

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20050918

美保源牌晚茶

MeiBaoYuanPaiWanCha

【配方】 麦芽、百合、桑椹、灵芝、山楂、丹参、酸枣仁、柏子仁

【生产工艺】 1、灭菌：领来茶剂药材饮片，复核重量，送到60C0照射处，照射收回称重后附上物料卡，转中转站。 2、配料：按批生产指令称取净药材配料：百 合50kg 灵 芝40kg 丹 参30kg 桑 椹50kg 酸枣仁10kg 柏子仁10kg 麦 芽70kg 山 楂40kg 以上八味饮片称重后交粉碎工序。 3、粉碎：由上工序领来上八味饮片用粉碎机制成60目筛的细粉，粉碎称重挂物料卡分别转交下工序。 4、预混：由中转站领来茶剂灭菌粉复核称取重量，加入三维混合机，混合30分钟，控制转速7转/分钟。混合完毕后，取出混合灭菌粉。放入洁净容器，称重后贴上物料卡转交中转站。以上操作由QA人员的监控，操作人员填写批生产记录并进行物料平衡计算。 5、制粒、干燥： 5.1 制颗粒：取茶剂灭菌粉倒入高速湿法混合制粒机内，取适量的纯化水，加入混合制粒机内，每次低速搅拌2分钟，低速切割2分钟制成10目颗粒。湿颗粒及时加入沸腾干燥器中干燥，以防结块。 5.2 干燥：起动沸腾干燥床，打开蒸汽阀，按沸腾干燥SOP操作，温度控制在70℃以下，颗粒水分控制在9%以下，干燥后的干颗粒分别装入洁净不锈钢桶内，密封，称重，贴上物料卡转入中转站。 6、整粒：由中转站领取干颗粒通过10目筛网的整粒机进行整粒，装入洁净密封的容器内称重后贴上物料卡转交总混工序。 7、总混：将由整粒工序转来的颗粒加入加入三维混合机内按照三维混合机标准操作SOP进行混合30分钟，控制转速7转/分钟，混合后装入洁净密封的容器内称重，贴上物料卡转交中转站。 8、分装：将检验合格后的茶剂颗粒，按包装机操作规程包装，要求在包装袋指定位置打印产品批号，每袋装3g，装量偏差在 $\geq 3g$ /袋。包装好的颗粒剂计数后移出洁净区进入外包装暂存间。 9、外包装：每盒装16袋，贴封口签；每100盒装一箱；在盒和箱指定位置打印产品批号、生产日期、有效期至以及其它要求内容，装箱完毕后，入库，填写请验单，办理入库手续。

【保健功能】 改善睡眠

【适宜人群】 睡眠状况不佳者

【不适宜人群】 少年儿童

【食用方法及食用量】 每日1次，每次2袋，晚饭后用沸水冲泡代茶食用

【规格】 3g/袋

【贮藏】 密封、置阴凉干燥处

【保质期】 18个月

