398.7mm

386.7mm

172mm

150mm

配料表

生牛乳、脱盐乳清粉、乳糖、食用植物调和油（1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯、葵花籽油、亚麻籽油、磷脂）、低聚半乳糖、水解乳清蛋白粉、乳清蛋白粉、脱脂乳粉、低聚果糖、异构化乳糖液、花生四烯酸油脂（ARA）、二十二碳六烯酸油脂（DHA）、脂肪酸蔗糖酯（维生素A）、肌钙化醇（维生素D）、dl-α-酯酸生育酚（维生素E）、植物甲萘醌（维生素K）、磷酸硫胺素（维生素B_1）、核黄素（维生素B_2）、盐酸吡哆醇（维生素B_6）、氰钴胺（维生素B_{12}）、烟酰胺、叶酸、D-泛酸钙、L-抗坏血酸（维生素C）、D-生物素、氯化钾、氯化钠、硫酸钙、硫酸亚铁、硫酸锌、碳酸钙、硝酸钾、磷酸三钙、碘化钾、氯氧化钾、亚硒酸钠、氯化胆碱、硫酸锰、肌醇、牛磺酸、L-肉碱盐酸盐、叶黄素、酪蛋白磷酸肽、核苷酸（5'-胞苷酸二钠、5'-尿苷酸二钠、5'-腺苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）。

配料中含有乳及乳制品。

营养成分表

项目	单位	每100kJ	每100g	项目	单位	每100kJ	每100g
能量	**kJ**	**100**	**2004**	钠	μg	15.5	310
蛋白质	**g**	**0.77**	**15.5**	镁	mg	2.7	55
脂肪	**g**	**1.07**	**21.5**	铁	mg	0.32	6.4
亚油酸	g	0.14	2.8	锌	mg	0.17	3.5
α-亚麻酸	mg	15	297	钙	mg	20	396
碳水化合物	**g**	**2.7**	**54.8**	磷	mg	14	279
维生素				碘	μg	3.4	68
维生素A	μg RE	18.7	375	胆	mg	18	360
维生素D	μg	0.62	12.5	**可选择成分**			
维生素E	mg α-TE	0.36	7.2	硒	μg	0.70	14
维生素K_1	μg	1.45	29	胆碱	mg	8.0	160
维生素B_1	μg	18	365	锰	μg	2.45	49
维生素B_2	μg	48	968	肌醇	mg	1.4	28
维生素B_6	μg	24.2	484	牛磺酸	mg	1.0	21
维生素B_{12}	μg	0.090	1.8	左旋肉碱	mg	0.5	10.9
烟酸（烟酰胺）	μg	184	3690	二十二碳六烯酸（DHA）	mg	1.4	29
叶酸	μg	4.0	80	二十碳四烯酸（ARA）	mg	1.8	37
泛酸	μg	187	3740	低聚半乳糖	mg	51.10	1024
维生素C	mg	4.0	80	低聚果糖	mg	33.93	680
生物素	μg	0.64	12.8	1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯	g	0.20	4.0
矿物质				叶黄素	μg	8.48	170
钠	mg	6.9	139	核苷酸	mg	1.25	25
钾	mg	23	457	酪蛋白磷酸肽	mg	3.34	67

100毫升奶液=14.1克幼儿配方奶粉+90毫升温开水

3

诠适爱

幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）

净含量/规格：800克

注册号：国食注字YP20220035

冲调及食用说明

- 不当配制和使用不当，可能使宝宝得不到适当的营养。“喂通表”参照正常发育宝宝的营养需求设计，请勿随意改变冲调浓度，除非有专业人员建议。
- 未经煮沸消毒的水、饮奶器具或不适当的奶浓度均可能引起不适。每次只冲调一次用量的奶液，冲调好的奶液应尽快饮用，未喝完的奶液不宜留存。

喂哺表

年龄	每次用量 温开水量(毫升)	奶粉(平匙)	每天喂哺次数
第12~36个月	210	7	2~3

重要说明

- 12~36月龄的幼儿食用本产品时须配合适加辅助食品。

罐盖开启方式

手扶罐身，单手抵住封口处向上抬起。

冲调方法

冲调前先净手。

将奶瓶、奶嘴及奶瓶环盖洗净，使用前用沸水煮不少于5分钟。

参照“喂哺表”，将正确份量的温开水（50℃~60℃）加入到消毒好奶瓶。

参照“喂哺表”，用专用量勺加入正确份量的奶粉。

振荡直至奶粉全部溶解，确定已达到宝宝可饮用温度后，即可食用。调配后时间随所代替奶量。

贮存条件

- 本品应贮存于阴凉干燥处，使用后务必及时封严，请在保质期内食用，开封后建议一个月内用完。

客户服务

400-600-6611

君乐宝奶粉官网：www.jlbry.com

制 造 商：河北君乐宝君昌乳业有限公司
地 址：河北省唐山市丰南区国宾路23号
食品生产许可证编号：SC10513020700554
产 地：河北省唐山市（S）
产品类别、属性：乳基粉状幼儿配方奶粉
产品标准号：GB 10767-2021
保 质 期：24个月
检验合格证号见生产日期
生产日期/生产批号见罐底

商标和条码由持有人君乐宝乳业集团有限公司授权使用

6 922577 733867

烫金工艺　烫银工艺