

国家市场监督管理总局国产保健食品  
注册证书

|       |                                                                              |      |             |
|-------|------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|
| 产品名称  | 普罗百奥® 益生菌粉                                                                   |      |             |
| 注册人   | 山东凤凰生物科技股份有限公司                                                               |      |             |
| 注册人地址 | 山东省泰安市泰山区花园路17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G 20240421                                                               | 有效期至 | 2029年12月28日 |
| 附件    | 附1 产品说明书、附2 产品技术要求                                                           |      |             |
| 备注    | 2024年12月29日，批准该产品转让技术。转让方为和黄健宝保健品有限公司,产品名称普罗百奥® 益生菌粉（注册号国食健注G 20200067）同时注销。 |      |             |



国家市场监督管理总局  
保健食品产品说明书

国食健注G 20240421

普罗百奥® 益生菌粉

【原料】鼠李糖乳酪杆菌动物双歧杆菌乳亚种预混粉（鼠李糖乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、无水葡萄糖、脱脂乳粉、低聚果糖、白砂糖、麦芽糊精）

【辅料】膳食纤维

【标志性成分及含量】每100g含：乳杆菌  $1.0 \times 10^{10}$  CFU、双歧杆菌  $1.0 \times 10^9$  CFU

【适宜人群】免疫力低下者

【不适宜人群】婴幼儿、孕妇、乳母

【保健功能】本品经动物实验评价，具有有助于增强免疫力的保健功能

【食用量及食用方法】每日1次，每次1袋，温水或温奶（40℃以下）冲调均匀后饮用

【规格】6g/袋

【贮藏方法】储存于阴凉干燥处，避免日光直射，冷藏保存效果更佳

【保质期】15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G 20240421

普罗百奥® 益生菌粉

【原料】鼠李糖乳酪杆菌动物双歧杆菌乳亚种预混粉（鼠李糖乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、无水葡萄糖、脱脂乳粉、低聚果糖、白砂糖、麦芽糊精）

【辅料】膳食纤维

【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】药品包装用复合膜应符合YBB00132002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    | 内容物呈白色至淡黄色              |
| 滋味、气味 | 具本品特有的气味，味微甜，无异味        |
| 状态    | 粉末状，无结块，无霉斑点，无肉眼可见的外来杂质 |

【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        |
|-----------------|------------|-------------|
| 铅（以Pb计），m g/kg  | $\leq 2.0$ | G B 5009.12 |
| 总砷（以As计），m g/kg | $\leq 1.0$ | G B 5009.11 |
| 总汞（以Hg计），m g/kg | $\leq 0.3$ | G B 5009.17 |
| 水分，%            | $\leq 5.0$ | G B 5009.3  |
| 灰分，%            | $\leq 3.0$ | G B 5009.4  |

【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                 |
|---------------|--------------|----------------------|
| 大肠菌群，M P N /g | $\leq 0.92$  | G B 4789.3 M P N 计数法 |
| 霉菌和酵母，CFU /g  | $\leq 50$    | G B 4789.15          |
| 金黄色葡萄球菌       | $\leq 0/25g$ | G B 4789.10          |
| 沙门氏菌          | $\leq 0/25g$ | G B 4789.4           |

【标志性成分指标】应符合表4 的规定。

表4 标志性成分指标

| 项 目            | 指 标                       | 检测方法             |
|----------------|---------------------------|------------------|
| 乳杆菌，CFU /100g  | $\geq 1.0 \times 10^{10}$ | G B 4789.35-2010 |
| 双歧杆菌，CFU /100g | $\geq 1.0 \times 10^9$    | G B 4789.35-2010 |

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

净含量为30g/盒，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1.鼠李糖乳酪杆菌动物双歧杆菌乳亚种预混粉

| 项 目             | 指 标                                        |
|-----------------|--------------------------------------------|
| 来源              | 鼠李糖乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、无水葡萄糖、脱脂乳粉、低聚果糖、白砂糖、麦芽糊精 |
| 制法              | 经混合、包装等主要工艺制成                              |
| 感官要求            | 白色至浅黄色粉末，具有本品固有的气味和滋味、味甜，无肉眼可见的外来杂质        |
| 鼠李糖乳酪杆菌，CFU/g   | $\geq 6.5 \times 10^9$                     |
| 动物双歧杆菌乳亚种，CFU/g | $\geq 6.5 \times 10^9$                     |
| 水分，%            | $\leq 4.5$                                 |
| 灰分，%            | $\leq 3.0$                                 |
| 铅（以Pb计），m g/kg  | $\leq 1.0$                                 |
| 总砷（以As计），m g/kg | $\leq 1.0$                                 |
| 总汞（以Hg计），m g/kg | $\leq 0.3$                                 |
| 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         | $\leq 0/25g$                               |
| 单核细胞增生李斯特氏菌     | $\leq 0/25g$                               |

2.膳食纤维

| 项 目             | 指 标                                  |
|-----------------|--------------------------------------|
| 来源              | 食用淀粉                                 |
| 制法              | 经糊精化反应（酸性条件）等主要工艺制成                  |
| 感官要求            | 白色至淡黄色粉末，具有本品特有的气味和滋味，无异味，无肉眼可见的外来杂质 |
| 总膳食纤维含量，%       | $\geq 82$                            |
| pH 值            | 4~6                                  |
| 水分，%            | $\leq 6$                             |
| 灰分，%            | $\leq 0.5$                           |
| 铅（以Pb计），m g/kg  | $\leq 2.0$                           |
| 总砷（以As计），m g/kg | $\leq 0.5$                           |
| 总汞（以Hg计），m g/kg | $\leq 0.3$                           |
| 六六六，m g/kg      | $\leq 0.01$                          |
| 滴滴涕，m g/kg      | $\leq 0.01$                          |
| 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         | $\leq 0/25g$                         |