

国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	宝诺美®胶原蛋白透明质酸钠口服液（馥莓味）		
注册人	仙乐健康科技股份有限公司		
注册人地址	汕头市泰山路83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G20230407	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G20230407

宝诺美®胶原蛋白透明质酸钠口服液（馥莓味）

【原料】胶原蛋白、透明质酸钠

【辅料】浓缩苹果汁、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、针叶樱桃粉、浓缩柠檬汁、柠檬酸、苹果酸、馥莓香精、浓缩石榴汁、纯化水、菠萝香精、三氯蔗糖、安赛蜜

【标志性成分及含量】每100mL含：羟脯氨酸 0.8g

【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】每天1次，每次1瓶，口服

【规格】50mL/瓶

【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

No. 20238787

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230407

宝诺美®胶原蛋白透明质酸钠口服液（馥莓味）

- 【原料】 胶原蛋白、透明质酸钠
- 【辅料】 浓缩苹果汁、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、针叶樱桃粉、浓缩柠檬汁、柠檬酸、苹果酸、馥莓香精、浓缩石榴汁、纯化水、菠萝香精、三氯蔗糖、安赛蜜
- 【生产工艺】 本品经溶解、过滤、配制、过滤、超高温瞬时灭菌（110~130℃，15~30s）、灌装、灭菌（80~100℃，15~45min）、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】 玻璃瓶应符合GB 4806.5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	棕色
滋味、气味	复合水果味，具有本品特有的滋味和香气，无异味
性状	液体，允许有少量沉淀
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
可溶性固形物，%	≥20	GB/T 12143
pH值	3.5~5.5	GB 8538
铅（以Pb计），mg/L	≤0.5	GB 5009.12中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”
总砷（以As计），mg/L	≤0.3	GB 5009.11
蛋白质，g/100mL	≥8.0	GB 5009.5中“第一法 凯氏定氮法”
三氯蔗糖，g/L	≤0.25	GB 22255
安赛蜜，g/L	≤0.3	GB/T 5009.140
展青霉素，μg/L	≤50	GB 5009.185

No. 20238788

六六六, mg/L	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/L	≤0.2	GB/T 5009.19

【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/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	≤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中“第一法 金黄色葡萄球菌定性检验”

【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
羟脯氨酸, g/100mL	≥0.8	GB/T 9695.23

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】应符合《中华人民共和国药典》中“制剂通则”项下“口服溶液剂 口服混悬剂 口服乳剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1. 胶原蛋白

项 目	指 标
来源	动物（鱼皮、牛皮、猪皮等）
制法	经酸处理（硫酸）、水洗、提取（75-85℃）、过滤、离子交换、浓缩、酶解（1%胃蛋白酶, pH2-3）、灭菌（138℃）、喷雾干燥（进风温度140-180℃, 出风温度70-85℃）、包装等主要工艺制成
得率, %	60-65
感官要求	白色或淡黄色粉末
蛋白质, %	≥90.0
羟脯氨酸, %	≥9.0
水分, %	≤8.0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤0.5
总砷（以As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

- 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。
- 浓缩苹果汁：应符合GB/T 18963《浓缩苹果汁》的规定。
- 赤藓糖醇：应符合GB 26404《食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇》的规定。
- 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881《低聚异麦芽糖》的规定。

6. 针叶樱桃粉

项 目	指 标
来源	针叶樱桃
制法	经清洗、破碎、压榨、汁液处理、喷雾干燥（进风温度160-180℃，出风温度80-90℃）、包装等主要工艺制成
感官要求	黄色到粉红色粉末，具有本品特有的滋味和气味，无异味，无正常视力可见外来异物
维生素C, %	16-18
水分, %	≤5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5
总砷（以As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

7. 浓缩柠檬汁：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。
8. 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。
9. 苹果酸：应符合GB 25544《食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸》的规定。
10. 馥莓香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
11. 浓缩石榴汁：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。
12. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
13. 菠萝香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
14. 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。
15. 安赛蜜：应符合GB 25540《食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾》的规定。