



제 2009002002021 호

건강기능식품 품목제조신고증

○ 영업허가(번호) : 20090020020

○ 업 소 명 : (주)힐링바이오

○ 소 재 지 : 충청북도 청주시 서원구 죽전3길 8

○ 영 업 의 종 류 : 건강기능식품전문제조업

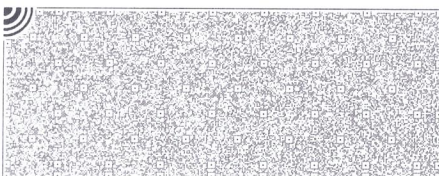
○ 제 품 명 : 청인 쾌장 (품목류:프로바이오틱스)

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

「건강기능식품에 관한 법률」 제7조와 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 건강
기능식품 품목제조신고를 수리합니다.

2012년 06월 01일

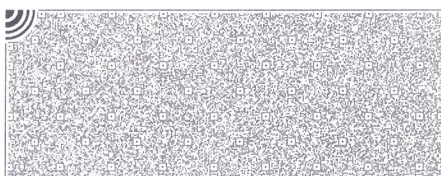
대전지방식품의약품안전청장

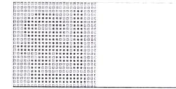




제조방법 · 원료나 성분의 명칭과 함량 · 제품의 형태 · 기준과 규격

제품명	청인 쾌장
섭취방법	1일 3회, 1회 1포(5g)씩 물과 함께 씹어드십시오. 1일 1회, 1회 1포(15g)씩 물과 함께 씹어드십시오.
섭취 시 주의사항	(가) 질환이 있거나 의약품 복용 시 전문가와 상담할 것 (나) 알레르기 체질 등은 개인에 따라 과민반응을 나타낼 수 있음 (다) 어린이가 함부로 섭취하지 않도록 일일섭취량 방법을 지도할 것 (라) 이상사례 발생 시 섭취를 중단하고 전문가와 상담할 것
포장방법	스틱
포장단위	5g×90ea, 5g×180ea, 15g×30ea, 15g×60ea
포장재질	PE(폴리에틸렌수지)
성상	고유의 향미가 있고 이미·이취가 없는 연한 갈색의 과립
기능성내용	유산균 증식 및 유해균 억제·배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음
제조방법	1. 원료구입 및 선별 : 건강기능식품공전 등에서 정하는 적합한 원료를 구입하여 기준 및 규격 검사후 적합품만 사용한다.2. 칭량 : 40g 이하의 미량원료는 정밀전자저울(0.01g-2000g)을 이용하고, 5kg 이하의 소량원료는 전자저울(0.1g - 20kg), 5kg 이상 대량원료는 전자저울(0.2g - 150kg)로 용도에 따라 선택하여 칭량한다.3. 원료투입 : 위탁 가공된 곡류분말(보리, 미강, 현미, 멥쌀, 밀쌀, 대두, 알파옥수수, 옥수수, 찹쌀, 찌대두가루, 참깨, 메밀, 들깨, 녹두, 호미니, 흑미, 검정콩), 천년초분말, 차전자피분말, 사과식이섬유, 올리고당, 12종알파혼합유산균을 원료저장 호퍼에 투입한다.4. 추출 : 칩뿌리, 가시오갈피, 감초, 미강을 추출기에 투입한 후 5배수의 정제수를 가해 90℃에서 2시간, 121℃에서 30분간 추출한다.5. 4의 추출물을 37℃로 냉각한 후 실험실에서 배양된 유산균혼합배양액을 접종 후 37℃에서 24시간 배양 ※ 유산균혼합배양액 : 종균배지에 종균(Lactobacillus casei, Lactobacillus fermentum)을 접종하고 37℃에서 20시간 배양하여 유산균수가 1×10^8 /g이상이 되도록 배양한 액.6. 혼합 : 호퍼로 투입된 혼합분말을 스크류이송기를 이용하여 리본형믹서에 투입되는 동시에 4의 발효한 추출물은 리본형믹서에 분무되면서 분당 3





