

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20050873

鹰牌花旗参银杏叶茶

〈拼音〉

【生产工艺】 鹰牌花旗参银杏叶茶生产工艺 一、原料预处理 1. 花旗参浸膏的提取：将处方量的花旗参加入65%乙醇浸提八次，第一次加入乙醇5.75倍浸泡 ≥ 72 小时。其它几次各加入3倍量乙醇浸泡，时间 ≥ 24 小时/次。浸泡液过滤，用单效浓缩器减压浓缩，分次回收乙醇至密度为1.2-1.3的稠膏。 2. 丹参浸膏的提取：将处方量的丹参加入65%乙醇浸泡，浸泡液过滤，减压浓缩至密度为1.2-1.3的稠膏。 3. 银杏叶提取物的制备：将银杏叶去除杂质，用50%乙醇回流2次，过滤后合并滤液，回收乙醇，用树脂吸附，再先后用去离子水、15%乙醇洗，60%乙醇解析后减压浓缩，然后真空干燥，再粉碎。二、制粒 1. 将称量好的花旗参浸膏与丹参浸膏搅拌均匀。 2. 混合：将一批量的葡萄糖与银杏叶提取物在槽形混合机上混合5分钟，均匀后加入花旗参浸膏与丹参浸膏的混合液，再混15分钟，制软材，出料。 3. 制粒：用12目尼龙筛，摇摆制粒机制粒，铺盘。 4. 干燥：用热风循环烘箱， $65\pm 5^{\circ}\text{C}$ 条件下进行干燥颗粒，约40分钟后，用10目钢筛整粒后，继续干燥(约5小时)至水分5%以下，得颗粒。 5. 包装 6. 检验

【保健功能】 免疫调节

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 少年儿童

【食用方法及食用量】 每日2次，每次1袋，每袋用约100ml开水冲调即可饮用

【规格】 5g/袋

【贮藏】 密闭，置阴凉干燥处

【保质期】 36个月

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改