国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20100405

钙维D咀嚼片

DuoHePaiGaiWeiDJuJuePian

【配方】 碳酸钙、维生素D、白砂糖、柠檬酸、淀粉、硬脂酸镁

【生产工艺】 1、按配方比例将白砂糖、柠檬酸称量后，分别粉碎，过100目筛，备用。 2、混合：先将柠檬酸（100目）按"等量递增"的方法，用白砂糖（100目）进行混合，然后与按配方比例称量后的碳酸钙、淀粉投入至干燥洁净的二维运动混合机内，混合30min，确保均匀。 3、制维生素D稀释液：将按配方比例精确称量好的维生素D加入适量乙醇内充分溶解，然后加入制软材的纯化水内，搅拌稀释均匀。 4、制软材：将混好的物料置于槽形混合机内，加入已制好的维生素D稀释液，混合均匀，制成软材。 5、制粒：用摇摆颗粒机过14目筛制粒。 6、干燥：先开启高效沸腾干燥机，再将湿颗粒缓缓送入高效沸腾干燥机内，按标准操作程序操作，使其全部沸腾，再开启加热开关。温度控制在65℃，干燥约至颗粒水分降至3%以下。 7、整粒：制好的颗粒用整粒机通过14目筛整粒，除去头子。 8、总混：将按配方比例称量好的硬脂酸镁按"等量递增"的方法，用整好粒的颗粒进行混合，然后投入干燥洁净的二维运动混合机内，混合30min，确保均匀。 9、压片：事先需对压片机所有接触产品部位用乙醇擦试干净，装好冲头冲模，开启压片机，使其运转正常。将混匀后的颗粒置旋转式压片机的料斗中，调节好填充量、压力。压片过程每30min测片重一次。硬度适中,以手感为度；片面光滑、不粘冲；结束后,称量片子总量。 10、半成品检验：将合格的片子装入洁净的塑料桶中密闭，检验，并在桶外贴上标签，注明品名、批号、数量、规格、日期等。 11、入库：经检验合格，在数片机上内包装，将本品装入外包装盒，再装入包装纸箱内即得成品，经成品检验合格后放入成品仓库。

【保健功能】 补充钙及维生素D

【适宜人群】 需要补充钙及维生素D的11-17岁少年儿童及成人

【不适宜人群】 无

【食用方法及食用量】 每日1次，每次1片，嚼食

【规格】 1.8g/片

【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