제조방법 · 원료나 성분의 명칭과 함량 · 제품의 형태 · 기준과 규격

제조방법	0회전의 속도로 5분간 혼합한다.7. 과립 : 6의 혼합물을 과립기에 넣어 과립형태로 만든다.8. 2차발효 : 과립형태가 된 과립을 발효건조기를 이용하여 37℃에서 20시간 2차 발효한다.9. 중간공정검사 : 발효가 완료된 과립에 대하여 중간공정검사를 실시한다.(유산균수)10. 건조 : 8의 2차 발효가 완료된 과립은 발효건조기를 이용하여 37℃에서 20시간 건조한다.11. 충전 : 건조된 과립은 포장단위에 맞게 스틱 충진을 한다.12. 포장 : 충진이 완료된 스틱은 포장단위에 따라 포장하고 포장박스에 유통기한 등을 표시한다.13. 검사 : 포장이 완료된 제품에 대하여 건강기능식품 규격에 의한 검사를 실시한다.(성상, 프로바이오틱스수, 대장균군)14. 출하 : 검사결과 적합한 제품에 한하여 보관, 출하한다.
제품의 형태	과립
기준과 규격	1. 성상 : 고유의 향미가 있고 이미·이취가 없는 연한 갈색의 과립 2. 프로바이오틱스 수 : 표시량(150,000,000 CFU/15g) 이상 3. 대장균군 : 음성
보존 및 유통기준	24개월
유통기간	24개월
기타	



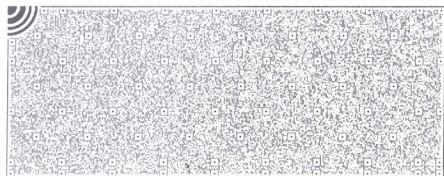
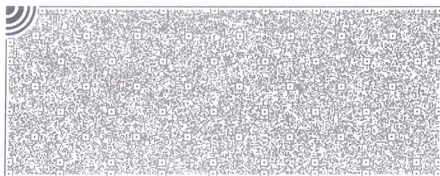
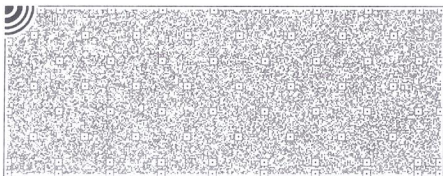


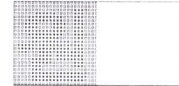
기능성원료(기능성을 표시하고자 하는 원료)

No.	원재료명 또는 성분명	배합비율(%)	기능(지표)성분함량	원재료 기타 설명
1	유산균혼합배양액	1%	(1000000000%)	
2	↳ Lactobacillus casei(고시형)	60%		
3	↳ Lactobacillus fermentum(고시형)	40%		

기타원료

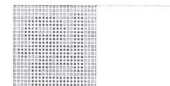
No.	원재료명 또는 성분명	배합비율(%)	기능(지표)성분함량	원재료 기타 설명
1	곡류혼합분말	53.9%		
2	↳ 보리	20%		
3	↳ 쌀겨	17%		미강
4	↳ 현미	16%		
5	↳ 멥쌀	15%		
6	↳ 밀쌀	14.2%		
7	↳ 대두	13%		
8	↳ 알파옥수수	3%		
9	↳ 옥수수	1%		
10	↳ 찹쌀	0.5%		
11	↳ 찌대두가루	0.1%		
12	↳ 참깨	0.04%		
13	↳ 들깨	0.04%		
14	↳ 메밀	0.04%		
15	↳ 녹두	0.02%		
16	↳ 찌옥수수분말	0.02%		호미니
17	↳ 검정콩	0.02%		
18	↳ 흑미	0.02%		



