m L，置于50m L三角瓶中，加入4m oL/L硫酸0.9m L，加盖封口膜，于100℃水解2h后冷却至室温，用10% NaOH溶液中和水解液至pH 值6~7，转入25.0m L的容量瓶，加水定容至刻度，混匀后得水解后样品溶液。取1m L水解后样品溶液用0.45 μm 水相滤膜过滤，供高效液相色谱仪分析。

1.6 测定：分别取水解前后待测液及系列标准溶液20 μL，进液相色谱分离测定，以保留时间定性，以木糖质量浓度与相对应的峰面积绘制工作曲线，获得线性回归方程及相关系数，以此计算水解前后待测液中木糖的浓度。

1.7 结果计算

$$X_1 = C_1 \times V / m$$

式中：

X_1 —样品水解前样品中木糖的含量，m g/g；

C_1 —水解前待测液木糖的质量浓度，m g/m L；

V —定容体积，50m L；

m —样品质量，g。

$$X_2 = C_2 \times V \times 5 / m$$

式中：

X_2 —样品水解后样品中木糖的含量，m g/g；

C_2 —水解后待测液木糖的质量浓度，m g/m L；

V —定容体积，50m L；

5—样品水解过程中的稀释倍数；

m —样品质量，g。

$$X = (X_2 - X_1) / 1.06$$

式中：

X —样品中低聚木糖含量（以木二糖计），m g/g；

X_1 —样品水解前样品中木糖的含量, mg/g;

X_2 —样品水解后样品中木糖的含量, mg/g;

1.06—低聚木糖和木糖的平均转化系数。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为150g/盒, 允许负偏差为4.5%。

【原辅料质量要求】

1.魔芋粉: 应符合NY/T 494《魔芋粉》的规定。

2.低聚木糖: 应符合QB/T 2984《低聚木糖》的规定。

3.D-甘露糖醇: 应符合GB 1886.177《食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇》的规定。

4.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。

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