

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20110655

五林牌仁合刺五加饮料

WuLinPaiRenHeCiWuJiaYinLiao

【生产工艺】 生产工艺说明 1、刺五加、酸枣仁等原料提取、除杂净化 1.1 提取取配方量的刺五加、酸枣仁、百合、五味子合格饮片置提取罐，然后加8倍量水先浸泡30min，再煎煮提取1.5小时，过滤（200目不锈钢滤网），药渣再加8倍量的水煎煮1.5小时，过滤（200目不锈钢滤网），合并滤液，得水提液，备用。 1.2 除杂净化将上述水提液冷藏（2—5℃）静置24h，过滤，得A液，备用。 2、辅料溶液配制 2.1 柠檬酸溶液配制取配方量的柠檬酸加2倍量纯化水煮沸5min，使溶解，过滤（300目绢布），冷却至室温，得B液。 2.2 白砂糖溶液配制取配方量的白砂糖加2倍量纯化水煮沸5min，使溶解，过滤（300目绢布），冷却至室温，得C液。 2.3 甜菊素溶液配制取配方量的甜菊素加适量纯化水煮沸5min，使溶解，过滤（300目绢布），冷却至室温，得D液。 2.4 山梨酸钾溶液配制取配方量的山梨酸钾加2倍量的纯化水煮沸5min，使溶解，过滤（300目绢布），冷却至室温，得E液。 3、调配取上述A液、B液、C液、D液、E液置搅拌罐混合搅拌均匀，加纯化水定容至配制量，搅匀后，总配制液用离心机离心（3000r/min）20min，过滤，得饮料原液。 4、洗瓶（盖）、灭菌 4.1 玻璃瓶、瓶盖分别依次用饮用水、纯化水洗净，得净瓶、瓶盖。 4.2 洗净后玻璃瓶进行180℃，2h干燥灭菌，得灭菌瓶；瓶盖用75%酒精浸泡消毒，时间30min，控干，备用。 5、灌装、压盖将上述饮料原液采用灌装机进行灌装，压盖，并检查压盖的密封性。灌装规格为250ml/瓶。 6、灭菌将灌装好的瓶装饮料置灭菌器湿热灭菌，温度115℃，时间45min。 7、包装、检验、成品入库成品饮料包装装箱，同时按规定随机抽样检验，装箱时批号应正确、清晰、端正。每批包装结束后，正确统计成品数量及包装材料的消耗量。经检验合格后，成品及时入库。

【保健功能】 改善睡眠

【适宜人群】 睡眠状况不佳者

【不适宜人群】 少年儿童

【食用方法及食用量】 每日1次，每次1瓶

【规格】 250ml/瓶

【贮藏】 密闭，置阴凉干燥处

【保质期】 24个月