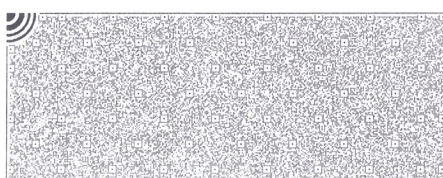


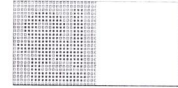
No.	원재료명 또는 성분명	배합비율(%)	기능(지표)성분함량	원재료 기타 설명
19	질경이껍질분말	15%		차전자피분말
20	식물혼합추출물(추출액)	10%		
21	└ 칩뿌리	45%		갈근
22	└ 가시오갈피줄기	45%		
23	└ 감초	5%		
24	└ 쌀겨	5%		미강
25	사과식이섬유	10%		
26	올리고당	5%		
27	보검선인장가루	5%		천년초분말
28	프로바이오틱스(고시형)	0.1%	생균(10000000)	12종알파혼합유산균
29	└ 식물성크림혼합분말	45%		
30	└ 물엿	60.999%		
31	└ 팜유	34%		
32	└ 카제인나트륨	2.5%		
33	└ 제이인산칼륨	1.5%		
34	└ 식염	0.3%		
35	└ 레시틴	0.3%		
36	└ 글리세린지방산에스테르	0.2%		
37	└ 이산화규소	0.2%		
38	└ 비타민 B2	0.001%		
39	└ 덱스트린	45%		말토덱스트린
40	└ Streptococcus thermophilus(고시형)	1.5%		
41	└ Lactobacillus casei(고시형)	1%		





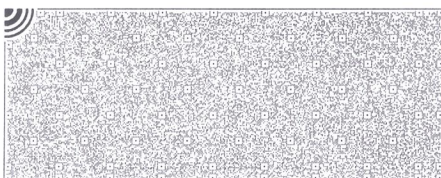
No.	원재료명 또는 성분명	배합비율(%)	기능(지표)성분함량	원재료 기타 설명
42	└ Lactobacillus paracasei(고시형)	1%		
43	└ Bifidobacterium longum(고시형)	1%		
44	└ Lactobacillus rhamnosus(고시형)	1%		
45	└ Lactobacillus acidophilus(고시형))	1%		
46	└ Lactobacillus plantarum(고시형)	1%		
47	└ Lactobacillus delbrueckii	0.5%		
48	└ Lactobacillus fermentum(고시형)	0.5%		
49	└ Bifidobacterium bifidum(고시형)	0.5%		
50	└ Bifidobacterium breve(고시형)	0.5%		
51	└ Lactobacillus reuteri(고시형)	0.5%		

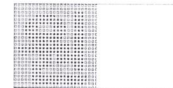




변경 내용

변경일자	변경항목	변경전	변경후	담당자
		변경사유		
2012 06-19	제 품 명	청심	쾌장	대전청 조혜연 주무관
2014 02-17	제 품 명	쾌장	청인 쾌장	대전청 김지은 주무관
2014 02-17	원료나 성분의 함 량	기능성원료 [프로바이 오틱스(배합비:10%){La ctobacillus fermentum (구분:고시형원료/배합 비:40%/기능(지표)성분 :프로바이오틱스 제품 100000000%),Lactobaci llus casei(구분:고시 형원료/배합비:60%/기 능(지표)성분:프로바이 오틱스 제품 100000000 %)}] 부원료 [곡류혼합 볶은 분말(배합비:89%) {검정콩(배합비:.03%), 흑미(배합비:.03%), 옥 수수(알곡)분말(가루, 과립)(배합비:.03%), 수 수(배합비:.03%), 녹두(배합비:.03%), 들깨(잎 (배합비:.05%), 메 밀(배합비:.05%), 참깨(배합비:.05%), 백설탕(배합비:.1%), 대두(전체)볶은 분말(배합비:.1% , 알파콘(배합비:.5%), 옥수수(알곡)(배합비:.	기능성원료 [프로바이 오틱스(배합비:10%){La ctobacillus fermentum (구분:고시형원료/배합 비:40%/기능(지표)성분 :프로바이오틱스 제품 100000000%),Lactobaci llus casei(구분:고시 형원료/배합비:60%/기 능(지표)성분:프로바이 오틱스 제품 100000000 %)}] 부원료 [곡류혼합 분말(가루, 과립)(배합 비:16%){보리(알곡)(배 합비:20%), 미강(배합비 :17%), 현미(배합비:16% , 쌀(알곡)(배합비:15% , 밀(알곡)(배합비:14. 2%), 대두(전체)(배합비 :14%), 알파콘(배합비:2 , 옥수수(알곡)(배합 비:1%), 참쌀(배합비:.4 , 대두(전체)볶은 분 말(배합비:.2%), 참깨(배합비:.04%), 메밀(배 합비:.04%), 들깨(배합	대전청 김지은 주무관





