

# 国家市场监督管理总局

## 保健食品产品技术要求

BJG20090353

### 贝康安牌益生菌颗粒（水蜜桃口味）

<拼音>

**【生产工艺】** 生产工艺说明： 1、淀粉、白砂糖、糊精、水蜜桃香精质检合格后洁净区待用，按配方量称取，粉碎，过筛。 2、将60%食用酒精加入混匀的粉末中，制粒，得湿颗粒。 3、湿颗粒在60℃条件下，干燥5小时，使水分小于2%；过20目筛整粒，留存备用。 4、嗜酸乳杆菌冻干菌粉、短双歧杆菌冻干菌粉质检合格，与第3步工艺所得颗粒在混合机中混合1-2小时，严格控制环境湿度 $\leq 20\%RH$ 。 5、混合完的颗粒在在自动包装机上用铝塑袋包装，每袋2g。自动包装机经过高压灭菌，防止交叉污染。不同亚批使用同一灌装系统时按要求进行灭菌后使用。 6、检验合格后，外包装，在指定位置进行制造日期喷码；入库。 7、洁净区生产环境洁净度为10万级，按GMP要求安排组织生产，不需要进行其他消毒灭菌工艺。

**【保健功能】** 调节肠道菌群

**【适宜人群】** 胃肠道功能紊乱者

**【不适宜人群】** 无

**【食用方法及食用量】** 每日2次，每次2g，饭后食用

**【规格】** 2g/袋

**【贮藏】** 置阴凉干燥处

**【保质期】** 24个月

---

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改