

国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	养生堂®水苏糖低聚果糖粉		
注册人	养生堂药业有限公司 杭州养生堂保健品有限公司		
注册人地址	海口市海口保税区内（海口市金盘工业区金牛路6号） 杭州市西湖区转塘街道龙坞镇葛衙庄181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G20230393	有效期至	2028年8月28日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注			

国家市场监督管理总局
特殊食品注册专用章
(2)
2023年08月29日

附1

国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20230393

养生堂®水苏糖低聚果糖粉

【原料】水苏糖、低聚果糖、抗性糊精

【辅料】橙子粉、菠萝粉、柑橘纤维、果胶、魔芋精粉、DL-苹果酸、柠檬酸

【标志性成分及含量】每100g含：水苏糖 14.3g、低聚果糖 16.2g

【适宜人群】肠道功能紊乱者

【不适宜人群】婴幼儿、孕妇、乳母

【保健功能】有助于调节肠道菌群

【食用量及食用方法】每日1次，每次15g，建议加温水100mL，搅拌冲饮

【规格】15g/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

No. 20238719

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230393

养生堂®水苏糖低聚果糖粉

- 【原料】 水苏糖、低聚果糖、抗性糊精
- 【辅料】 橙子粉、菠萝粉、柑橘纤维、果胶、魔芋精粉、DL-苹果酸、柠檬酸
- 【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】 聚酯/铝箔/聚乙烯复合膜应符合GB/T 28118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，色泽均匀
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	粉末状，混合均匀
杂质	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
水分, g/100g	≤6.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤2.0	GB 5009.4
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

【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

No. 20238720

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	$\leq 0/25g$	GB 4789.10
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.4

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
水苏糖, g/100g	≥ 14.3	QB/T 4260
低聚果糖, g/100g	≥ 16.2	GB/T 23528

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为15g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 水苏糖: 应符合QB/T 4260《水苏糖》的规定。
2. 低聚果糖: 应符合GB/T 23528《低聚果糖》的规定。
3. 抗性糊精: 应符合下表规定, 其余指标符合《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)中“抗性糊精”的规定。

项 目	指 标
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
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	$\leq 0/25g$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$

4. 橙子粉

项 目	指 标
来源	甜橙
制法	以甜橙果实为原料, 经榨汁、干燥、粉碎、包装等主要工艺加工制成
感官	淡黄色粉末, 具特有的气味、无异味
粒度, mm	≤ 0.5 (95%通过)
水分, %	≤ 3.0
灰分, %	≤ 3.0
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
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	$\leq 0/25g$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$

No. 20238721

5. 菠萝粉

项 目	指 标
来源	菠萝
制法	以菠萝果实为原料，经榨汁、干燥、粉碎、包装等主要工艺加工制成
感官	浅黄色粉末
粒度，mm	≤0.5（95%通过）
水分，%	≤3.0
灰分，%	≤3.0
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
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

6. 柑橘纤维

项 目	指 标
来源	柑橘
制法	经去汁（压榨）、去油、干燥、粉碎、包装等主要工艺加工制成
感官	奶油黄色粉末
粒度，mm	≤0.5（95%通过）
总纤维，%	≥88~93
水分，%	≤10.0
灰分，%	≤2.0
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
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

7. 果胶：应符合GB 25533《食品安全国家标准 食品添加剂 果胶》的规定。

8. 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104《魔芋精粉》的规定。

9. DL-苹果酸：应符合GB 25544《食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸》的规定。

10. 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。