

国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	汤臣倍健®鱼胶原蛋白大豆肽维生素E粉（橘子味）		
注册人	广州奈梵斯健康产品有限公司		
注册人地址	广州市黄埔区科汇三街3号201-2房（仅限办公）		
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G20230666	有效期至	2028年11月13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G20230666

汤臣倍健®鱼胶原蛋白大豆肽维生素E粉（橘子味）

【原料】鱼胶原蛋白粉、大豆肽粉、维生素E粉（d-α-醋酸生育酚、二氧化硅）、透明质酸钠

【辅料】异麦芽酮糖醇、橘子果汁粉（橘子浓缩汁、β-胡萝卜素、橘子香料、柠檬酸、糊精）、柠檬酸、三氯蔗糖

【标志性成分及含量】每100g含：蛋白质 54.0g、羟脯氨酸 3.0g、肽含量 51.0g、维生素E 400mg

【适宜人群】皮肤干燥者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】有助于改善皮肤水份状况

【食用量及食用方法】每日1次，每次1袋，溶于温开水或饮料中食用

【规格】5.5g/袋

【贮藏方法】置阴凉干燥处

【保质期】24个月

【注意事项】本品不能代替药物；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；适宜人群外的人群不推荐食用本产品

No. 24003394

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230666

汤臣倍健®鱼胶原蛋白大豆肽维生素E粉（橘子味）

- 【原料】 鱼胶原蛋白粉、大豆肽粉、维生素E粉（d-α-醋酸生育酚、二氧化硅）、透明质酸钠
- 【辅料】 异麦芽酮糖醇、橘子果汁粉（橘子浓缩汁、β-胡萝卜素、橘子香料、柠檬酸、糊精）、柠檬酸、三氯蔗糖
- 【生产工艺】 本品经粉碎、过筛、制粒、干燥、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】 包装袋应符合GB/T 28118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	具有本品特有的滋味、气味，无异味
状态	均匀一致的流动性粉末，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，%	≤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
三氯蔗糖，g/kg	≤2.0	GB 22255

No. 24003395

【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
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.10

【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	≥ 54.0	GB 5009.5
羟脯氨酸, g/100g	≥ 3.0	GB/T 9695.23
肽含量, g/100g	≥ 51.0	GB/T 22492
维生素E, g/100g	0.40-0.72	GB 5009.82

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为5.5g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 鱼胶原蛋白粉

项 目	指 标
来源	鱼皮等
制法	经提取(水75~85℃提取4~6h)、精制(胃蛋白酶, 约6h)、灭菌(128~142℃、4~15s)、喷雾干燥等主要工艺制成
感官要求	类白色至淡黄色粉末或颗粒; 具有本品特有的气味和滋味
蛋白质, %	≥ 90
水分, %	≤ 8.0
灰分, %	≤ 8.0
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
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0
菌落总数, CFU/g	≤ 30000
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92

No. 24003396

沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

2. 大豆肽粉：应符合GB/T 22492《大豆肽粉》的规定。

3. 维生素E粉（d-α-醋酸生育酚、二氧化硅）

项 目	指 标
来源	d-α-醋酸生育酚、二氧化硅
制法	经配料、混合等主要工艺制成
感官要求	类白色至淡黄色颗粒，无异味，无肉眼可见杂质
α-生育酚醋酸酯，%	≥51.5
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.2
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
菌落总数，CFU/g	≤30000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

4. 透明质酸钠：应符合《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2008年第12号）的规定。

5. 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。

6. 橘子果汁粉（橘子浓缩汁、β-胡萝卜素、橘子香料、柠檬酸、糊精）

项 目	指 标
来源	橘子浓缩汁、β-胡萝卜素、橘子香料、柠檬酸、糊精
制法	经配料、混合、喷雾干燥等主要工艺制成
感官要求	淡黄色均匀粉末，具有浓郁的橘子味，无肉眼可见杂质
水分，%	≤8.0
灰分，%	≤8.0
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	≤30000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50
大肠菌群，MPN/g	≤0.92
沙门氏菌	≤0/25g
金黄色葡萄球菌	≤0/25g

7. 柠檬酸：应符合GB 1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》的规定。

8. 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。