富硒食用菌粉

产品说明

深圳市双健生物工程有限公司

目录

CONTENTS

01 企业简介

02 产品简介

03 痛点解决

04 市场价值

双健生物
WWW.SZSJSW.COM

PART 01

企业简介

深圳市双健生物工程有限公司

深圳市双健生物工程有限公司 - 公司成立于2018年01月16日，位于深圳大鹏新区----**国际生物谷.生命科学产业园（坝光国际生物谷先导区）**

深圳国际生物谷生命科学产业园位于大鹏新区葵涌办事处，由原奔康工业区升级改造而成，其定位为**坝光国际生物谷先导区**及孵化器，是坝光国际生物谷的重要组成部分。

双健生物

是一家微量元素

硒元素

原料开发及应用

的科技企业

核心技术研发团队

杨建国 首席科学家

澳大利亚籍华人，
世界第一个硒蛋白纯化发明人；
澳大利亚悉尼大学教授、博士生导师，
清华大学化工系应用化学研究所客座教授，中国富硒联盟专家委员会副主任。
从事硒蛋白的研究40多年，在世界首次分离纯化硒蛋白P，并首次克隆了其基因，被西方学者誉为硒蛋白P之父；也是世界首次定位人类遗传性疾病“CMT disease”基因的发明人之一。

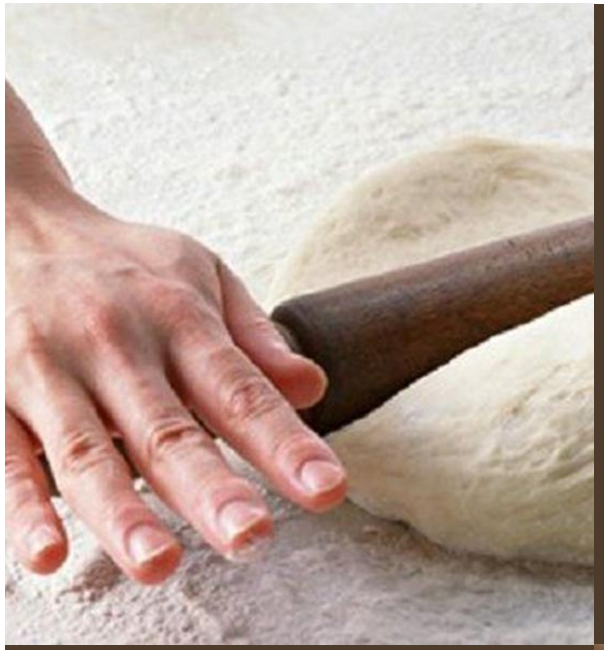
黄剑锋 技术总监

公司创始人；技术总监
曾工作于广州军医第33医院药剂科；
深圳大学都市农业研究所客座教授；
2012年与彭祚全主任技师合作编著《世界硒都-恩施硒资源研究概述》由清华大学出版社出版。
资深硒与微生物应用专家，十多年硒元素应用研究经验，多项硒与疾病相关核心技术发明人；

PART 02

产品介绍

GB1903.22 富硒食用菌粉 食品营养强化剂



品名：富硒食用菌粉
特点：具有天然食用菌香味和滋味、无异味的淡黄色至棕黄色粉末
主要理化指标：
总硒（mg/kg）：180-400
有机硒占总硒质量百分比（%）：≥98

应用场景：
调制乳粉
大米及其制品
米粉（包括汤圆粉等）
米粉制品
小麦粉及其制品
杂粮粉及其制品
八宝粥罐头
面包 饼干 蛋卷 含乳饮料

GB

中华人民共和国国家标准

GB 1903.22—2016

食品安全国家标准
食品营养强化剂　富硒食用菌粉

2016-12-23 发布　　2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局　发布

技术专利：201810237398.9/201810902265.9
产品执行标准：GB 1903.22-2016
产品使用标准：GB 14880-2012
食品生产许可证：SC20144034300399