변경일자	변경항목	변경전	변경후	담당자
		변경사유		
2014 02-17	원료나 성분의 함 량	5%), 찹쌀(배합비: .5%), 쌀(알곡)(배합비:28%), 밀(알곡)(배합비:4%), 대두(전체)(배합비:7%) , 현미(알곡)(배합비:29) , 보리(알곡)(배합비: 30%}}, 식물혼합추출물(추출액)(배합비:1%){황 기(배합비:5%), 감초(배 합비:5%), 칩(뿌리)(배 합비:30%), 헛개나무(열 매)(배합비:30%), 가시 오갈피(줄기, 가지껍질) (배합비:30%))}]	비: .04%), 녹두(배합비: .02%), 옥수수(알곡)분 말(가루, 과립)(배합비 : .02%), 흑미(배합비: .0 2%), 검정콩(배합비: .02 %)), 아마(씨(시안배당 체제거))분말(가루, 과 립)(배합비:49%), 천년 초(손바닥선인장)분말(가루, 과립)(배합비:10) , 올리고당(배합비:5%) , 식물혼합추출물(추출 액)(배합비:10%){헛개 나무(열매)(배합비:30%) , 가시오갈피(줄기, 뿌 리)(배합비:30%), 감초(배합비:15%), 칩(배합비 :15%), 황기(배합비:10 %))}]	대전청 김지은 주무관
2015 02-12	원료나 성분의 함 량	기능성원료 [프로바이 오틱스(배합비:10%){La ctobacillus fermentum (구분:고시형원료/배합 비:40%/기능(지표)성분 :프로바이오틱스 제품 100000000%), Lactobaci llus casei(구분:고시 형원료/배합비:60%/기 능(지표)성분:프로바이 오틱스 제품 100000000 %))}] 부원료 [곡류혼합 분말(가루, 과립)(배합 비:16%){보리(알곡)(배 합비:20%), 미강(배합비	기능성원료 [프로바이 오틱스(배합비:10%){La ctobacillus fermentum (구분:고시형원료/배합 비:40%/기능(지표)성분 :프로바이오틱스 제품 100000000%), Lactobaci llus casei(구분:고시 형원료/배합비:60%/기 능(지표)성분:프로바이 오틱스 제품 100000000 %))}] 부원료 [곡류혼합 분말(가루, 과립)(배합 비:10%){보리(알곡)(배 합비:20%), 미강(배합비	대전청 민진희 주무관



