

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20050869

慧玉康牌尔康颗粒

<拼音>

【生产工艺】 产品生产工艺及说明 (一)、原料预处理 1. 挑选：挑选是除去枸杞子、茯苓、大枣中所含的杂质，可能含有木渣、沙石等杂质，必须挑选出去，可用手工操作或振荡式筛药机交替配合进行。用振荡式筛药机筛可筛去中药中的沙石和杂质。 2. 洗漂：若有些枸杞子、茯苓、大枣附有泥沙，用筛选方法不能除去时，则采用洗、漂的方法使其洁净。以自来水漂洗30min为宜，勿在水中漂洗过久，以免损失药效。 3. 白砂糖经干燥、粉碎、过80目备用。(二)、操作步骤 1. 投料：枸杞子、茯苓、大枣分别称重后投入提取罐内。 2. 水提：将8倍量的水打入浸渍提取罐内，浸渍1小时，煮沸2小时（要求每10分钟搅拌一次，每次一分钟）放出提取液。重复水提1.5小时，放出提取液。120目滤过，合并滤液。 3. 浓缩：将滤液打入减压浓缩锅内。在真空度小于-0.05MPa，温度70℃条件下进行减压浓缩。浓缩至相对密度1.25(70℃)，放置室温冷却。 4. 制软材：先将定量糖粉、糊精放入高效湿法制粒机内搅拌，加入提取物，混合均匀，制成适宜的软材。 5. 制粒：按高效湿法制粒机标准操作程序操作，用14目筛制成大小均匀的湿颗粒，置于洁净的托盘中，僵块、条块等须及时返回机料斗中，重新制粒。 6. 干燥：先开启高效沸腾干燥机，再将托盘中的湿颗粒缓缓倒入高效沸腾干燥机内，按标准操作程序操作，使其全部沸腾，再开启蒸汽阀门加热。温度控制在70℃以下，蒸气压控制在0.15MPa左右，干燥约至颗粒水分3-4%。制好的颗粒用高效整粒机14目整粒。 7. 装袋封口：定量的将颗粒装袋，10g/袋。采用OPP/PP，厚度大于4丝复合食品包装袋。 8. 包装：每包10袋，每30包为一箱。要确保每盒标签上印有产品批号、生产日期、保质期标识。 9. 最终检验：对最终产品必须由QC化验人员以批量为单位随机抽查留样和以产品标准作系统检测和作出报告，并由质控主任根据各工序检验记录和QC检验报告综合评价并判断合格与否，批注是否放行。经质量检验合格后入库。装入装箱单。

【保健功能】 对化学性肝损伤有辅助保护功能

【适宜人群】 有化学性肝损伤危险者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、乳母

【食用方法及食用量】 每日3次，每次1包，冲服

【规格】 10g/包

【贮藏】 密封、置阴凉干燥处

【保质期】 24个月

