

国家市场监督管理总局  
国产保健食品注册证书

产品名称	康比特牌鱼胶原蛋白透明质酸钠饮料		
注册人	北京康比特体育科技股份有限公司		
注册人地址	北京市昌平区科技园区利祥路5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G20230889	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G20230889

康比特牌鱼胶原蛋白透明质酸钠饮料

【原料】鱼胶原蛋白、透明质酸钠

【辅料】苹果浓缩汁、柠檬酸、柠檬酸钠、荔枝香精、三氯蔗糖、  
纯化水

【标志性成分及含量】每100mL含：蛋白质 6g、羟脯氨酸 0.6g

【适宜人群】皮肤干燥者

【不适宜人群】婴幼儿、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瓶，口服

【规格】50mL/瓶

【贮藏方法】密封，置于阴凉干燥处

【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

**国家市场监督管理总局  
保健食品产品技术要求**

国食健注G20230889

**康比特牌鱼胶原蛋白透明质酸钠饮料**

**【原料】** 鱼胶原蛋白、透明质酸钠

**【辅料】** 苹果浓缩汁、柠檬酸、柠檬酸钠、荔枝香精、三氯蔗糖、纯化水

**【生产工艺】** 本品经称量、溶解、混合、调配、过滤、灌装、热压灭菌（115℃，30min，68.65KPa）、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】** 钠钙玻璃模制药瓶应符合YBB00272002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	淡黄色至橙色
滋味、气味	具本品特有的滋味和气味，无异味
状态	澄明液体，允许有少量沉淀；无肉眼可见外来杂质

**【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
pH值	4~5.5	《中华人民共和国药典》
可溶性固形物, g/100mL	≥8.5	GB/T 12143
铅（以Pb计）, mg/L	≤0.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/L	≤0.3	GB 5009.11
三氯蔗糖, g/L	≤0.25	GB 22255

**【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	NO. Z0241622
菌落总数, CFU/mL	≤1000	GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/mL	≤0.43	GB 4789.3 MPN计数法	
霉菌和酵母, CFU/mL	≤10	GB 4789.15	

沙门氏菌	$\leq 0/25mL$	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25mL$	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/100mL	$\geq 6$	GB 5009.5
羟脯氨酸, g/100mL	$\geq 0.6$	GB/T 9695.23

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为50mL/瓶，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
制法	经鱼皮清洗、提取 (pH2.0~3.5, 70~80℃热水提取)、过滤静置、棉饼过滤、脱盐、酶解 (地衣芽孢杆菌来源蛋白酶)、脱色、板框过滤、膜过滤、纳滤、浓缩、除菌过滤、喷雾干燥、包装等主要工艺制成
感官要求	白色或淡黄色粉末，胶原蛋白特有气味，无异味
得率, %	约10~14
蛋白质, %	$\geq 90$
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	$\leq 0.3$
水分, %	$\leq 9$
灰分, %	$\leq 9$
菌落总数, CFU/g	$\leq 30000$
大肠菌群, MPN/g	$\leq 3$
霉菌和酵母, CFU/g	$\leq 50$
沙门氏菌	$\leq 0/25g$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$

2. 透明质酸钠：应符合下表的规定，其余指标应符合《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。

项 目	指 标
感官要求	白色或类白色粉末
菌落总数, CFU/g	$\leq 30000$
大肠菌群, MPN/g	$\leq 0.92$
霉菌和酵母, CFU/g	$\leq 50$
沙门氏菌	$\leq 0/25g$
金黄色葡萄球菌	$\leq 0/25g$

3. 苹果浓缩汁：应符合GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》的规定。

4. 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。

5. 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠》的规定。

6. 荔枝香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

7. 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。

8. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

No. 20241623