

附2

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20050569

西施牌珍珠粉胶囊

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 二、生产工艺：（一）珍珠处理。 1、珍珠预处理 (1)对珍珠进行严格挑选，除去病、赝珠及色泽不正常、无光泽珠及异物。 (2)将挑选后的珍珠用生活饮用水反复漂洗，再用饮用水煮沸半小时。 (3)取出珍珠，反复用纯化水淘洗、沥干。 2、将沥干后的珍珠加入纯化水，每kg珍珠加水量为480~500ml，投入粉碎机中粉碎，收集珍珠粉浆。静置1~2小时，倾去上层清液。 3、球磨：将上述珍珠粉浆加入乙醇100ml/kg（珍珠），开机转磨120小时，取出珍珠粉浆，静止1小时，珍珠粉自然沉淀，倾去上清液，得珍珠湿品。 4、在流通蒸汽灭菌柜中，在不锈钢盘中装入珍珠湿品，用流通蒸汽（100℃）灭菌1小时。 5、将上述灭菌后的珍珠湿品于电热干燥箱内干燥2小时（105℃），再降温至80℃，在80~85℃，烘15~22小时，期间适当翻动，每一小时检查一次温度。 6、用洁净消毒过的粉碎机，将干燥的灭菌珍珠粉块粉碎至过120目筛。 7、用超声速气流粉碎机粉碎至最小粒径可细于200目。 8、超声速气流粉碎机操作方法： a、将粉碎系统的料仓、螺杆加料装置，内衬超硬陶瓷的粉碎腔、分级机、出料口等部件，用75%乙醇进行严格消毒处理。 b、将进气入口压力调至0.7~1mpa，温度-20℃。 c、被粉碎物通过翻板阀进入料仓，由螺杆输送器将被粉碎物送入粉碎室。 d、气流通过喷嘴进入流化床，被粉碎物在高速喷射气流交点碰撞，通过超音速气流的高速冲出及在低温状况下，被粉碎物脆化，粉体间的相互碰撞而使其破碎。 e、产品随气流由上部进入精确分级系统排出，产品粒度可以通过转子转速和分级叶片的长度进行调整。 f、尾气进入脉冲除尘器排除。 q、本装置用于粉碎珍珠粉，及在蜂王浆冻干粉（外购）达不到80目的异常情况下使用，使其粉碎过80目筛。（二）西洋参处理： 1、将西洋参进行严格挑选（除去异物），先用生活饮用水洗涤，然后淋洗，最后用纯化水淋洗，沥干。 2、将沥干后的西洋参置于流通蒸汽灭菌柜中以100℃温度流通蒸汽灭菌1小时。 3、将上述处理后的西洋参放置在真空干燥箱内，在减压下（-0.07~-0.08MPa）60~65℃，干燥至水份5%以下。 4、将干燥后的西洋参，经粗、细粉碎机粉碎，并过80目筛，得西洋参粉。（三）将符合农业行业标准NY5135-2002，（本品系外购品，本企业内控标准为粒度：过80目筛）的蜂王浆冻干粉备用，如不符粒度要求，则用超声速等气流粉碎机（方法同上（一）.8）粉碎过80目筛。（四）混合，胶囊填充、抛光、包

装。 (1)按规定量的珍珠、西洋参、蜂王浆冻干粉经上述的预处理后,用混合机充分混合均匀,过80目筛,得混合细粉,进行中间体检验,用1号胶囊进行填充, (每粒内容物0.25g, 定时进行装量检验)。 (2)将充填后的胶囊,送检验装量合格后进行抛光。 (3)将胶囊装入塑料瓶, 60粒/瓶, 封口。 (4)进行外包装。

【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】

[确认打印](#)

[显示Office编辑区](#)

[返回上一页修改](#)