

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G20050500

维康牌乐缘片

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 （一）、果醋制备工艺 1、预处理：取检验合格的柑桔，洗净、去皮后，破碎，打浆（过0.5mm孔径筛网），得果汁。 2、酶解、过滤 加入0.005%果胶酶（3万U/g），温度50℃，反应2小时。板框过滤（滤布120目），80℃加热15min杀酶，得清汁。 3、酒精发酵 将果汁冷却到28℃，加入0.02%酿酒活性干酵母，28℃发酵3天，待发酵液酒精度为7-8%（v/v），停止发酵，得到果酒。 4、醋酸发酵 取发酵好的果酒，加入1%酿醋醋酸菌，搅拌（转速为150r/min），通风比为1: 0.8，32℃发酵3天，待总酸升至6-7%（以乙酸计）时，停止发酵。板框压滤（滤布120目），再在85℃加热20min灭菌，得果醋（含6%乙酸）。 （二）、果醋蛋粉制备 1、选蛋 鸡蛋应符合国家规定的卫生标准，通过照蛋选出适于加工的鲜鸡蛋。 2、洗蛋 选择好的蛋用饮用纯净水洗去鸡蛋表面的异物，晾干。 3、灭菌 晾干后的鸡蛋放入紫外灭菌箱中，上下装有紫外灯，功率为40瓦，与鸡蛋距离100cm.照射时间30min，照射后的蛋，进入控制区在75%食用酒精溶液中浸泡5min。再用饮用纯净水清洗掉酒精，晾干。 4、果醋蛋液制备 将杀菌消毒后的鸡蛋放入果醋中，果醋与鸡蛋配比为2: 1，浸泡48小时，至pH值为约4.5左右，绞碎、搅拌均匀后，板框压滤（滤布120目），得滤液为果醋蛋液。 5、果醋蛋液的喷雾干燥 将果醋蛋液喷雾干燥，进风温度为150-160℃，出风温度为80-90℃，过80目筛，得到果醋蛋粉。 （三）、干膏粉的制备 1、提取 淫羊藿、骨碎补、黄精、当归、三七，加水浸泡2小时，煎煮2次，加水量为10倍、6倍，分别煎煮1.5小时、1小时。滤过，合并滤液，浓缩（真空度0.08MPa，温度75℃）成清膏（60℃测相对密度为1.10）。 2、醇沉 加食用酒精（95%）至乙醇浓度为60%，20℃以下静置24小时，滤过，滤液回收乙醇，浓缩（真空度0.08MPa，温度75℃）成稠膏，（60℃时相对密度为1.12-1.14）。 3、喷雾干燥 喷雾干燥进风温度为150-160℃，出风温度为80-90℃，得到干浸膏粉，过80目筛，得中药干浸膏粉。 （四）、片剂成型工艺 1、混合 取果醋蛋粉与干浸膏粉混合，过80目筛，得混合粉A。酪蛋白磷酸肽与碳酸钙混合，过80目筛，得混合粉B。 2、制颗粒 混合粉A与混合粉B混合均匀，加70%乙醇制软材，过18目筛，制颗粒，干燥（80℃），过16目筛整粒，得干颗粒。 3、压片 干颗粒加入0.3%硬脂酸镁混匀，压片，1g/片、0.8g/片。 4、包薄膜衣 欧巴代包衣剂用纯化

水配制成16%的包衣溶液，压制好的片放入包衣机中，控制片床温度40-45℃，喷入包衣液，烘干，出片，晾片。 5、包装 装瓶，120g/瓶，60g/瓶，30g/瓶。 铝塑，8g/小盒，16g/小盒，24g/小盒,32g/小盒，40g/小盒，80g/小盒。

【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