

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

国食健注G20120282

慢严舒柠牌清爽糖

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 二、生产工艺详细说明 1 中药备料 1.1 按产品配方根据生产指令准确称取经检验合格的麦冬、金银花、胖大海、青果、桔梗。 1.2 上述物料用洁净水连续冲洗二遍，立即沥干置提取罐。 2 中药水提、浸膏制备 2.1 麦冬、金银花、胖大海、青果、桔梗用水煎煮两次，第一次加物料量的10倍水，浸泡20min，煮沸水提1.5h，煎煮液置贮留罐。 2.2 药渣加10倍量水，进行第二次水提，煮沸1.5h，放出煎煮液并榨干药渣。 2.3 合并水提的煎煮液，用100目网过滤之，得滤液。 2.4 上述滤液抽置减压浓缩罐，以80~85℃、-0.06~-0.07Mpa进行减压浓缩。 2.5 减压浓缩至相对密度1.25~1.30（80℃测）制成中药浸膏。 3 糖料制备 3.1 按产品配方和生产指令准确称取经检验合格的白砂糖和液体葡萄糖。 3.2 将白砂糖和液体葡萄糖置真空熬糖机，搅拌混匀。 3.3 加入适量的纯化水，搅匀后开启蒸气加热溶解糖料，随后以110~115℃进行熬炼。 3.4 熬炼中不断搅拌，炼至糖液显现金黄色，泡发亮光及微有青烟即可，制成稠厚液态糖。 4 混合物料制备 4.1 将稠厚的液态糖加入减压浓缩罐里的中药浸膏，不断搅拌，使二种物料充分混合均匀。 4.2 经混匀后的物料在真空度-0.08~-0.09Mpa加热熬料，加热至温度达到140~150℃至制成混合物料。 5 成品制作 5.1 收取混合物料冷却至80~85℃时，加入薄荷脑细粉，充分搅拌混合均匀，制成成品物料。 5.2 成品物料继续冷却至60~65℃，而后用自动拉条机拉条。 5.3 经拉条后的成品物料，按每粒2g进行冲压成型。 6 包装入库 6.1 糖片经冷却后，选用药用聚氯乙烯（PVC）和药用包装用的铝箔按每版10粒进行泡罩内包装。 6.2 内包装后的成品按产品企业标准进行检验。 6.3 经检验合格后进行外包装并办理入库。

【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】

