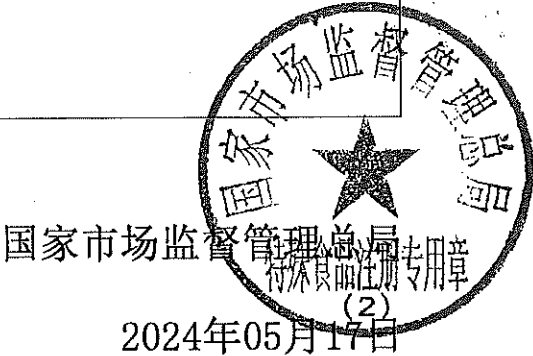


国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	源适牌山楂麦芽蛋白粉		
注册人	无限极（中国）有限公司		
注册人地址	江门市新会区会城镇七堡工贸城北区三号		
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G20240257	有效期至	2029年5月16日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注			



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G20240257

源适牌山楂麦芽蛋白粉

【原料】大豆分离蛋白、大米蛋白、山楂粉、麦芽粉、牛磺酸

【辅料】麦芽糊精、结晶果糖、瓜尔胶、磷脂、牛奶香精、二氧化硅、麦香粉末香精、安赛蜜

【标志性成分及含量】每100g含：蛋白质 30g、牛磺酸 400mg

【适宜人群】免疫力低下的少年儿童

【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】每日1次，每次1袋；按1:10的比例用温水冲调后食用

【规格】20g/袋

【贮藏方法】密闭，置通风干燥处保存

【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；肾功能异常者慎用；本品补充了蛋白质，与同类产品同时食用不宜超过推荐量；食用本品期间注意平衡膳食

No. 24006700

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20240257

源适牌山楂麦芽蛋白粉

- 【原料】 大豆分离蛋白、大米蛋白、山楂粉、麦芽粉、牛磺酸
- 【辅料】 麦芽糊精、结晶果糖、瓜尔胶、磷脂、牛奶香精、二氧化硅、麦香粉末香精、安赛蜜
- 【生产工艺】 本品经过筛、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】 包装袋应符合GB 9683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	浅黄色，颜色均匀一致
滋味、气味	具有本品特有的滋味和香气，无异味
状态	粉末，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，%	≤8.0	GB 5009.3
灰分，%	≤5.0	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
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
展青霉素，μg/kg	≤50	GB 5009.185
安赛蜜，g/kg	≤3.0	GB/T 5009.140

No. 24006701

【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	$\leq 0/25g$	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
蛋白质, g/100g	≥ 30	GB 5009.5
牛磺酸, mg/100g	≥ 400	GB 5009.169

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为600g/盒, 允许负偏差为15g。

【原辅料质量要求】

1. 大豆分离蛋白: 应符合GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》的规定。

2. 大米蛋白

项 目	指 标
来源	大米
制法	经浸泡(加1.5倍量水浸泡约2h)、粉碎、酶解(α -淀粉酶, 90-95℃, 60-90min)、调配、瞬间高温灭菌(110-120℃, 10-40s)、过滤、喷雾干燥、包装等主要工艺加工制成
感官要求	浅黄色粉末, 无结块, 具有大米特有的滋味、气味, 无异味, 无正常视力可见外来异物
蛋白质(以干基计, $N \times 6.25$), %	≥ 80
水分, %	≤ 8.0
灰分(以干基计), %	≤ 5.0
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
三聚氰胺, mg/kg	≤ 0.25
黄曲霉毒素B ₁ , $\mu g/kg$	≤ 2.0
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$
沙门氏菌	$\leq 0/25g$

3. 山楂粉

项 目	指 标
来源	山楂
	经预煮软化、去核、酶解(果胶酶, 45-55℃, 约2

No. 24006702

制法	h)、过滤、浓缩、调配、灭菌(90℃, 40min)、喷雾干燥、包装等主要工艺加工制成
感官要求	浅红棕色至红棕色均匀粉末, 具有山楂特有的香味和滋味, 无不良气味, 无正常视力可见外来异物
水分, %	≤6.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0
六六六, mg/kg	≤0.05
滴滴涕, mg/kg	≤0.05
展青霉素, μg/kg	≤50
菌落总数, CFU/g	≤10000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

4. 麦芽粉

项 目	指 标
来源	大麦芽
制法	经提取(加10倍量水70-100℃提取2次, 每次40min)、过滤、调配、瞬间高温灭菌(115-130℃, 10-40s)、喷雾干燥、包装等主要工艺加工制成
感官要求	黄白色均匀粉末, 溶解后呈透明褐黄色, 具有麦芽特有的香气及滋味, 无不良气味, 无正常视力可见外来异物
水分, %	≤5.0
灰分, %	≤6.0
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	≤10000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

5. 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。

6. 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。

7. 结晶果糖: 应符合GB/T 20882.3《淀粉糖质量要求 第3部分: 结晶果糖、固体果葡糖》的规定。

8. 瓜尔胶: 应符合GB 28403《食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶》的规定。

9. 磷脂: 应符合GB 28401《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》的规定。

10. 牛奶香精: 应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

11. 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。

12. 麦香粉末香精: 应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

13. 安赛蜜: 应符合GB 25540《食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾》的规定。