

国家市场监督管理总局国产保健食品
注册证书

产品名称	汉臣氏牌益生菌粉		
注册人	汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司		
注册人地址	辽宁省沈阳胡台新城振兴八街35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G 20230195	有效期至	2028年05月03日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2024年04月25日，批准该产品原料“乳双歧杆菌”规范为“动物双歧杆菌乳亚种”。		



国家市场监督管理总局

保健食品产品说明书

国食健注G 20230195

汉臣氏牌益生菌粉

【原料】嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、葡萄糖酸锌、维生素B₂（核黄素）

【辅料】麦芽糊精、低聚果糖、甜橙粉、脱脂奶粉

【标志性成分及含量】每100g含：嗜酸乳杆菌 1.0×10^{10} CFU、双歧杆菌 1.0×10^{10} 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】每日2次，每次1袋，取本品加入到适量温水或者牛奶（37℃以下）中冲食

【规格】2g/袋

【贮藏方法】密封，低温处保存

【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

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 20230195

汉臣氏牌益生菌粉

【原料】嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、葡萄糖酸锌、维生素B₂（核黄素）
【辅料】麦芽糊精、低聚果糖、甜橙粉、脱脂奶粉
【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】复合膜应符合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	类白色或浅黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
状态	粉末，无结块；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，%	≤9.0	G B 5009.3
灰分，%	≤6.0	G B 5009.4
铅（以Pb计），m g/kg	≤2.0	G B 5009.12
总砷（以As计），m g/kg	≤1.0	G B 5009.11
总汞（以Hg计），m g/kg	≤0.3	G B 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，M P N /g	≤0.92	G B 4789.3 M P N 计数法
霉菌和酵母，CFU /g	≤50	G B 4789.15
沙门氏菌	≤0/25g	G B 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	G B 4789.10

【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
嗜酸乳杆菌，CFU /100g	≥1.0×10 ¹⁰	G B 4789.35
双歧杆菌，CFU /100g	≥1.0×10 ¹⁰	G B 4789.35

【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“颗粒剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1.嗜酸乳杆菌

项 目	指 标
来源	嗜酸乳杆菌
制法	经接种、发酵（37℃，厌氧培养48h）、离心、冷冻干燥（-40℃）等主要工艺制成。
感官要求	白色至浅黄色粉末
嗜酸乳杆菌活菌数，CFU /g	≥3.0×10 ¹⁰
水分，%	≤6.0
铅（以Pb计），m g/kg	≤2.0
总砷（以A s计），m g/kg	≤1.0
总汞（以H g计），m g/kg	≤0.3
大肠菌群，M PN /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

2.动物双歧杆菌乳亚种

项 目	指 标
来源	动物双歧杆菌乳亚种
制法	经接种、发酵（37℃，厌氧培养48h）、离心、冷冻干燥（-40℃）等主要工艺制成。
感官要求	白色到浅米色细粉
动物双歧杆菌乳亚种活菌数，CFU /g	≥3.0×10 ¹⁰
水分，%	≤6.0
铅（以Pb计），m g/kg	≤2.0
总砷（以A s计），m g/kg	≤1.0
总汞（以H g计），m g/kg	≤0.3
大肠菌群，M PN /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

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

4.维生素B₂（核黄素）：应符合G B 14752《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B₂（核黄素）》的规定。

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

6.低聚果糖：应符合G B/T 23528.2《低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖》的规定。

7.甜橙粉

项 目	指 标
来源	甜橙果
制法	经压榨、浓缩、喷雾干燥等主要工艺制成
感官要求	浅黄色至黄色粉末
颗粒度（80目筛网通过率），%	≥85
水分，%	≤5.0
菌落总数，CFU /g	≤30000
大肠菌群，M PN /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

8.脱脂奶粉：应符合G B 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。