应用场景—GB14880-2012

-01类 乳及乳制品

-01.03.02 调制乳粉（儿童用乳粉除外）

硒营养强化剂使用量（以硒计）：
140ug/kg~280ug/kg

-01.03.02 调制乳粉（仅限儿童用乳粉）

硒营养强化剂使用量（以硒计）：
60ug/kg~130ug/kg

应用场景—GB14880-2012

-06类 粮食和粮食制品

-06.02 大米及其制品
-06.02.02 大米制品
-06.02.03 米粉（包括汤圆粉等）
-06.02.04 米粉制品

-06.03 小麦粉及其制品
-06.03.01 小麦粉
-06.03.02 小麦粉制品

-06.04 杂粮粉及其制品
-06.04.01 杂粮粉
-06.04.02 杂粮制品
-06.04.02.01 八宝粥罐头

硒营养强化剂使用量（以硒计）：140ug/kg~280ug/kg

应用场景—GB14880-2012

-07类 焙烤食品

-07.01 面包

硒营养强化剂使用量（以硒计）：
140ug/kg~280ug/kg

-07.03 饼干
-07.03.01 夹心及装饰类饼干
-07.03.02 威化饼干
-07.03.03 蛋卷
-07.03.04 其他饼干

硒营养强化剂使用量（以硒计）：
30ug/kg~110ug/kg

应用场景—GB14880-2012

-14类 饮料类

-14.03.01 含乳饮料

硒营养强化剂使用量（以硒计）：
50ug/kg~200ug/kg

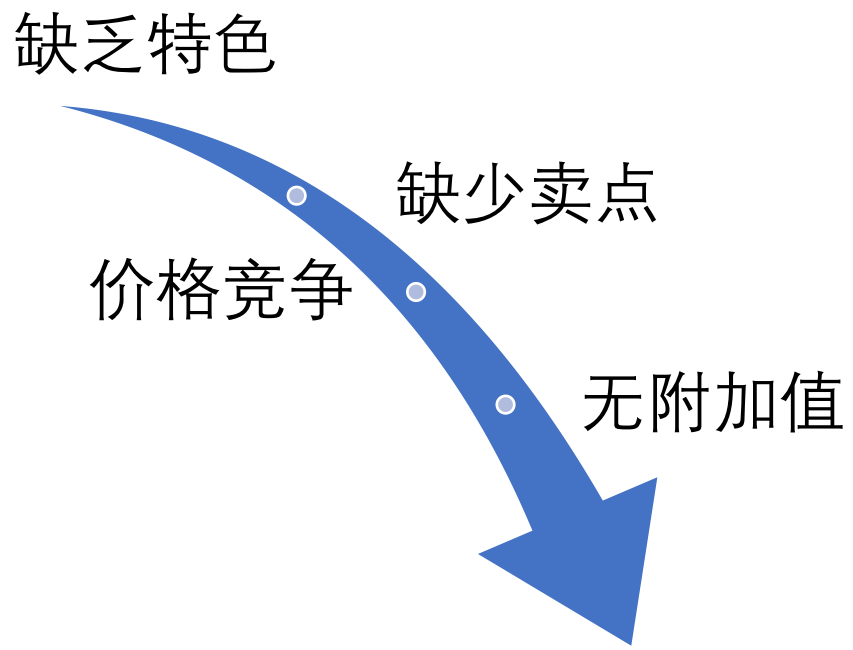
提示:
GB14880强调的是营养强化剂的使用量，添加后应当同时符合GB28050及其他相关标准的硒营养素最终含量。
使用成本受添加产品、添加量、损耗、工艺等有所影响，具体情况具体计算

