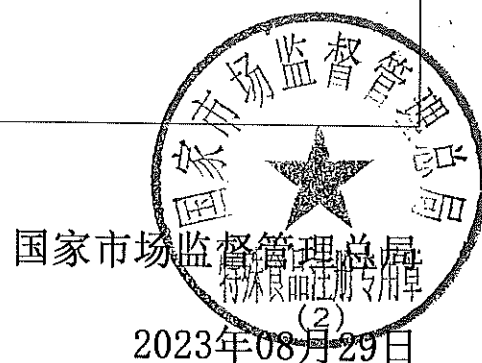


国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	善尔®乳矿物盐氨糖软骨素粉		
注册人	上海金好尔保健食品有限公司		
注册人地址	上海市嘉定区漳浦路118号2幢、4幢		
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G20230424	有效期至	2028年8月28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G20230424

善尔®乳矿物盐氨糖软骨素粉

【原料】乳矿物盐、胶原蛋白、氨基葡萄糖盐酸盐、硫酸软骨素钠、酪蛋白磷酸肽

【辅料】甜菊糖苷

【标志性成分及含量】每100g含：钙 7.2g、氨基葡萄糖盐酸盐 12.8g、硫酸软骨素 8.8g

【适宜人群】中老年人

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】本品经动物实验评价，具有有助于改善骨密度的保健功能

【食用量及食用方法】每日1次，每次1袋，加水冲食或直接加入牛奶、果汁、汤汁等流质食品中搅拌食用

【规格】5g/袋

【贮藏方法】置通风干燥处保存

【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

No. 20239971

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230424

善尔®乳矿物盐氨糖软骨素粉

【原料】 乳矿物盐、胶原蛋白、氨基葡萄糖盐酸盐、硫酸软骨素钠、酪蛋白磷酸肽

【辅料】 甜菊糖苷

【生产工艺】 本品经过筛、混合、包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】

复合食品包装袋应符合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	白色至淡黄色
滋味、气味	具有本品固有的滋味、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，%	≤8	GB 5009.3
灰分，%	≤40	GB 5009.4
总砷(以As计)，mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12
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。

No. 20239972

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	$\leq 0. 92$	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
钙(以Ca计), g/100g	7. 2~19. 0	GB 5009. 92中 “第二法 EDTA滴定法”
氨基葡萄糖盐酸盐, g/100g	$\geq 12. 8$	GB/T 20365
硫酸软骨素, g/100g	$\geq 8. 8$	GB/T 20365

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为5g/袋×10袋/盒, 允许负偏差为4. 5%。

【原辅料质量要求】

1. 乳矿物盐

项 目	指 标
来源	牛奶
制法	经离心脱脂、加酸(pH4. 6~4. 8)、超滤、真空浓缩(-0. 06MPa, 80℃)、巴氏杀菌、喷雾干燥(进口温度170℃, 出口温度100℃), 包装等主要工艺加工制成
得率, %	0. 4~0. 5
感官要求	白色粉末
钙, %	23. 0~28. 0
乳糖, %	6. 0~10. 0
磷, %	10. 0~14. 0
pH值(10%溶液)	6. 4~7. 3
灰分, %	70. 0~78. 0
水分, %	$\leq 6. 0$
蛋白质, %	$\leq 5. 0$
脂肪, %	$\leq 1. 0$
铅(以Pb计), mg/kg	$\leq 2. 0$
总砷(以As计), mg/kg	$\leq 1. 0$
总汞(以Hg计), mg/kg	$\leq 0. 3$
菌落总数, CFU/g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/g	$\leq 0. 92$
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$
沙门氏菌	$\leq 0/25g$

No. 20239973

2. 胶原蛋白

项 目	指 标
来源	牛骨
制法	经清洗、沥干、冷冻破碎、加压蒸煮（1.2~1.5k g/cm ² ，90min）、过滤、离心（18000rpm）、酶解（1%食品级木瓜蛋白酶，酶活力20万U/g，45℃，8 h）、灭酶（90℃，30min）、脱色（活性炭过滤机过滤至清亮）、减压浓缩（-0.06~-0.08MPa，60 ~70℃）、UTH超高温瞬时灭菌（137~142℃，6 s）、喷干（进风温度180~190℃，出风温度80~90℃）、包装等主要工艺加工制成
得率，%	7.0~7.3
感官要求	淡黄色至白色粉末
蛋白质（干基计），%	≥90
pH值	5.0~7.5
水分，%	≤8
灰分，%	≤2
重金属（以Pb计），mg/kg	≤10
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	≤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. 氨基葡萄糖盐酸盐：应符合WS1-XG-028-2001《盐酸氨基葡萄糖》的规定。
4. 硫酸软骨素钠：来源于牛软骨（喉鼻），比旋光度为-20°~-30°，其他指标应符合《中华人民共和国药典》的规定。
5. 酪蛋白磷酸肽：符合GB 31617《食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽》的规定。
6. 甜菊糖苷：符合GB 8270《食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷》的规定。