

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G20110710

合辉牌金银花菊花凉茶颗粒（香橙味）

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 原辅料检验合格后方可入库，用于生产。为确保微生物指标合格，粉碎过筛至内包装生产工序在30万级洁净区进行。 1、粉碎过筛 蔗糖粉碎过80目筛，绿茶提取物、金银花提取物、菊花提取物、可溶性淀粉、甜菊糖苷分别过80目筛。 2、混合 过筛后的绿茶提取物、金银花提取物、菊花提取物混合均匀得混合粉A；过筛后的甜菊糖苷与粉碎过筛后的蔗糖等量递增混合均匀，得混合粉B；混合粉B与过筛后的可溶性淀粉等量递增混合均匀，得混合粉C；混合粉C与混合粉A混合均匀，得总混合粉。 3、制软材 将聚维酮溶解于95%乙醇为粘合剂，与总混合粉制软材。 4、制粒 软材过14目筛制粒，得湿颗粒。 5、干燥 湿颗粒50℃-60℃干燥，得干颗粒。 6、整粒 干颗粒过14目筛整粒，香橙香精溶解于95%乙醇喷雾于整粒后颗粒中。 7、内包装 内包装采用铝塑复合膜（标准号YBB00132002），每袋6g。 8、外包装 外包装用瓦楞纸箱。 9、检验 按企业标准检验。 10、入库 产品经检验合格后方可入库。 生产条件 工序粉碎过筛至内包装生产环境空气洁净度30万级进行。

【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