

国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	姿然妍®鱼胶原蛋白透明质酸粉		
注册人	柏维力生物技术（安徽）股份有限公司		
注册人地址	安徽省宣城市郎溪县十字经济开发区立宇大道18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G20230875	有效期至	2028年12月14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G20230875

姿然妍®鱼胶原蛋白透明质酸粉

【原料】鱼胶原蛋白、针叶樱桃粉、透明质酸钠

【辅料】无

【标志性成分及含量】每100g含：蛋白质 70g、羟脯氨酸 3.82g、维生素C 1.43g

【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，冲服

【规格】4g/袋

【贮藏方法】密封，置阴凉干燥处

【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；本品含营养素，与同类营养素同时食用不宜超过推荐量

No. 20241552

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230875

姿然妍®鱼胶原蛋白透明质酸粉

【原料】 鱼胶原蛋白、针叶樱桃粉、透明质酸钠

【辅料】 无

【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】 复合膜应符合GB/T 21302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	白色至黄色
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
状态	粉末或细粒状，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
灰分，%	≤3.0	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
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19

【微生物指标】 应符合表3的规定。

No. 20241553

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	≤0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤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	≥70	GB 5009.5
羟脯氨酸, g/100g	≥3.82	GB/T 9695.23
维生素C, g/100g	1.43-5.14	《中华人民共和国药典》中“维生素C颗粒”项下“含量测定”规定的方法

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为40g/盒, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 鱼胶原蛋白

项 目	指 标
来源	鱼皮 (罗非鱼 <i>Oreochromis</i>)
制法	经处理、提胶、过滤、纯化、真空浓缩、酶解 (pH 2-3, 加入胃蛋白酶, 37℃左右水解6-8h)、灭酶 (UHT灭酶, 137℃, 4s)、喷雾干燥、包装等主要工艺制成
感官要求	白色至黄色粉末或颗粒, 具有原料特有的滋味、气味
蛋白质, %	≥90
灰分, %	≤3.0
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
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/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. 针叶樱桃粉

项 目	指 标
来源	针叶樱桃果实
制法	经前处理、榨汁、过滤、减压浓缩、均质、喷雾干燥、包装等主要工艺制成
感官要求	浅棕色至红色粉末, 具有原料特有的滋味、气味
维生素C, %	≥17
灰分, %	≤5.0

六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.2
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/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. 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)”中“透明质酸钠”的规定。