PART 03

痛点解决

痛点1：传统食品缺乏营养亮点，附加值较低

通过富硒食用菌粉 食品营养强化剂 解决：
提高食品营养价值，提高产品正向附加值，为企业增加销售亮点，提高经济效益！



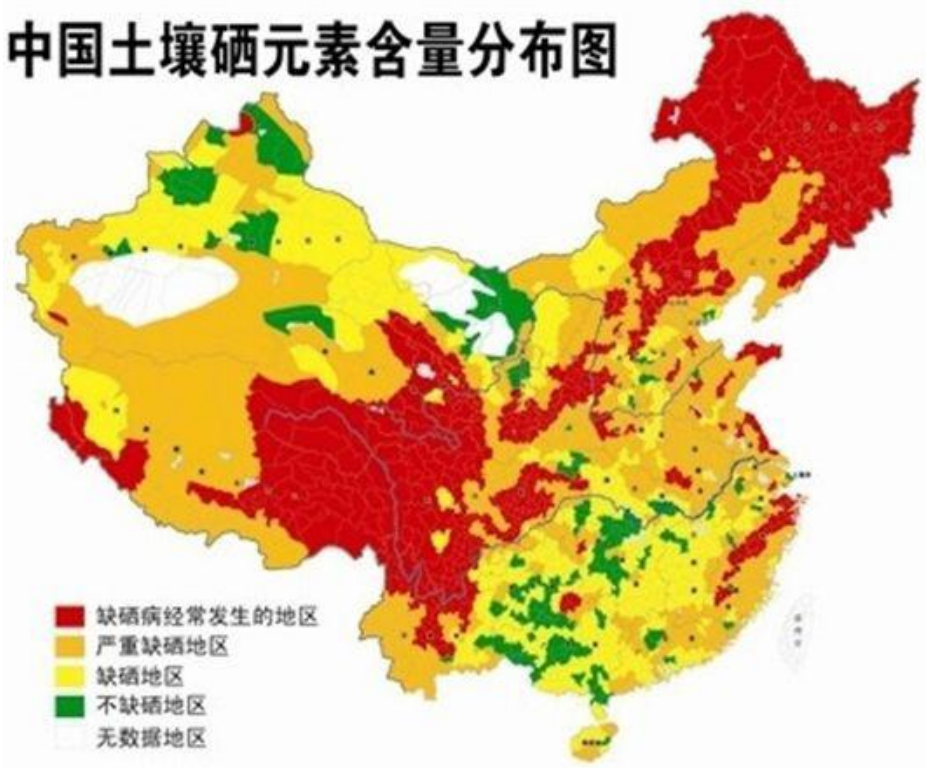
1、食品行业越来越难

2、品牌特色越来越难挖掘

3、电商价格竞争越来越激烈

痛点2：食品微量营养元素—硒 缺失

通过富硒食用菌粉 食品营养强化剂 解决：
食品原料因产地、土壤条件、加工工艺等让微量元素—硒，在食品中含量低、不足的问题



据《中华人民共和国地方疾病与环境因素图集》揭示，我国国土面积72%的地区存在一条低硒地带，其中30%为严重缺硒地区，粮食和蔬菜等食物含硒量极低。

目前，我国人群食物中尚达不到每人每天40微克以上的最低硒摄入水平，尤其是缺硒地区人群更难从食物中达到补硒的目的。

我国微量元素与健康学会理事长于若木指出：“中国是一个缺硒大国，人体补硒是关系到亿万人民的大事我们应该像补碘那样抓好补硒工作”，
科学家们郑重呼吁：若硒摄取量长期低于每日50微克，就容易引起包括癌症在内的多种疾病。每日适量补硒能够大大降低癌症和其它多种疾病，提高生命质量。科学补硒，刻不容缓。