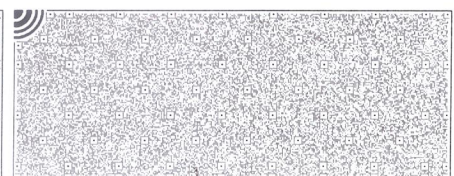


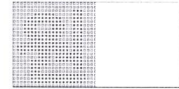
변경일자	변경항목	변경전	변경후	담당자
		변경사유		
2015 02-12	원료나 성분의 함 량	: 17%), 현미(배합비: 16% , 쌀(알곡)(배합비: 15% , 밀(알곡)(배합비: 14. 2%), 대두(전체)(배합비 : 14%), 알파콘(배합비: 2 , 옥수수(알곡)(배합 비: 1%), 찹쌀(배합비: .4 , 대두(전체)볶은 분 말(배합비: .2%), 찹깨(배합비: .04%), 메밀(배 합비: .04%), 들깨(배합 비: .04%), 녹두(배합비: .02%), 옥수수(알곡)분 말(가루, 과립)(배합비 : .02%), 흑미(배합비: .0 2%), 검정콩(배합비: .02)}, 아마(씨(시안배당 체제거))분말(가루, 과 립)(배합비: 49%), 천년 초(손바닥선인장)분말(가루, 과립)(배합비: 10 , 올리고당(배합비: 5% , 식물혼합추출물(추출 액)(배합비: 10%){헛개 나무(열매)(배합비: 30% , 가시오갈피(줄기, 뿌 리)(배합비: 30%), 감초(배합비: 15%), 칩(배합비 : 15%), 황기(배합비: 10%)}}]	: 17%), 현미(배합비: 16% , 쌀(알곡)(배합비: 15% , 밀(알곡)(배합비: 14. 2%), 대두(전체)(배합비 : 14%), 알파콘(배합비: 2 , 옥수수(알곡)(배합 비: 1%), 찹쌀(배합비: .4 , 대두(전체)볶은 분 말(배합비: .2%), 찹깨(배합비: .04%), 메밀(배 합비: .04%), 들깨(배합 비: .04%), 녹두(배합비: .02%), 옥수수(알곡)분 말(가루, 과립)(배합비 : .02%), 흑미(배합비: .0 2%), 검정콩(배합비: .02)}, 아마(씨(시안배당 체제거))분말(가루, 과 립)(배합비: 47%), 천년 초(손바닥선인장)분말(가루, 과립)(배합비: 10 , 올리고당(배합비: 5% , 식물혼합추출물(추출 액)(배합비: 10%){헛개 나무(열매)(배합비: 30% , 가시오갈피(줄기, 뿌 리)(배합비: 30%), 감초(배합비: 15%), 칩(배합비 : 15%), 황기(배합비: 10%)}}, 차전자피분말(가루, 과립)(배합비: 2%), 썬 바귀분말(가루, 과립)(배합비: 2%), 다시마분말 (가루, 과립)(배합비: 2 , 미역(줄기)분말(가 루, 과립)(배합비: 1%), 매생이분말(가루, 과립	대전청 민진희 주무관



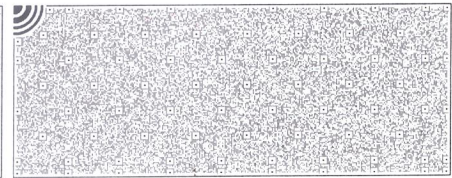
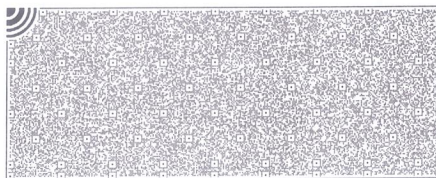


변경일자	변경항목	변경전	변경후	담당자
		변경사유		
2015 02-12	원료나 성분의 함 량	: 17%), 현미(배합비: 16%), 쌀(알곡)(배합비: 15%), 밀(알곡)(배합비: 14.2%), 대두(전체)(배합비: 14%), 알파콘(배합비: 2%), 옥수수(알곡)(배합비: 1%), 참쌀(배합비: .4%), 대두(전체)볶은 분말(배합비: .2%), 참깨(배합비: .04%), 메밀(배합비: .04%), 들깨(배합비: .04%), 녹두(배합비: .02%), 옥수수(알곡)분말(가루, 과립)(배합비: .02%), 흑미(배합비: .02%), 검정콩(배합비: .02%)}, 아마(씨(시안배당체제거))분말(가루, 과립)(배합비: 49%), 천년초(손바닥선인장)분말(가루, 과립)(배합비: 10%), 올리고당(배합비: 5%), 식물혼합추출물(추출액)(배합비: 10%){헛개나무(열매)(배합비: 30%), 가시오갈피(줄기, 뿌리)(배합비: 30%), 감초(배합비: 15%), 칩(배합비: 15%), 황기(배합비: 10%)}}	(배합비: 1%)]	대전청 민진희 주무관
2016 01-08	원료나 성분의 함 량	[부원료]식물혼합추출물 10%(헛개나무 30%, 가시오갈피 30%, 감초 15%, 칩 15%, 황기 10%)	[부원료]식물혼합추출물 10%(헛개나무열매 45%, 감초 5%, 가시오가피 45%, 미강 5%)	대전청 식품 안전관리과 민진희
		식물혼합추출물 내용물 변경		



