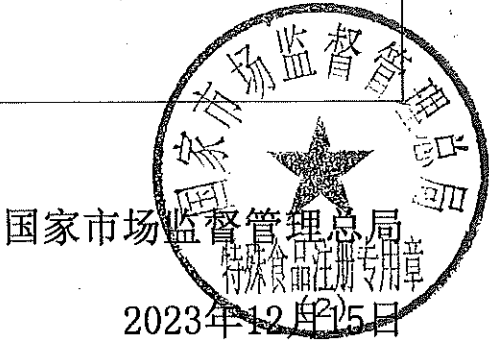


国家市场监督管理总局
国产保健食品注册证书

产品名称	维乐维®DHA藻油软糖		
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G20230912	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G20230912

维乐维®DHA藻油软糖

【原料】DHA藻油

【辅料】麦芽糖醇液、赤藓糖醇、明胶、阿拉伯胶、酸处理淀粉、浓缩苹果汁、柠檬酸、抗坏血酸钙、杂果香精、磷脂、维生素E（混合生育酚浓缩物）、香兰素、橙香精、复配着色剂β-胡萝卜素（水、大豆磷脂、葵花籽油、β-胡萝卜素）、纯化水

【标志性成分及含量】每100g含：DHA 1.8g

【适宜人群】需要改善记忆的青少年儿童

【不适宜人群】婴幼儿

【保健功能】辅助改善记忆

【食用量及食用方法】每日1次，每次3粒，嚼食

【规格】3.0g/粒

【贮藏方法】密封，置25℃以下，干燥处、避光保存

【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；本品添加了营养素，与同类营养素同时食用不宜超过推荐量

No. 20241717

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20230912

维乐维®DHA藻油软糖

- 【原料】 DHA藻油
- 【辅料】 麦芽糖醇液、赤藓糖醇、明胶、阿拉伯胶、酸处理淀粉、浓缩苹果汁、柠檬酸、抗坏血酸钙、杂果香精、磷脂、维生素E（混合生育酚浓缩物）、香兰素、橙香精、复配着色剂β-胡萝卜素（水、大豆磷脂、葵花籽油、β-胡萝卜素）、纯化水
- 【生产工艺】 本品经熬糖、溶胶、混合、调配、浇注、干燥、脱模、吹粉、抛光、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】 高密度聚乙烯瓶应符合GB 4806.7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	橙黄色至黄色
滋味、气味	味酸甜，具有混合水果香气，无异味
性状	块状完整，具有本品特有的形状
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
干燥失重，%	≤20.0	SB/T 10021
维生素C，g/kg	1.3-5.0	1 维生素C的测定
维生素E（以α-生育酚计），g/kg	0.055-0.2	2 维生素E的测定
灰分，%	≤6.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12中“第一法 石墨炉原子吸收光谱法”
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
还原糖（以葡萄糖计），%	≤5.0	3 还原糖的测定

1 维生素C的测定

取本品约10g，加新沸过的冷水100mL和10mL的稀醋酸溶液，超声使试样完全溶解，按《中华人民共和国药典》中“维生素C”项下“含量测定”规定的方法进行测定。

2 维生素E的测定

取剪碎的软糖样品约4.0g（精确至0.01g）于150mL平底烧瓶中，加入20mL温水，置于80℃水浴中使样品完全溶解后，按GB 5009.82《食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定》第一法进行测定。注：以α-生育酚计。

3 还原糖的测定

按GB 5009.7第一法进行检验，详细检测步骤如下：称取2.5~5.0g剪碎的试样，精确至0.0001g，置于100mL烧杯中，加入50mL水，60℃水浴中使试样完全溶解，将试样溶液转移至250mL容量瓶中，以下按标准步骤5.1.1“缓慢加入乙酸锌溶液5mL和亚铁氰化钾溶液5mL”起依法操作。

【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
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”
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4

【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
DHA，g/100g	≥1.8	GB/T 22223-2008

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为180g/瓶，允许负偏差为4.5%。

【原辅料质量要求】

- DHA藻油：应符合《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）的规定。
- 麦芽糖醇液：应符合GB 28307《食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液》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。
- 明胶：应符合GB 6783《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》的规定。
- 阿拉伯胶：应符合GB 29949《食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶》的规定。
- 酸处理淀粉：应符合GB 29928《食品安全国家标准 食品添加剂 酸处理淀粉》的规定。
- 浓缩苹果汁：应符合GB/T 18963《浓缩苹果汁》的规定。
- 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。
- 抗坏血酸钙：应符合GB 1886.43《食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钙》的规定。
- 杂果香精：应符合GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。
- 磷脂：应符合GB 28401《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》的规定。
- 维生素E（混合生育酚浓缩物）：应符合GB 1886.233《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E》中“混合生育酚浓缩物”的规定。
- 香兰素：应符合GB 1886.16《食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素》的规定。

No. 20241719

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

15. 复配着色剂β-胡萝卜素（水、大豆磷脂、葵花籽油、β-胡萝卜素）

项 目	指 标
来源	水、大豆磷脂、葵花籽油、β-胡萝卜素
制法	经溶解、乳化、均质、包装等主要工艺制成
感官要求	红棕色液体，具本品特有的滋味和气味
β-胡萝卜素，%	2.0~2.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤2.0
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

16. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
