

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	多微生® 益生菌粉		
注册人	深圳市多微生保健食品有限公司		
注册人地址	深圳市福田区中康路卓越梅林中心广场（北区）第3栋11层1106号-A		
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 20080503	有效期至	2026年11月02日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2024年11月01日，批准该产品名称“多微生牌益生菌粉”变更为“多微生® 益生菌粉”。		



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G 20080503

多微生[®] 益生菌粉

【原料】低聚果糖、长双歧杆菌婴儿亚种冻干粉、葡萄糖酸锌、嗜酸乳杆菌冻干粉

【辅料】麦芽糊精

【标志性成分及含量】每100g含：长双歧杆菌婴儿亚种 1×10^8 CFU、嗜酸乳杆菌 1×10^8 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，具有有助于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包，儿童：每日1次，每次1包，温开水冲食

【规格】2g/包

【贮藏方法】置于阴凉干燥处保存，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；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G 20080503

多微生[®] 益生菌粉

【原料】低聚果糖、长双歧杆菌婴儿亚种冻干粉、葡萄糖酸锌、嗜酸乳杆菌冻干粉

【辅料】麦芽糊精

【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】复合袋应符合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，色泽均匀
滋味、气味	具本品特有气味、味甜，无异味
状态	粉末，无结块、无破损；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	≤0.5	G B 5009.12
总砷（以As计），m g/kg	≤0.3	G B 5009.11
总汞（以Hg计），m g/kg	≤0.3	G B 5009.17
水分，%	≤5.0	G B 5009.3
灰分，%	≤1.0	G B 5009.4
低聚果糖，g/100g	40~60	1 低聚果糖的测定
锌（以Zn计），m g/100g	200~300	G B 5009.14

1 低聚果糖的测定：

1.1 原理：试样除去蛋白后，离心、脱色，用液相色谱分析，用NH₂柱分离，示差检测器测定，外标定量法。

本方法最低检出量：蔗果三糖（GF₂）5 μg、蔗果四糖（GF₃）5 μg、蔗果五糖（GF₄）10 μg。

1.2 试剂

除特殊说明，所用试剂均为分析纯。实验用水为去离子水或同等纯度的蒸馏水。

1.2.1 乙腈，色谱纯。

1.2.2 无水乙醇。

1.2.3 低聚果糖（总含量≥96%，其中GF₂38%、GF₃51%、GF₄7%）。

1.2.4 低聚果糖标准溶液：精密称取含GF₂38%、GF₃51%、GF₄7%的低聚果糖标准品0.0500g，用水溶解并定容至2.50mL。将此溶液逐级稀释成下列浓度：

标准溶液名称	GF ₂ （m g/mL）	GF ₃ （m g/mL）	GF ₄ （m g/mL）
1	1.50	2.00	0.30
2	3.00	4.00	0.60
3	4.50	6.00	0.90

4	6.00	8.00	1.20
5	7.50	10.00	1.40

1.2.5 将各标准系列注入高效液相色谱仪进行测定，绘制标准工作曲线。

1.3 仪器：

1.3.1 高效液相色谱仪（附带示差检测器）。

1.3.2 离心机：10000r/m in。

1.3.3 分析天平：1/10000。

1.3.4 分析天平：1/1000。

1.4 分析步骤

1.4.1 试样制备：称取0.2000g样品，用水溶解并定容至10.0m L，摇匀，溶液过0.45 μm 滤膜，滤液用于H PLC测定。

1.4.2 高效液相色谱参考条件

1.4.2.1 色谱柱：不锈钢柱，内径4.6m m ×300m m 反向氨基柱，粒径5 μm 。

1.4.2.2 柱温45℃，检测室40℃。

1.4.2.3 流动相：乙腈+ 水= 76+ 24。

1.4.2.4 流量：1.5m L/m in。

1.4.2.5 灵敏度：64。

1.4.2.6 进样量：20 μL 。

1.4.2.7 在上述色谱条件下注入标准溶液和试样溶液，以保留时间定性，外标法定量。

1.5 分析结果的表述

1.5.1 计算

$$X = \frac{A \times C_i \times V}{A_i \times m \times 1/2}$$

式中：

X—试样中某低聚糖的含量，g/kg；

A—试样的峰面积或峰高；

C_i—单一低聚糖标准溶液的浓度，m g/m L；

A_i—标准溶液的峰面积或峰高；

m—试样质量，g；

V—试样定容体积，m L。

低聚果糖的含量（g/kg）=X G F2+X G F3+X G F4

1.5.2 结果表示：结果保留两位有效数字。

1.6 允许差

同一实验室，平行测定两次结果的相对偏差不得超过10% 。

1.7 准确度

准确度以回收率表示，将低聚果糖加入试样中，做回收率实验，回收率应在90% -104% 范围内。

【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，M PN /g	≤0.92	G B 4789.3 M PN 计数法
霉菌和酵母，CFU /g	≤50	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
长双歧杆菌婴儿亚种, CFU /100g	$\geq 1.0 \times 10^8$	1 长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌的测定
嗜酸乳杆菌, CFU /100g	$\geq 1.0 \times 10^8$	1 长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌的测定

1 长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌的测定

1.1 原理：采用适合的稀释液，对含有包埋型双歧杆菌或乳酸菌的样品进行溶解、稀释，目的是解除其外层包埋材料物质对菌体的包裹，让被包埋的益生菌尽可能释放出来，使菌体能够与培养基充分接触，并且充分生长、繁殖，减少包埋型的菌粉在前处理过程中因解包埋不完全而导致活菌总数的计数误差。

1.2 稀释液及其配制：取0.5g左旋半胱氨酸盐酸盐、4.5gKH₂PO₄、6gNa₂HPO₄、0.5mL吐温80，用适量蒸馏水溶解、定容，配成终体积为1000mL的溶液，用0.1mol/LNaOH调pH值至6.8，分装至试管，每管9mL，以灭菌釜121℃，灭菌15min。

1.3 样品处理：称取1g样品，加入装有9mL1.2项稀释溶液的试管中，于振荡器上振荡20min，混合溶解均匀（必要时离心弃去溶液中的沉淀物）。将上述溶液按比例连续稀释（10、100、1000倍）至适当的浓度，选择2~3个以上适宜稀释度，进行菌落计数培养。

1.4 双歧杆菌的测定余同GB 4789.34《食品安全国家标准食品微生物学检验双歧杆菌检验》规定的方法。

1.5 嗜酸乳杆菌的测定余同GB 4789.35《食品安全国家标准食品微生物学检验乳酸菌检验》规定的方法。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为2g/包，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1.长双歧杆菌婴儿亚种冻干粉：应符合QB/T 4575《食品加工用乳酸菌》的规定。

2.嗜酸乳杆菌冻干粉：应符合QB/T 4575《食品加工用乳酸菌》的规定。

3.葡萄糖酸锌：应符合GB 8820《食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌》的规定。

4.低聚果糖：应符合GB/T 23528.2《低聚糖质量要求第2部分：低聚果糖》的规定。

5.麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6《淀粉糖质量要求第6部分：麦芽糊精》的规定。