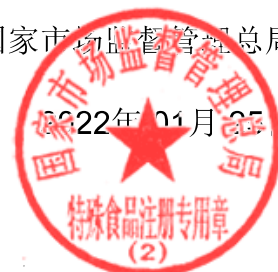


国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	态立方® 小麦低聚肽香菇粉		
注册人	广东中食营科生物科技有限公司		
注册人地址	东莞市东城区科技工业园同庆路6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G20141187	有效期至	2027年01月24日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	无		

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G20141187

态立方® 小麦低聚肽香菇粉

【原料】香菇粉、全脂奶粉、大豆分离蛋白粉、燕麦粉、小麦低聚肽粉、葡萄糖酸锌、维生素B₂（核黄素）

【辅料】麦精（大麦、麦芽）、玉米膨化粉、植脂末、赤藓糖醇、食用盐

【标志性成分及含量】每100g含：低聚肽 4.8g

【适宜人群】免疫力低下者

【不适宜人群】婴幼儿、孕妇、乳母

【保健功能】本品经动物实验评价，具有增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】每日30g，温水冲服

【规格】30g/包、450g/罐（附量具）

【贮藏方法】密封，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；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

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20141187

态立方® 小麦低聚肽香菇粉

- 【原料】香菇粉、全脂奶粉、大豆分离蛋白粉、燕麦粉、小麦低聚肽粉、葡萄糖酸锌、维生素B₂（核黄素）
- 【辅料】麦精（大麦、麦芽）、玉米膨化粉、植脂末、赤藓糖醇、食用盐
- 【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】复合膜、袋应符合YBB00132002的规定；食品包装罐应符合GB 4806.7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	黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味和气味，无异味
状态	干燥均匀的粉末，无结块；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，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤8.0	GB 5009.4
蛋白质，g/100g	≥20.0	GB 5009.5
维生素B ₂ （以核黄素计），mg/100g	32~60	GB 5009.85
锌（以Zn计），mg/100g	11.5~21.5	GB 5009.14
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素M ₁ ，μg/kg	≤0.5	GB 5009.24

【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
低聚肽	≥4.8 g	称取适量样品，余同GB/T 22729

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为30g/包，允许负偏差为9%；净含量为450g/罐，允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

1. 香菇粉

项 目	指 标
来源	香菇
制法	经前处理、烘干、超微粉碎、包装等主要工艺加工制成。
感官要求	均匀粉末，无结块；具有各品种食用菌粉碎后固有的色泽；具有各品种食用菌特有的滋味和气味，无异味；无有肉眼可见外来杂质
水分，g/100g	≤10.0
灰分，g/100g	≤8.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.9
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.5
六六六（HCB），mg/kg	≤0.05
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤0.05
菌落总数，CFU/g	≤5000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

2. 全脂奶粉：应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。
3. 大豆分离蛋白粉：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。
4. 燕麦粉：应符合GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的规定。
5. 小麦低聚肽粉：应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012年第16号）的规定。
6. 葡萄糖酸锌：应符合GB 8820《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌》的规定。
7. 维生素B₂（核黄素）：应符合GB 14752《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B₂（核黄素）》的规定。
8. 麦精（大麦、麦芽）

项 目	指 标
来源	大麦、麦芽
制法	经粉碎、糖化（45～55℃，α-淀粉酶，12h）、过滤、真空浓缩、灭菌（115～125℃，≥10s）、真空干燥（-0.06～-0.09MPa，90℃）、包装等主要工艺加工制成。
感官要求	干燥均匀的浅黄色至黄色粉末，允许有少量溶解后可碾碎的黑点；具有本品特有的滋味、气味，无异味；无正常视力可见外来杂质
水分，%	≤3.5
硫酸灰分，%	≤2.5
蛋白质（占干固物），%	≥4.2
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.1
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5
铜（以Cu计），mg/kg	≤5.0
二氧化硫残留量，g/kg	≤0.2
菌落总数，CFU/g	≤20000
大肠菌群，MPN/100g	≤90
霉菌，CFU/g	≤50
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

9. 玉米膨化粉：应符合GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的规定。
10. 植脂末：应符合QB/T 4791《植脂末》的规定。
11. 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。
12. 食用盐：应符合GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》的规定。