

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	正当年牌氨糖钙胶原蛋白粉		
注册人	北京姿美堂生物技术有限公司		
注册人地址	北京市石景山区实兴大街30号院3号楼4层4009		
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G20250178	有效期至	2030年07月17日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2025年07月18日，批准该产品转让技术。转让方为北京盛美诺生物技术有限公司，正当年牌氨糖钙胶原蛋白粉（国食健注G20140224）同时注销。		



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20250178

正当年牌氨糖钙胶原蛋白粉

【原料】 水解胶原蛋白、乳酸钙、D-氨基葡萄糖硫酸钾盐、酪蛋白磷酸肽

【辅料】 糊精、柠檬酸、甜菊糖苷、粉末甜橙香精(甜橙油、葡萄糖)

【标志性成分及含量】 每100g含：钙 1.8g、D-氨基葡萄糖硫酸钾盐 5.5g、蛋白质 15g

【适宜人群】 中老年人

【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，具有改善骨密度的保健功能

【食用量及食用方法】 每日2次，每次1袋，冲服

【规格】 7g/袋

【贮藏方法】 密封、置于常温干燥处保存

【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G20250178

正当年牌氨糖钙胶原蛋白粉

- 【原料】水解胶原蛋白、乳酸钙、D-氨基葡萄糖硫酸钾盐、酪蛋白磷酸肽
- 【辅料】糊精、柠檬酸、甜菊糖苷、粉末甜橙香精(甜橙油、葡萄糖)
- 【生产工艺】本品经粉碎、过筛、混合、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】包装袋应符合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	白色至淡黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味
状态	粉剂，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	GB 5009.3
灰分，%	≤10	GB 5009.4
羟脯氨酸，g/100g	≥1.2	GB/T 9695.23

- 【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	检测方法
钙（以Ca计），g/100g	1.8-2.85	GB 5009.92 中“第三法 电感耦合等离子体发射光谱法”
D-氨基葡萄糖硫酸钾盐，g/100g	≥5.5	1 D-氨基葡萄糖硫酸钾盐的测定
蛋白质，g/100g	≥15	GB 5009.5

1 D-氨基葡萄糖硫酸钾盐的测定：按GB/T 20365规定的方法测定D-氨基葡萄糖盐酸盐的含量A，根据分子量换算关系计算D-氨基葡萄糖硫酸钾盐的含量B，即 $B = (605.52/431.26) A$ 。其中605.52为氨基葡萄糖硫酸钾盐的分子量；431.26为2倍氨基葡萄糖盐酸盐的分子量。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为70g/盒，允许负偏差为4.5g。

【原辅料质量要求】

1.水解胶原蛋白：应符合QB 2732《水解胶原蛋白》的规定。

2.乳酸钙：应符合GB 1886.21《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙》的规定。

3.D-氨基葡萄糖硫酸钾盐

项 目	指 标
来源	虾蟹壳
制法	经去蛋白质、去矿物质、酸解（盐酸、60~65℃、3~5h）、分离、脱色过滤（活性炭、78±2℃、1~1.5h）、溶解（硫酸钾，搅拌30min）、结晶（65±2℃真空浓缩至浆状或结晶粒，40±5℃静置10h）、真空干燥（70~80℃）、包装等主要工艺加工制成。
感官要求	白色结晶性粉末
比旋度 $[\alpha]_{20}^D$	+50.0° ~52.0°
含量，%	98.0~102.0
干燥失重，%	≤1.0
灼烧残渣，%	27.0~29.0
pH	3.5~5.0
氯，%	11.7~12.3
硫酸根，%	15.5~16.5
钾，%	11.7~13.0
铁（以Fe计），mg/kg	≤10
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
砷（以As计），mg/kg	≤3.0
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.5
菌落总数，CFU/g	≤30000
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

4.酪蛋白磷酸肽：应符合GB 31617《食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽》的规定。

5.糊精：应符合《中华人民共和国药典》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。

7.甜菊糖苷：应符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。

8.粉末甜橙香精（甜橙油、葡萄糖）：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