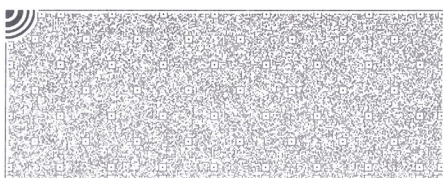


변경일자	변경항목	변경전	변경후	담당자
		변경사유		
2016 05-12	원료나 성분의 함 량	[주원료]프로바이오틱스 10%[부원료]곡류혼합분말 10%	[주원료]프로바이오틱스 1%[부원료]곡류혼합분말 19%	대전청 식품 안전관리과 민진희
2019 12-27	원료나 성분의 함 량	아마씨분말47%, 곡류혼합분말19%	아마씨분말8%, 곡류혼합분말58%	대전청 식품 안전관리과 김혜경
		원료배합비율 수정		
2020 11-02	원료나 성분의 함 량	기능성원료 [프로바이오틱스(배합비:1%){Lactobacillus fermentum(구분:고시형원료/배합비:40%/기능(지표)성분:프로바이오틱스 제품 1000000000%),Lactobacillus casei(구분:고시형원료/배합비:60%/기능(지표)성분:프로바이오틱스 제품 1000000000%)}] 부원료 [곡류혼합분말(가루, 과립)(배합비:58%){보리(알곡)(배합비:20%),미강(배합비:17%),현미(배합비:16%),쌀(알곡)(배합비:15%),밀(알곡)(배합비:14.2%),대두(전체)(배합비:14%),알파콘(배합비:2%),옥수수(알곡)(배합비:1%),참쌀(배합비:.4%),대두(전체)볶은 분말(배합비:.2%),참깨(배합비:.04%),메밀(배합비:.04%),들깨(배합비:.04%),녹두(배합비:	기능성원료 [유산균혼합배양액(배합비:1%){Lactobacillus fermentum(구분:고시형원료/배합비:40%/기능(지표)성분:프로바이오틱스 제품 1000000000%),Lactobacillus casei(구분:고시형원료/배합비:60%/기능(지표)성분:프로바이오틱스 제품 1000000000%)}] 부원료 [곡류혼합분말(배합비:53.9%){보리(배합비:20%),미강(배합비:17%),현미(배합비:16%),엿쌀(배합비:15%),밀쌀(배합비:14.2%),대두(배합비:13%),알파옥수수(배합비:3%),옥수수(배합비:1%),참쌀(배합비:0.5%),찐대두가루(배합비:0.1%),참깨(배합비:0.04%),메밀(배합비:0.04%),들깨(배합비:0.04%),녹두(배합비:0.02%),찐옥수수분말(배합비:0.02%	대전청 식품 안전관리과 김지민
		원료 또는 성분의 명칭과 함량 변경		



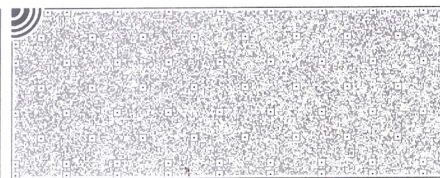
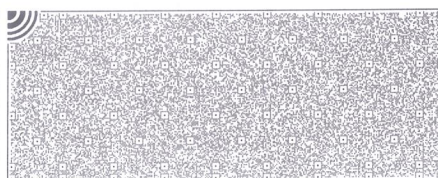


