

国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	长兴牌益生菌粉		
注册人	广东长兴生物科技股份有限公司		
注册人地址	广东省潮州市桥东东山路神农工业区		
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G20130221	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	2023年01月18日，批准该产品变更产品技术要求。		

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G20130221

长兴牌益生菌粉

【原料】嗜酸乳杆菌冻干粉、动物双歧杆菌冻干粉

【辅料】乳粉、菊粉、D-甘露糖醇、二氧化硅

【标志性成分及含量】每100g含：嗜酸乳杆菌 4.2×10^8 CFU、双歧杆菌 4.2×10^8 CFU

【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】成人：每日2次，每次1袋；儿童：每日1次，每次1袋；直接服用或40℃以下温开水冲服

【规格】1.5g/袋

【贮藏方法】阴凉干燥处保存，冷藏保存效果更佳

【保质期】18 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G20130221

长兴牌益生菌粉

- 【原料】嗜酸乳杆菌冻干粉、动物双歧杆菌冻干粉
【辅料】乳粉、菊粉、D-甘露糖醇、二氧化硅
【生产工艺】本品经混合、过筛、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GB/T 21302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	乳白色至浅黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味和气味，无异味
状态	松散粉末，无结块，无正常视力可见的外来异物

- 【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，%	≤6	GB 5009.3
灰分，%	≤5	GB 5009.4
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
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
嗜酸乳杆菌	$\geq 4.2 \times 10^8 \text{CFU}$	GB 4789.35
双歧杆菌	$\geq 4.2 \times 10^8 \text{CFU}$	GB 4789.35

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为1.5g/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1.嗜酸乳杆菌冻干粉

项 目	指 标
来源	优质菌株嗜双歧杆菌 <i>Lactobacillus acidophilus</i>
制法	经发酵（培养基：脱脂奶粉、蛋白胨、酵母精粉、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、硫酸锰、吐温-80、乳糖，菌种：嗜酸乳杆菌，罐温36~40℃，时间13~20h，PH：5-7，终止发酵：总酸达1.2以上）、离心、冻干（冷冻温度-38~-70℃，冷冻时间40~50h）、粉碎等工艺制成。
感官要求	具有该产品应有的色泽及气味、滋味，无异味；干燥粉末或微小颗粒、不结块；无肉眼可见杂质
水分，%	≤ 7.0
益生菌含量，CFU/g	$\geq 3.0 \times 10^{10}$
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92
霉菌，CFU/g	≤ 25
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25\text{g}$
沙门氏菌	$\leq 0/25\text{g}$

2. 动物双歧杆菌冻干粉

项 目	指 标
来源	优质菌株乳双歧杆菌 <i>Bifidobacterium animalis</i>

制法	经发酵（培养基：脱脂奶粉、蛋白胨、酵母精粉、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、硫酸锰、吐温-80、乳糖，菌种：动物双歧杆菌，罐温36~40℃，时间13~20h，PH：5-7，终止发酵：总酸达1.2以上）、离心、冻干（冷冻温度-38~-70℃，冷冻时间40~50h）、粉碎等工艺制成。
感官要求	具有该产品应有的色泽及气味、滋味，无异味；干燥粉末或微小颗粒、不结块；无肉眼可见杂质
水分，%	≤7.0
益生菌含量，CFU/g	≥2.5×10 ¹⁰
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌，CFU/g	≤25
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

3. 乳粉：应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。

4. 菊粉：应符合《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（卫生部2009年第5号）的规定。

5. D-甘露糖醇：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

6. 二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。