

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G20070118

老苗医牌苗壮茶

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 一、工艺简图（详见纸质资料）二、详细工艺说明（1）投料原料：黄芪 3000g 银杏叶 3000g 大枣 2000g 枸杞子 1500g 白术 1500g 辅料：绿茶 2300g 用以上原辅料制成1000袋，4.5g/袋（2）前处理 原料黄芪、白术、枸杞子、银杏叶、大枣均购自饮片厂家，炮制符合《中华人民共和国药典》2005版第一部的要求；绿茶符合企业标准中附录C的要求。按配方量准确称取黄芪、银杏叶、大枣、白术和枸杞子混合置入多功能提取罐（TQ300）中，加入8倍药材量的纯化水浸泡，待煎煮。称取绿茶，净选、干燥后，粉碎成粗粉，经C0604KGY辐照后转入洁净区，备用。（3）加工助剂及质量等级 提取用水为纯化水，符合《中华人民共和国药典》纯化水要求。（4）提取 用8倍量纯化水浸泡1小时后，向提取罐通入蒸汽(压力2.5kg/cm²)加热，至90℃(微沸)开始计时，煎煮2小时，得提取液；再向药渣中注入6倍量的纯化水，煎煮1小时，得提取液；将两次提取液混合经200目不锈钢筛网过滤，得滤液。（5）浓缩 将滤液泵入真空浓缩罐（型号JN300）中，通入蒸汽(压力2.5kg/cm²)加热，浓缩（60℃，0.06MPa）至相对密度为1.28-1.33（60℃），得浸膏，备用。（6）软材制备 在洁净区，将浸膏与绿茶粗粉在槽形混合机（CH-100型）混合，混合搅拌15min，制成软材，送下一工序。（7）成型 所得软材通过摇摆式颗粒机（YK-160）湿法制粒，制成湿粒，过14目筛后，将所得湿粒转入通用干燥箱CT-C-II中（60℃）干燥约2小时，得颗粒，通过快速整粒机整粒，过14目筛，得均匀颗粒，送包装工序。（8）包装 将所得颗粒转入自动包装机（SB-C80型）用热封型茶叶滤纸（规格：18g/m²，符合GB11680-1989《食品包装用原纸卫生标准》）进行包装，4.5g/袋。（9）检验入库 包装好的成品按照企业标准所规定的入库检验项目进行检验，合格后方可入库。（10）生产车间环境洁净度简图中虚线框内工序生产的环境为30万级，其他生产工序为一般生产区。

【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