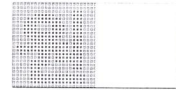
변경일자	변경항목	변경전	변경후	담당자
		변경사유		
2020 11-02	원료나 성분의 함 량	.02%), 옥수수(알곡)분 말(가루, 과립)(배합비 : .02%), 흑미(배합비: .0 2%), 검정콩(배합비: .02 %)}, 아마(씨(시안배당 체제거))분말(가루, 과 립)(배합비:8%), 천년초 (손바닥선인장)분말(가 루, 과립)(배합비:10%) , 올리고당(배합비:5%), 식물혼합추출물(추출액) (배합비:10%){헛개나 무(열매)(배합비:45%), 가시오갈피(줄기, 뿌리) (배합비:45%), 감초(배 합비:5%), 미강(배합비: 5%)}, 차전자피분말(가 루, 과립)(배합비:2%), 씀바귀분말(가루, 과립) (배합비:2%), 다시마분 말(가루, 과립)(배합비: 2%), 미역(줄기)분말(가 루, 과립)(배합비:1%), 매생이분말(가루, 과립) (배합비:1%)]	, 흑미(배합비:0.02%), 검정콩(배합비:0.02%)}, 천년초(보검선인장)분 말(배합비:5%), 질경이 겉질(차전자피)분말(배 합비:15%), 사과식이섬 유(배합비:10%), 올리고 당(배합비:5%), 식물혼 합추출물(추출액)(배합 비:10%){헛뿌리(배합비 :45%), 가시오갈피줄기(배합비:45%), 감초(배합 비:5%), 미강(배합비:5 %)}, 12종알파혼합유산균 (배합비:0.1%)]	대전청 식품 안전관리과 김지민
		원료 또는 성분의 명칭과 함량 변경		
2020 11-02	제조방법	3. 원료투입 : 위탁 가 공된 곡류분말(보리, 미강, 현미, 멥쌀, 밀 쌀, 콩, 알파콘, 옥수 수, 찹쌀, 찌콩가루, 참깨, 메밀, 들깨, 녹 두, 호미니, 흑미, 검 정콩), 아마씨, 천년초 를 원료저장 호퍼에 투	1. 원료구입 및 선별 : 건강기능식품공전 등 에서 정하는 적합한 원 료를 구입하여 기준 및 규격 검사후 적합품만 사용한다.2. 칭량 : 4 0g 이하의 미량원료는 정밀전자저울(0.01g-20 00g)을 이용하고, 5kg	대전청 식품 안전관리과 김지민





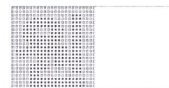
변경일자	변경항목	변경전	변경후	담당자
		변경사유		
2020 11-02	제조방법	이하의 소량원료는 전자저울(0.1g - 20kg), 5kg 이상 대량원료는 전자저울(0.2g - 150kg)로 용도에 따라 선택하여 칭량한다.3. 원료 투입 : 위탁 가공된 곡류분말(보리, 미강, 현미, 멥쌀, 밀쌀, 대두, 알파옥수수, 옥수수, 참쌀, 찌대두가루, 참깨, 메밀, 들깨, 녹두, 호미니, 흑미, 검정콩), 천년초분말, 차전자피분말, 사과식이섬유, 울리고당, 12종알파혼합유산균을 원료저장 호퍼에 투입한다.4. 추출 : 헛개 나무열매, 가시오가피, 감초, 미강을 추출기에 투입한 후 5배수의 정제수를 가해 90℃에서 2시간, 121℃에서 30분간 추출한다	이하의 소량원료는 전자저울(0.1g - 20kg), 5kg 이상 대량원료는 전자저울(0.2g - 150kg)로 용도에 따라 선택하여 칭량한다.3. 원료 투입 : 위탁 가공된 곡류분말(보리, 미강, 현미, 멥쌀, 밀쌀, 대두, 알파옥수수, 옥수수, 참쌀, 찌대두가루, 참깨, 메밀, 들깨, 녹두, 호미니, 흑미, 검정콩), 천년초분말, 차전자피분말, 사과식이섬유, 울리고당, 12종알파혼합유산균을 원료저장 호퍼에 투입한다.4. 추출 : 찹뿌리, 가시오가피, 감초, 미강을 추출기에 투입한 후 5배수의 정제수를 가해 90℃에서 2시간, 121℃에서 30분간 추출한다.5. 4의 추출물을 37℃로 냉각한 후 실험실에서 배양된 유산균혼합배양액을 접종 후 37℃에서 24시간 배양 ※ 유산균 혼합배양액 : 종균배지에 종균(Lactobacillus casei, Lactobacillus fermentum)을 접종하고 37℃에서 20시간 배양하여 유산균수가 1×10^8/g이상이 되도록 배양한 액.6. 혼합 :	대전청 식품 안전관리과 김지민