痛点3：如何将硒产品硒含量标准化

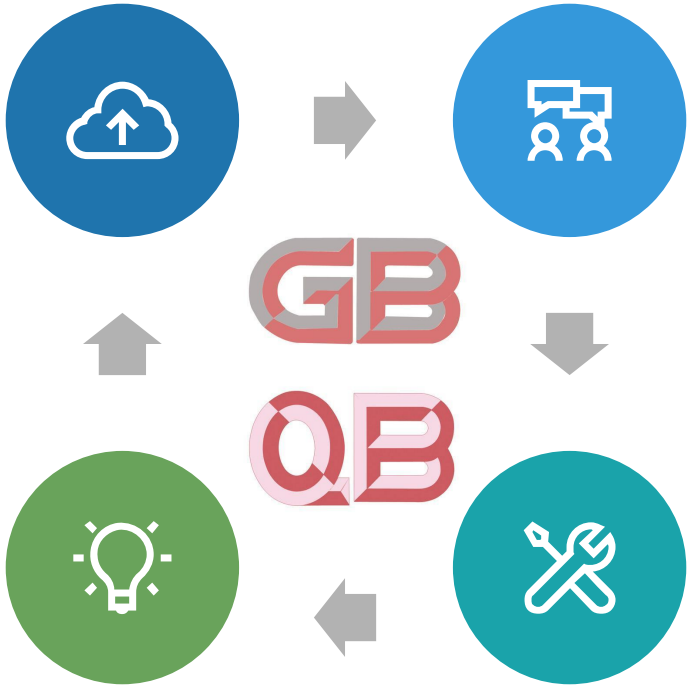
通过富硒食用菌粉 食品营养强化剂 解决：
许多食品在硒含量的不稳定性，不欺骗消费者，不虚假广告，真正含硒富硒！

食品营养强化剂 富硒食用菌粉

GB1903.22-2016
标准化的国家食品营养强化剂

标准化的富硒食品标准

GB 28050-2011 预包装食品标准
固体食品满足每100g中硒含量≥150ug/kg
液体食品满足每100ml中硒含量≥75ug/L



标准化生产车间

双健生物在深圳国际生物谷建有标准化食品级生产车间，全车间为十万级无尘车间，核心部分级别更高。

食品营养强化剂使用标准

GB14880-2012
标准化的国家使用方法

PART 04

市场前景

有机硒营养

市场前景：富硒产品将越来越受到市场消费者关注

01

大健康趋势

党的十八大明确提出了2020年全面建成小康社会的目标，健康是促进人民群众全面发展的必然条件，并坚持为人民健康服务的方向，坚持预防疾病为主，完善国民健康的政策。

到2020年健康产业将达8万亿规模

02

中国严重缺硒

中国是世界上缺硒最严重的地区，这是中国地质特点造成的，全国低硒地区占全国总积的72%。 严重缺乏地区：黑龙江、吉林、辽宁、河北、山东、山西、陕西、四川、云南、新疆、西藏、内蒙。

03

食品链营养缺乏

现代人生活节奏快、生活压力大，虽然社会的饮食看上去虽然丰富，却多是快餐、甜品，零食、油炸食品等，而这些食物营养极其有限，多数情况下，只能提供脂肪、蛋白质和碳水化合物等三大营养素，人体必需的微量元素和维生素则极度缺乏。

04

国民保健意识提高

随着国民生活水平的提高，网络媒体对疾病健康的不断宣传。国民对健康、营养、预防疾病的意识在不断觉醒，国民健康意识的觉醒带来了健康消费的快速增长。

产生价值：利用富硒食用菌粉打造富硒食品 带来更好地经济效益

01

打造富硒食品

利用富硒食用菌粉 食品营养强化剂。打造标准化富硒食品，硒含量稳定，有机硒率高。

真正做到富硒产品！

02

全民补硒

企业利用企业运营能力及相关资源，在生产产品获取利润的同时，也将中国严重缺乏的微量营养元素—硒，推向全国民众，为有需要的人带去健康和美味！

03

增加产品亮点

利用富硒食用菌粉 食品营养强化剂，打造富硒食品，开拓新的企业品牌产品。在传统产品中脱颖而出，增加了产品的销售亮点！

04

提高企业经济效益

根据目前市场情况反馈，富硒食品相比同类非富硒食品，价格略高10%~30%。可以为企业创造更多的经济效益，同时富硒产品切合国家大健康发展趋势，顺应经济发展潮流！

富硒纯牛奶馒头

富硒红茶饼干

富硒红薯粉丝

富硒甜餐包

高纤富硒面条

期待与您的合作

联系人：黄铭坚
手机号码:13923797427

联系方式

深圳市双健生物工程有限公司

汇报人：双健生物

谢谢观看