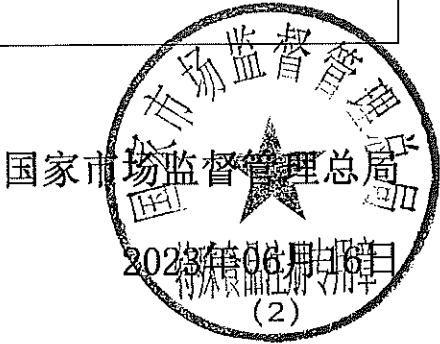


国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	天狮®蛋白粉		
注册人	天津天狮生物工程有限公司		
注册人地址	天津市武清开发区新源道20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G20230297	有效期至	2028年6月15日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注			



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20230297

天狮®蛋白粉

【原料】大豆分离蛋白、小麦蛋白、分离乳清蛋白、大豆肽粉、豌豆蛋白

【辅料】香草味香精、牛奶味香精、二氧化硅、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶）、甜菊糖苷、三氯蔗糖

【标志性成分及含量】每100g含：蛋白质 80g、肽含量 6.0g

【适宜人群】免疫力低下者

【不适宜人群】婴幼儿、孕妇、乳母、肝肾功能损伤者

【保健功能】本品经动物实验评价，具有增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】每日1次，每次10g，用100mL温水冲调后食用

【规格】280g/罐（附量具）

【贮藏方法】密闭、置阴凉干燥处保存

【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；肾功能异常者慎用

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230297

天狮®蛋白粉

- 【原料】 大豆分离蛋白、小麦蛋白、分离乳清蛋白、大豆肽粉、豌豆蛋白
- 【辅料】 香草味香精、牛奶味香精、二氧化硅、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶）、甜菊糖苷、三氯蔗糖
- 【生产工艺】 本品经混合、过筛、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】 包装装潢镀锡（铬）薄钢板制罐应符合QB 1878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	淡黄色
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
性状	干燥均匀的粉末、无结块
杂质	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，%	≤6.0	GB 5009.3
灰分，%	≤8	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
三氯蔗糖，g/kg	≤2.5	GB 22255
黄曲霉毒素M ₁ ，μg/kg	≤0.5	GB 5009.24
脲酶定性	阴性	GB/T 5009.183

【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	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤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(干基), g/100g	≥80	GB 5009.5
肽含量, g/100g	≥6.0	GB/T 22492

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为280g/罐, 允许负偏差为9g。

【原辅料质量要求】

1. 大豆分离蛋白: 应符合GB/T 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》的规定。
2. 小麦蛋白: 应符合GB/T 29602《固体饮料》的及下表的规定。

项 目	指 标
来源	谷朊粉
制法	经混合(蛋白酶, 碳酸钠)、离心分离(≥80℃, 盐酸调节pH)、杀菌(UHT, >105℃)、浓缩、喷雾干燥、研磨、包装金探等主要工艺制成
粒度, 目	90%通过60目
水分, %	≤7
pH值	5~6
蛋白质(干基), %	≥83
灰分, %	≤1.2
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤2.0
菌落总数, CFU/g	≤30000
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

3. 分离乳清蛋白: 应符合GB 11674《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》的规定。
4. 大豆肽粉: 应符合GB/T 22492《大豆肽粉》的规定。
5. 豌豆蛋白: 应符合GB/T 29602《固体饮料》及下表的规定。

项 目	指 标
来源	豌豆
制法	经筛分去壳、研磨、溶解、倾滤(保留清液)、巴氏杀菌(pH7.75左右)、浓缩、热处理、喷雾干燥(进口温度200℃, 出口温度80

	~100℃)、研磨、过筛、包装等主要工艺制成
粒度, 目	90%通过75目
水分, %	≤7
蛋白质(干基), %	≥83
灰分, %	≤6
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤2.0
菌落总数, CFU/g	≤30000
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

6. 香草味香精、牛奶味香精: 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. 复配增稠剂(羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶): 应符合GB 26687《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则(含第1号修改单)》的及下表的规定。

项 目	指 标
来源	羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶
制法	经配料、投料、混合、包装等主要工艺制成
感官要求	白色至类白色粉末, 无结块, 无正常视力可见外来杂质; 具本品特有气味, 无异味
干燥失重, %	≤13
灰分, %	≤23
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0
总砷(以As计), mg/kg	≤2.0
菌落总数, CFU/g	≤30000
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

9. 甜菊糖苷: 应符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。

10. 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。