

国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	天士力牌益生菌粉		
注册人	金士力佳友（天津）有限公司 天津天士力现代中药资源有限公司		
注册人地址	天津新技术产业园区北辰科技工业园 天津市北辰区科技园区		
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G20090198	有效期至	2026年07月04日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2023年03月15日，批准该产品名称“金士力牌益生菌粉”变更为“天士力牌益生菌粉”。		

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G20090198

天士力牌益生菌粉

【原料】复合益生菌粉（嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌干酪亚种、两歧双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜热链球菌）

【辅料】菊粉、异麦芽酮糖醇、葡萄糖、草莓果粉、草莓香精、二氧化硅、硬脂酸镁

【标志性成分及含量】每100g含：乳杆菌数 3.8×10^{10} CFU、双歧杆菌数 1.9×10^{10} CFU、嗜热链球菌数 5.4×10^{10} CFU

【适宜人群】肠道功能紊乱的成人

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】调节肠道菌群

【食用量及食用方法】每日1次，每次1袋，倒入温水（40℃以下）中冲服或直接食用，建议餐后食用，避免空腹食用

【规格】2g/袋

【贮藏方法】温度低于25℃，阴凉干燥处，冷藏更佳

【保质期】15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

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20090198

天士力牌益生菌粉

【原料】复合益生菌粉（嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌干酪亚种、两歧双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜热链球菌）

【辅料】菊粉、异麦芽酮糖醇、葡萄糖、草莓果粉、草莓香精、二氧化硅、硬脂酸镁

【生产工艺】本品经过筛、混合、干燥、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】复合膜应符合YBB00202004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	乳白色，夹杂粉红色颗粒
滋味、气味	味甜，具草莓香气
状态	粉剂，细颗粒状粉末，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
水分，%	≤ 4	GB 5009.3
灰分，%	≤ 3	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

项 目	指 标	检测方法
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

【标志性成分指标】 应符合表4 的规定。

表4 标志性成分指标

项 目	指标(每 100g)	检测方法
乳杆菌数	≥ 3.8 $\times 10^{10}$ CFU	GB 4789.35
嗜热链球菌数	≥ 5.4 $\times 10^{10}$ CFU	GB 4789.35
双歧杆菌数	≥ 1.9 $\times 10^{10}$ CFU	GB 4789.35

【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/袋，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 复合益生菌粉（嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌干酪亚种、两歧双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜热链球菌）：

项 目	指 标			
来源	嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌干酪亚种、两歧双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜热链球菌			
制法	混合			
感官要求	具有该产品应有的色泽；具有该产品特殊气味，无腐败，无异臭；疏松粉末，无结块，无正常视力可见外来杂质			
乳酸菌数， CFU/g	$\geq 10^8$			
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.9			
项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10	100
霉菌	≤ 50			
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为其他微生物指标可接受水平的限量值；M为其他微生物指标的最高安全限量值。				
a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。				
致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

2. 菊粉：应符合《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）及GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》的规定。

3. 异麦芽酮糖醇：应符合《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（2008年第20号）的规定。

4. 葡萄糖：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

5. 草莓果粉：应符合GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定。
6. 草莓香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
7. 二氧化硅：应符合GB 25576《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅》的规定。
8. 硬脂酸镁：应符合《中华人民共和国药典》的规定。