

国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	完美牌螺旋藻苜蓿粉		
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G20141069	有效期至	2025年12月03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G20141069

完美牌螺旋藻苜蓿粉

【原料】低聚果糖、圆苞车前子壳、银耳粉、魔芋精粉、胡萝卜粉、芦笋粉、香菇粉、食用螺旋藻粉、苜蓿提取物

【辅料】赤藓糖醇、香蕉粉、柠檬粉、柠檬草香精

【标志性成分及含量】每100g含：总膳食纤维 20.0g、低聚果糖 15.0g

【适宜人群】便秘者、免疫力低下者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】通便、增强免疫力（经动物实验评价，具有增强免疫力的保健功能）

【食用量及食用方法】每日2次，每次1袋，用100mL温水冲服

【规格】7g/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G20141069

完美牌螺旋藻苜蓿粉

【原料】低聚果糖、圆苞车前子壳、银耳粉、魔芋精粉、胡萝卜粉、芦笋粉、香菇粉、食用螺旋藻粉、苜蓿提取物
【辅料】赤藓糖醇、香蕉粉、柠檬粉、柠檬草香精
【生产工艺】本品经混合、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	灰绿色
滋味、气味	味甜，具本品特有的香气，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
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
水分，%	≤5.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	GB 5009.4
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/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	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（以干基计）	≥20.0 g	GB 5009.88
低聚果糖（以干基计）	≥15.0 g	1 低聚果糖的测定

1 低聚果糖的测定

1.1 原理：试样用液相色谱分析，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 蔗糖三糖（GF₂）标准品。

1.2.3 蔗糖四糖（GF₃）标准品。

1.2.4 蔗糖五糖（GF₄）标准品。

1.2.5 低聚果糖对照品

1.2.5.1 低聚果糖对照品中GF₂、GF₃、GF₄的含量是分别以蔗糖三糖标准品、蔗糖四糖标准品和蔗糖五糖标准品标定获得，标定含量应≥90%。

1.2.5.2 低聚果糖对照品需干燥避光保存，有效期为1年。

1.2.6 低聚果糖对照品溶液：精密称取低聚果糖标准品0.5000g，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 色谱条件

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 样品处理：均匀称取（必要时用研钵研细，确保称样均匀）2.5g（精确至0.0001g）试样，置于25mL容量瓶中，用乙醇：水=50：50（v/v）的溶液进行溶解，并定容至刻度，摇匀，溶液过0.45 μm膜备用，滤液用于HPLC测定。

1.6 样品测定：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

$$X_i = \frac{m_s \times C_s \times A_i \times V_i}{\text{—————}} \times 100$$

$$m_i \times (1 - W_i) \times A_s \times V_s$$

式中：

X_i —试样中组分*i*（蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖）占干物质的百分含量（质量分数），%；

m_s —低聚果糖对照品质量，g；

m_i —试样质量，g；

C_s —低聚果糖对照品中蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖总含量，g/100g；

W_i —试样中水分含量，g/100g；

A_s —低聚果糖对照品中蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖的峰面积之和；

A_i —试样中蔗果三糖、蔗果四糖、蔗果五糖的峰面积之和；

V_s —低聚果糖对照品稀释体积，mL；

V_i —试样稀释体积，mL。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为7g/袋，允许负偏差9%；净含量为210g/盒，允许负偏差9g。

【原辅料质量要求】

- 1. 低聚果糖：应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。
- 2. 圆苞车前子壳：应符合《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（卫生部2014年第10号）的规定。
- 3. 银耳粉

项 目	指 标
来源	银耳（ <i>Tremella fuciformis</i> ）
制法	经杀青、干燥、磨粉、包装等主要工艺制成
感官要求	淡米黄色至黄色粉末状，无结块，具有银耳固有的气味及滋味
水分，%	≤5.0
银耳多糖（以干基计）， g /100 g	≥1.0
铅(以Pb计)， mg/kg	≤1.0
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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

- 4. 魔芋精粉：应符合GB/T 18104《魔芋精粉》的规定。
- 5. 胡萝卜粉：应符合GB/T 29602《固体饮料》中“蔬菜粉”的规定。

6. 芦笋粉：应符合GB/T 29602《固体饮料》中“蔬菜粉”的规定。

7. 香菇粉

项 目	指 标
来源	香菇（ <i>Lentinus edodes</i> ）
制法	经杀青、干燥、磨粉、包装等主要工艺加工制成
感官要求	灰褐色至黄褐色粉末状，无结块，具有香菇固有的滋味及气味
水分，%	≤5.0
香菇多糖（以干基计），g/100g	≥1.0
铅(以Pb计)，mg/kg	≤1.0
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
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

8. 食用螺旋藻粉：应符合GB/T 16919《食用螺旋藻粉》的规定。其中细度应为：90%通过60目筛（250 μm）。

9. 苜蓿提取物

项 目	指 标
来源	苜蓿（ <i>Medicago sativa</i> L.）
制法	经提取（10倍量40±5%乙醇溶液80℃±10℃回流提取2次，每次1.5~2h）、浓缩、醇沉、调配（添加麦芽糊精）、灭菌（110~140℃，3~15s）、喷雾干燥（进口温度180±20℃，出口温度80±10℃）、包装等主要工艺加工制成。
得率，%	约17
感官要求	黄绿色至黄褐色粉末状，无结块，具有本品固有的滋味及气味
总皂苷（以人参皂苷Rb ₁ 计），%	≥5.0
水分，%	≤5.0
灰分，%	≤15.0
粒度（80目）	≥90%
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
六六六，mg/kg	≤0.2

滴滴涕，mg/kg	≤0.2
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

10. 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。
11. 香蕉粉：应符合GB/T 29602《固体饮料》中“水果粉”的规定。
12. 柠檬粉：应符合GB/T 29602《固体饮料》中果汁固体饮料（添加麦芽糊精）的规定。
13. 柠檬草香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。