

## 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G20100620

## 永林牌永林茶

### 【原料】

### 【辅料】

**【生产工艺】** 生产工艺详细说明 所有原辅料检验合格方可进入洁净区用于生产。从过筛至内包装的生产工序在30万级洁净区内进行，以确保微生物指标合格。 1 过筛所有原辅料分别过80目筛，得各原辅料细粉。 2 混合将制何首乌提取物细粉、灵芝提取物细粉和刺五加提取物细粉混合15min，得混合粉A；混合粉A与麦芽糖醇细粉混合15min，得混合粉B；混合粉B与二氧化硅细粉总混15min，得总混合粉。 3 内包装总混合粉用铝塑复合膜包装，标准号为YBB00132002，每袋1g。 4 外包装外包装采用瓦楞纸箱。 5 检验按照企业标准进行检验。 6 成品入库产品经检验合格后方可入库。生产条件工序过筛至内包装生产环境空气洁净度30万级。 其他说明关于控制产品微生物指标的说明严格控制原辅料质量，在生产前对原辅料进行检验微生物指标合格后使用。为保证产品微生物限量、无污染，过筛至内包装生产工序在30万级洁净区内进行，所有生产过程严格按照GMP进行，以确保产品的卫生学指标达到GB16740的要求。 制何首乌提取工艺说明： 1、提取：制何首乌用10倍70%乙醇提取2次，每次2小时，过滤，合并滤液，得提取液。 2、真空浓缩：提取物在真空度0.07~0.08MPa和温度70~80℃的条件下回收乙醇、浓缩至浓缩液相对密度1.10~1.12。 3、喷雾干燥：在进风温度180~190℃和出风温度80~90℃条件下喷雾干燥浓缩液，得喷干物。 4、过筛：喷干物过80目筛，得细粉。 5、内包装：用塑料袋和铝箔袋包装。 6、检验、入库：检验合格后方可入库。 灵芝提取工艺说明： 1、提取：灵芝用15倍水提取2次，第一次2小时，第二次2小时，过滤，合并滤液，得提取液。 2、真空浓缩：提取液在真空度0.07~0.08MPa和温度70~80℃的条件下浓缩至浓缩液相对密度1.10~1.12。 3、喷雾干燥：在进风温度180~190℃和出风温度80~90℃条件下喷雾干燥浓缩液，得喷干物。 4、过筛：喷干物过80目筛，得细粉。 5、内包装：用塑料袋和铝箔袋包装。 6、检验、入库：检验合格后方可入库。 刺五加提取工艺说明： 1、提取：刺五加用10倍水提取2次，每次3小时，过滤，合并滤液，得提取液。 2、真空浓缩：在真空度0.07~0.08MPa和温度70~80℃的条件下浓缩提取物至浓缩液相对密度1.10~1.12。 3、喷雾干燥：在进风温度180~190℃和出风温度80~90℃条件下喷雾干燥浓缩液，得喷干物。 4、过筛：喷干物过80目筛，得细粉。 5、内包装：用塑料袋和铝箔袋包

装。 6、检验、入库：检验合格后方可入库。 生产工艺相关研究资料 1产品形态与剂型选择产品的原料都是固体粉末，适宜制成固体制剂。与液体饮料相比，固体饮料具有如下特点：质量显著减轻，体积显著变小，携带方便；易于保持卫生；包装简易，运输方便。因此选择固体饮料为本产品的剂型。 2工艺路线设计本产品原辅料均是固体粉末，故将各原辅料分别过80目筛，以保证固体制剂的粉末细度要求。将原辅料粉末混合均匀，即将制何首乌提取物细粉、刺五加提取物细粉和灵芝提取物细粉混合15min，得混合粉A；混合粉A与麦芽糖醇细粉混合15min，得混合粉B；混合粉B与二氧化硅细粉总混15min，得总混合粉。混合均匀的总混合粉进行分装。综上所述，本产品工艺路线设计为：过筛→混合→内包装→外包装→检验→入库。 3辅料选择麦芽糖醇为填充剂和低热量甜味剂，为白色结晶状粉末，甜度为蔗糖的75%~95%，甜味纯正，风味口感好；易溶于水，耐热性能较好，稳定性高；不发酵，进入人体后几乎不消化，适用于糖尿病和肥胖症患者使用。麦芽糖醇列入GB2760国家食品添加剂使用卫生标准，本配方用量为常规用量。二氧化硅为抗结剂、助流剂，为白色粉末，无臭无味。本产品原辅料均为粉末，二氧化硅可改善粉体的流动性，便于分装。其列入GB2760国家食品添加剂使用卫生标准，在固体饮料类中最大用量为15g/kg，本配方使用量为10g/kg，在其用量范围内。

**【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】**

---