

## 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G20090294

## 盈养乐牌苦番茶

### 【原料】

### 【辅料】

**【生产工艺】** 1. 原料处理根据配方,取番石榴干片、苦瓜干片、黄芪片、绿茶、黄精片、枸杞子按批生产指令备料。领取的物料均应有合格证或检验合格报告书,并同时核对物料的品名,批号,规格,数量等应相符。 2. 拣选采用拣选剔除方法,将每一种原料清除杂质去除非药用部分,使原料达到质量标准要求。拣选后的原料装入洁净的容器内,挂上“中间产品标签”,注明品名,规格,批号,数量,加工日期和操作者。 3. 一次提取按配方量取全部的黄精片、枸杞子、黄芪、番石榴干片和3/4苦瓜干片加入10倍量水,浸泡一小时,煮沸120分钟,收取水液,用200目过滤,放入真空罐。 4. 二次提取第一次提取后剩的药渣加入8倍量水,煮沸60分钟,收取水液,用200目过滤,放入真空罐。合并二次提取液,浓缩。 5. 浓缩开动真空浓缩机,电蒸汽机,真空度为-0.08Mpa(80℃-90℃),浓缩,至相对密度为1.25-1.30(60℃)的稠膏。 6. 粉碎将配方量的绿茶和另1/4苦瓜干片分别投入粉碎机进行粉碎。通过18目筛网,得粗粉。 7. 混合将粉碎好的原料和提取浓缩好的稠浸膏在三维混合机中,充分混合均匀,放置12小时。 8. 干燥将混合好的原料铺于不锈钢盘内,置于烤架上推进热风循环烘箱中干燥120分钟,温度控制在80℃-90℃之间。干燥后的原料置于烤架自然冷却。 9. 粉碎、过筛将不锈钢盘内冷却后的原料粉碎。过18目筛。 10. 分装按批生产指令的包装规格3.5g/袋进行分装。先检查袋泡茶自动包装机上是否有装上茶叶滤纸、棉线、吊牌、铝箔外袋纸等包装材料,检查齐全,再将原料投入包装机漏斗,进行分装为3.5g/袋袋泡茶。茶叶滤纸热封温度调节在95℃±5℃;铝箔外袋纸调节在130℃±5℃;速度调节在80袋/min。再将袋泡茶装入纸盒,然后用玻璃纸包好,封紧。 11. 灭菌:将成品采用60Co辐照灭菌,剂量5Kgy,4小时,不均匀度≤1.5。 13. 成品、入库:灭菌后的产品送回工厂仓库。

### 【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