

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	杏知牌维生素C蛋白颗粒		
注册人	宝健（中国）有限公司		
注册人地址	北京市北京经济技术开发区西环南路16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G 20100408	有效期至	2025年02月19日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2024年09月02日，批准该产品名称“宝健牌维生素C蛋白颗粒”变更为“杏知牌维生素C蛋白颗粒”。		



国家市场监督管理总局

保健食品产品说明书

国食健注G 20100408

杏知牌维生素C蛋白颗粒

【原料】鱼蛋白粉、抗坏血酸钠、维生素E粉（dL-α醋酸生育酚、淀粉）、乳酸锌

【辅料】山梨糖醇、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、蔓越莓香精

【标志性成分及含量】每100g含：蛋白质 23.4g、维生素C 2.85g、锌 0.38g

【适宜人群】皮肤干燥者

【不适宜人群】婴幼儿、孕妇、乳母

【保健功能】有助于改善皮肤水份状况

【食用量及食用方法】每日1次，每次1袋，冲食

【规格】2g/袋

【贮藏方法】存放于阴凉、干燥、通风处

【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；苯丙酮尿症患者慎用

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 20100408

杏知牌维生素C蛋白颗粒

- 【原料】鱼蛋白粉、抗坏血酸钠、维生素E粉（d1-α醋酸生育酚、淀粉）、乳酸锌
- 【辅料】山梨糖醇、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、蔓越莓香精
- 【生产工艺】本品经过筛、混合、制粒、干燥、包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】药用复合膜、袋应符合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	淡黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味
状态	颗粒状；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），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
镉（以C d计），m g/kg	≤0.1	G B 5009.15
维生素E，g/100g	1.6-3.1	G B 5009.82
水分，%	≤6	G B 5009.3
灰分，%	≤5	G B 5009.4
溶化性	全部溶化或轻微浑浊	《中华人民共和国药典》
粒度	不能通过一号筛与能通过五号筛的总和不超过15%	《中华人民共和国药典》

- 【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 P N /g	≤0.92	G B 4789.3 M P N 计数法
霉菌，CFU /g	≤25	G B 4789.15
酵母，CFU /g	≤25	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
蛋白质， g/100g	≥23.4	G B 5009.5
维生素C， g/100g	2.85-5.34	G B 5009.86
锌（以Zn计）， g/100g	0.38-0.72	G B 5009.14

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

应符合《中华人民共和国药典》中“制剂通则”项下“颗粒剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1.鱼蛋白粉

项 目	指 标
来源	鱼
制法	经酶解（蛋白酶，40～60℃，1～4h）、喷雾干燥、包装等主要工艺加工制成
感官要求	微黄色粉末
细度，目	80
蛋白质，%	≥90
水分，%	≤5
灰分，%	≤5
铅(以Pb计)，m g/kg	≤2.0
总砷(以A s计)，m g/kg	≤1.0
总汞（以H g计），m g/kg	≤0.3
镉（以C d计），m g/kg	≤0.1
菌落总数，CFU /g	≤30000
大肠菌群，M PN /g	≤0.92
霉菌，CFU /g	≤25
酵母，CFU /g	≤25
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

2.抗坏血酸钠：应符合G B 1886.44《食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠》的规定。

3.维生素E粉

项 目	指 标
来源	d1-α醋酸生育酚、淀粉
制法	经乳化、喷雾干燥、包装等主要工艺加工制成
感官要求	淡黄色粉末
细度，目	80
含量（以C ₃₁ H ₅₂ O ₃ 计），%	≥50
水分，%	≤5
灰分，%	≤5
铅(以Pb计)，m g/kg	≤2.0
总砷(以A s计)，m g/kg	≤1.0
总汞（以H g计），m g/kg	≤0.3
菌落总数，CFU /g	≤1000
大肠菌群，M PN /g	≤0.92
霉菌，CFU /g	≤25
酵母，CFU /g	≤25
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

4.乳酸锌：应符合G B 1903.11《食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳酸锌》的规定。

5.山梨糖醇：应符合G B 1886.187《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液》的规定。

6.柠檬酸：应符合G B 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。

7.阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合G B 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。

8.蔓越莓香精：应符合G B 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。