

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G20100185

过江龙牌金樱杜仲酒

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 二、生产工艺说明：（一）原料前处理：根据原料标准要求选用经净选处理的中药及饮片，其中杜仲为1-2cm²块，金樱子为10目-20目粗粉。检验合格后备料。（二）制剂： 1. 浸渍：取配方100倍量杜仲（块）5kg、枸杞子4kg、麦冬4kg、龙眼肉4kg、金樱子（粗粉）3kg，将上述所有药材投入DT-500不锈钢提取罐内，用110L40%vol米酒分2次浸渍：第一次浸渍：加入40%vol米酒60L，以常温浸渍法提取，每24小时常压循环浸渍1次（从提取罐放出浸渍液，将浸渍液抽至提取罐上部，重新投入提取罐再浸渍），共浸渍5天，滤过（过100目不锈钢筛网），滤液另置。第二次浸渍：第一次浸渍滤渣加入40%vol米酒50L，以常温浸渍法提取，每24小时常压循环浸渍1次，共浸渍5天，滤过（过100目不锈钢筛网）。合并以上二次滤液，得浸渍液100L，酒精度为33%vol-37%vol。浸渍液收得率为90.9%。 2. 硅藻土过滤：以WK250硅藻土过滤器过滤（工作压力为0.2MPa，流量为0.3T/h），得硅藻土滤液。 3. 超滤：将以上滤液以JM-2抗污染膜超滤系统滤过（工作压力为0.15MPa，流量为0.2T/h），滤材为PES聚醚砜，孔径为20-25nm；超滤后得酒液。 4. 静置：将超滤酒液常温（10-30℃）静置至少3个月，使其醇化（使口感醇正、协调），得半成品酒液，酒精度为33%vol-37%vol。 5. 灌装： 5.1. 洗瓶： 5.1.1选瓶：挑出外观不良瓶、破瓶。 5.1.2清洗、干燥：将瓶置HBD-2004异形瓶洗烘冷一体机中清洗、干燥。以饮用水清洗，150℃干燥。干燥出口连通洁净区。 5.2洗盖（含垫片）： 5.2.1清洗：将盖以饮用水粗洗2次，再以纯化水进行精洗。 5.2.2干燥：以75%食用酒精洗涤灭菌，常温晾干。 5.3灌装：将半成品酒液以GBJ-10超净直线定量灌装机按75ml/瓶灌装，以FB-10直线式自动封盖机立即封盖。 6. 灯检：挑出有混浊、异物、松盖、漏气、漏液等现象的不合格品。

【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