

附2

国家食品药品监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20110471

汉波牌红芪饮料

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 一、生产工艺详细说明 1. 生产准备 (1)、管道、设备生产前清洗, 准备。

(2)、原辅料的炮制、净化及质量要求: 黄芪、当归、大枣、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2005年版一部要求。乳酸亚铁应符合《食品添加剂 乳酸亚铁GB 6781-2007》标准要求。维生素C应符合《食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)GB 14754-1993》标准要求。白砂糖应符合《白砂糖GB 317-2006》标准要求。柠檬酸应符合《食品添加剂 柠檬酸GB 1987-2007》标准要求。甜蜜素应符合《食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)GB 12488-1995》标准要求。山梨酸钾应符合《食品添加剂 山梨酸钾GB 13736-1992》标准要求。柠檬酸钠应符合《食品添加剂 柠檬酸钠GB 6782-1986》标准要求。纯净水应符合《反渗透水处理装置卫生安全与功能评价规定》出水水质要求。各原料经检验合格后方可投料。 2. 提取液制备称取黄芪、当归、大枣、枸杞子, 加原料8倍量的纯净水, 加热至95℃~100℃提取1.5h; 240目滤布过滤得滤液 I。将滤后料渣再加8倍量的纯净水, 加热至95℃~100℃提取1.5h; 240目滤布过滤得滤液 II。合并滤液 I 和滤液 II 得提取液。置洁净容器中, 容器外贴标签, 注明品名、批号、件数、重量、日期等。 3. 原辅料溶解按配方称取白砂糖, 用5倍量的纯净水溶解, 得糖液。按配方称取甜蜜素, 用5倍量的纯净水溶解, 得甜蜜素溶液。按配方称取柠檬酸, 用5倍量的纯净水溶解, 得柠檬酸溶液。按配方称取柠檬酸钠, 用5倍量的纯净水溶解, 得柠檬酸钠溶液。按配方称取山梨酸钾, 用5倍量的纯净水溶解, 得山梨酸钾溶液。按配方称取乳酸亚铁, 用5倍量的纯净水溶解, 得乳酸亚铁溶液。按配方称取维生素C, 用5倍量的纯净水溶解, 得维生素C溶液。将糖液、甜蜜素溶液、柠檬酸溶液、柠檬酸钠溶液、山梨酸钾溶液、乳酸亚铁溶液、维生素C溶液混合, 搅拌均匀, 过滤(糖浆过滤器); 得辅料液, 并置洁净容器中, 容器外贴标签, 注明品名、批号、件数、重量、日期等。 4. 调配: 将提取液和辅料液合并, 打入配料罐中, 用纯净水定容, 搅拌均匀。 5. 过滤: 双联过滤器过滤, 滤布相当于300目。 6. 灌装, 封口。 7. 杀菌: 温度115℃, 时间30min。 8. 检验: 擦罐; 喷码。 9. 外包装、入库。二、生产环境卫生洁净级别要求生产环境及管理应符合GMP要求, 生产过程中原辅料溶解(乳酸亚铁、维生素C、白砂糖、柠檬酸、甜蜜素、山梨酸钾、柠檬酸钠), 调配, 双联过滤

器过滤，灌装、封口工序应在符合《保健食品良好生产规范GB 17405-1998》要求（为十万级）的生产洁净区条件下操作。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】