변경일자	변경항목	변경전	변경후	담당자
		변경사유		
2020 11-02	제조방법	입한다4. 추출 : 헛개 나무열매, 가시오가피, 감초, 미강을 추출기 에 투입한 후 5배수의 정제수를 가해 90℃에 서 2시간, 121℃에서 3 0분간 추출한다	호퍼로 투입된 혼합분 말을 스크류이송기를 이용하여 리본형믹서에 투입되는 동시에 4의 발효한 추출물은 리본 형믹서에 분무되면서 분당 30회전의 속도로 5분간 혼합한다.7. 과 립 : 6의 혼합물을 과 립기에 넣어 과립형태 로 만든다.8. 2차발효 : 과립형태가 된 과립 을 발효건조기를 이용 하여 37℃에서 20시간 2차 발효한다.9. 중간 공정검사 : 발효가 완 료된 과립에 대하여 중 간공정검사를 실시한다 . (유산균수)10. 건조 : 8의 2차 발효가 완료 된 과립은 발효건조기 를 이용하여 37℃에서 20시간 건조한다.11. 충진 : 건조된 과립은 포장단위에 맞게 스틱 충진을 한다.12. 포장 : 충진이 완료된 스틱 은 포장단위에 따라 포 장하고 포장박스에 유 통기한 등을 표시한다. 13. 검사 : 포장이 완 료된 제품에 대하여 건 강기능식품 규격에 의 한 검사를 실시한다.(성상, 프로바이오틱스 수, 대장균군)14. 출하 : 검사결과 적합한 제	대전청 식품 안전관리과 김지민





변경일자	변경항목	변경전	변경후	담당자
		변경사유		
2020 11-02	제조방법	입한다4. 추출 : 헛개 나무열매, 가시오가피, 감초, 미강을 추출기 에 투입한 후 5배수의 정제수를 가해 90℃에 서 2시간, 121℃에서 3 0분간 추출한다	품에 한하여 보관, 출 하한다.	대전청 식품 안전관리과 김지민
2021 03-05	포장단위	15g*10ea, 15g*20ea, 1 5g*30ea, 15g*40ea, 15 g*50ea, 15g*60ea,	5g×90ea, 5g×180ea, 15g×30ea, 15g×60ea	대전청 식품 안전관리과 김지민
2021 03-05	기준규격	1. 성상 : 이미, 이취 가 없고 황갈색의 과립 2. 프로바이오틱스수 : 표시량(10,000,000 CF U/g) 이상 3. 대장균군 : 음성	1. 성상 : 고유의 향미 가 있고 이미·이취가 없는 연한 갈색의 과립 2. 프로바이오틱스 수 : 표시량(150,000,000 CFU/15g) 이상 3. 대장균군 : 음성	대전청 식품 안전관리과 김지민
2021 03-05	섭취량	1일 2회, 1회 1포(15g)	1일 3회, 1회 1포(5g). 1일 1회, 1회 1포(15g)	대전청 식품 안전관리과 김지민
2021 03-05	섭취 방법	1일 2회, 1회 1포(15g) 씩 물과 함께 씹어드십 시오	1일 3회, 1회 1포(5g) 씩 물과 함께 씹어드십 시오. 1일 1회, 1회 1 포(15g)씩 물과 함께 씹어드십시오.	대전청 식품 안전관리과 김지민

