

国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	颜如玉® 海洋鱼皮胶原低聚肽维生素C口服液		
注册人	颜如玉医药科技有限公司		
注册人地址	广州市从化区明珠工业园建设南路121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G20150333	有效期至	2027年03月15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G20150333

颜如玉® 海洋鱼皮胶原低聚肽维生素C口服液

【原料】海洋鱼皮胶原低聚肽粉、维生素C(抗坏血酸)、牛磺酸、透明质酸钠、硒化卡拉胶

【辅料】聚葡萄糖、蓝莓浓缩汁、柠檬酸、三氯蔗糖、纯化水

【标志性成分及含量】每100mL含：低聚肽 8g、维生素C 0.4g、牛磺酸 0.48g、硒 40μg

【适宜人群】中老年人、有黄褐斑者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】抗氧化、祛黄褐斑

【食用量及食用方法】每日1次，每次1瓶，开盖后直接饮用

【规格】50mL/瓶

【贮藏方法】密封、置阴凉干燥处

【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；高硒地区人群不宜食用

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20150333

颜如玉® 海洋鱼皮胶原低聚肽维生素C口服液

【原料】海洋鱼皮胶原低聚肽粉、维生素C(抗坏血酸)、牛磺酸、透明质酸钠、硒化卡拉胶

【辅料】聚葡萄糖、蓝莓浓缩汁、柠檬酸、三氯蔗糖、纯化水

【生产工艺】本品经混合、溶解、配制、过滤、超高温瞬时灭菌（121℃，5s）、灌装、热水喷淋、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】钠钙玻璃药瓶应符合YBB00272002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	黄褐色
滋味、气味	味酸甜，具蓝莓香气
状态	液体，允许有少量沉淀，无肉眼可见外来杂质

【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
pH值	3.5-5.5	GB 8538
可溶性固形物，g/100mL	≥17	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L	≤0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/L	≤0.3	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/L	≤0.1	GB 5009.15
六六六，mg/L	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/L	≤0.2	GB/T 5009.19
三氯蔗糖，g/L	≤0.5	GB 22255

【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/mL	≤100	GB 4789.2

大肠菌群, MPN/mL	≤0.43	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌, CFU/mL	≤10	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤10	GB 4789.15
致病菌(指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、β型溶血性链球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11

【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100mL)	检测方法
低聚聚	≥8 g	GB/T 22729中“6.3 低聚肽”项下规定的方法
维生素C	0.4-0.75 g	SN/T 0869
牛磺酸	0.48-0.9 g	GB 5009.169
硒(以Se计)	40-75 μg	GB 5009.93

【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“口服溶液剂 口服混悬剂 口服乳剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1. 海洋鱼皮胶原低聚肽粉：应符合GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》的规定。
2. 维生素C(抗坏血酸)：应符合GB 14754《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)》的规定。
3. 牛磺酸：应符合GB 14759《食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸》的规定。
4. 透明质酸钠：应符合《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》(2008年第12号)的规定。
5. 硒化卡拉胶：应符合GB 1903.23《食品安全国家标准 食品营养强化剂 硒化卡拉胶》的规定。
6. 聚葡萄糖：应符合GB 25541《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》的规定。
7. 蓝莓浓缩汁：应符合下表规定，其余指标应符合GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》的规定。

项 目	指 标
原料	(野生) 蓝莓 Vaccinium uliginosum Linn

制法	原料果验收（铅<0.2mg/kg，镉≤0.05mg/kg）、挑选、加热（45-50℃）、破碎、酶解、卧式离心提汁、澄清、立式分离、过滤、浓缩、冷却、巴氏杀菌（88-95℃，15-30s）、无菌灌装（110-120℃，10s）、储存等主要工艺制成			
感官要求	具该产品应有的色泽，无异味，无异臭，无正常视力可见外来异物			
铅（以Pb计），mg/L	≤0.5			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100（CFU/mL）	1000（CFU/mL）
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	100
霉菌和酵母，CFU/mL	≤100			

8. 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。
9. 三氯蔗糖：应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。
10. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。