

제 20100016005237 호

## 건강기능식품 품목제조신고증

○ 영업허가(번호) : 제 20100016005 호

○ 업 소 명 : 주식회사 락토메이슨

○ 소 재 지 : 경상남도 진주시 월아산로950번길 13-10

○ 영업의 종류 : 건강기능식품전문제조업

○ 제 품 명 : 17종 혼합유산균 2000억 (유형: 프로바이오틱스 )

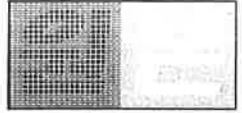
제조방법 · 원료나 성분의 명칭과 함량 · 제품의 형태 · 기준과 규격 : (뒤쪽 작성)

「건강기능식품에 관한 법률」 제7조와 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 건강기능식품품목제조신고를 수리합니다.

2018년 04월 09일

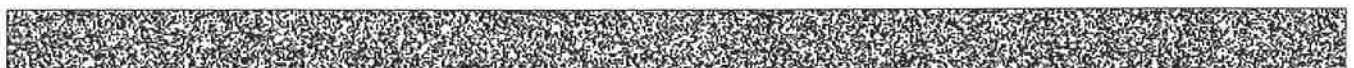
부산지방식품의약품안전청장





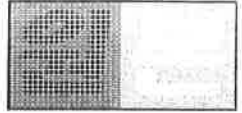
발급번호 : 1139-HJS7-ZBH7-QN9R-6JKB

제품명	17종 혼합유산균 2000억
섭취방법	건강기능식품의 원료로서 사용한다.
섭취 시 주의사항	고온다습한 환경에서의 사용을 가급적 삼간다.
포장방법	밀봉포장
포장단위	10g, 20g, 30g, 50g, 100g, 200, 300g, 500g, 1,000g, 2,000g, 3,000g, 5,000g, 10,000g, 20,000g, 25,000g, 30,000g
포장재질	내포장재질 - 폴리에틸렌(PE)
성상	고유의 색택과 향미를 가지며 이미 이취가 없는 미백색 분말
기능성내용	①유산균 증식 및 유해균 억제에 도움을 줄 수 있음 ②배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음
제조방법	<p>1) 원료 : 모든 원료는 건강기능식품, 식품공전, 식품첨가물공전 기준 및 규격에 따라 품질관리 후 적합한 것만 사용한다.</p> <p>2) 칭량 : 칭량에 사용하는 모든 기계 기구 및 설비는 에탄올 용액으로 소독, 건조 후 제조배합비율에 따라 정량씩 칭량한다.</p> <p>3) 혼합 : 각각의 칭량된 원료를 드럼혼합기에 투입한 후 10분간 혼합한다.</p> <p>4) 체과 : 칭량된 원료를 메쉬망을 사용하여 40mesh 이상으로 체과한다.</p> <p>5) 포장 : 혼합, 체과가 끝난 원료는 포장규격에 따라 알루미늄 파우치에 공기가 들어가지 않도록 밀봉한다.</p> <p>6) 검사 : 건강기능식품 규격에 의한 검사를 실시한다.(성상, 프로바이오틱스 수(유산균 생균수), 대장균군, 중금속)</p> <p>7) 보관,출하 : 냉장조건(0~10℃)에 보관중인 제품을 검사하여 그 결과를 확인한 후, 적합한 제품에 한하여 보관, 출하한다.</p>



본 증명서는 인터넷으로 발급되었으며 식품안전정보포털(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) 홈페이지에서 확인할 수 있습니다.

< COPY >



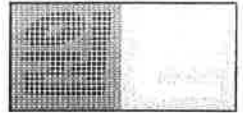
발급번호 : 1139-HJS7-ZBH7-QN9R-6JKB

제품의 형태	분말
기준과 규격	성상 : 고유의 색택과 향미를 가지며 이미 이취가 없는 미백색 분말 대장균군 : 음성 프로바이오틱스수 : 200,000,000,000 CFU/g 이상 납 : 1.0 mg/kg 이하 카드뮴 : 0.3 mg/kg 이하
보존 및 유통기준	냉장보관(0~10℃)
유통기간	제조일로부터 12개월까지
기타	



본 증명서는 인터넷으로 발급되었으며 식품안전정보포털(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) 홈페이지에서 확인할 수 있습니다.

<COPY>



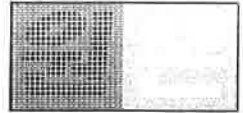
발급번호 : 1139-HJS7-ZBH7-QN9R-6JKB

원료나 성분의 명칭과 함량				
기능성원료(기능성을 표시하고자 하는 원료)				
No.	원재료명 또는 성분명	배합비율(%)	기능(지표)성분함량	원재료 기타 설명
1	Lactobacillus plantarum(고시형)	20%	(400000000000)	
2	Lactobacillus rhamnosus(고시형)	7%	(200000000000)	
3	Lactobacillus casei(고시형)	6%	(200000000000)	
4	Lactobacillus fermentum(고시형)	0.5%	(100000000000)	
5	Lactobacillus reuteri(고시형)	0.5%	(100000000000)	
6	Lactobacillus acidophilus(고시형)	0.4%	(100000000000)	
7	Lactobacillus paracasei(고시형)	0.2%	(200000000000)	
8	Lactobacillus bulgaricus(고시형)	0.4%	(500000000000)	
9	Lactobacillus gasseri(고시형)	0.4%	(100000000000)	
10	Lactobacillus helveticus(고시형)	0.4%	(100000000000)	



본 증명서는 인터넷으로 발급되었으며 식품안전정보포털(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) 홈페이지에서 확인할 수 있습니다.

< COPY >



발급번호 : 1139-HJS7-ZBH7-QN9R-6JKB

기능성원료(기능성을 표시하고자 하는 원료)

No.	원재료명 또는 성분명	배합비율(%)	기능(지표)성분함량	원재료 기타 설명
11	Lactobacillus salivarius(고시형)	0.4%	(100000000000)	
12	Lactococcus lactis(고시형)	20%	(400000000000)	
13	Streptococcus thermophilus(고시형)	1%	(100000000000)	
14	Bifidobacterium animalis ssp. lactis(고시형)	3.5%	(200000000000)	
15	Bifidobacterium longum(고시형)	3%	(500000000000)	
16	Bifidobacterium breve(고시형)	4%	(500000000000)	
17	Bifidobacterium bifidum(고시형)	0.4%	(100000000000)	

기타원료

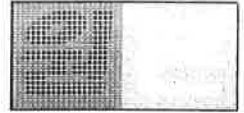
No.	원재료명 또는 성분명	배합비율(%)	기능(지표)성분함량	원재료 기타 설명
1	전분가공품	31.9%		
2	L-감자전분	88%		
3	L-덱스트린	12%		말토덱스트린



본 증명서는 인터넷으로 발급되었으며 식품안전정보포털(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) 홈페이지에서 확인할 수 있습니다.

<COPY>

발급번호 : 1139-HJS7-ZBH7-QN9R-6JKB



변경 및 처분사항

변경일자	변경항목	변경전	변경후	변경사유	작성자 직급·성명 (서명 또는 인)
------	------	-----	-----	------	------------------------------



본 증명서는 인터넷으로 발급되었으며 식품안전정보포털(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) 홈페이지에서 확인할 수 있습니다.

<COPY>