

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20060002

小金维他牌多种维生素口嚼片（儿童型草莓味）

〈拼音〉

【生产工艺】 1、制粒 1.1 维生素C制粒：先将维生素C用打粉机打粉并过80目筛，取过筛后的维生素C、糊精、酒石酸，混合均匀，加10%的玉米淀粉浆适量制成软材，过18目筛制成的湿颗粒，50-55℃干燥，控制水分于1%-3%之间，然后过18目筛整粒，得颗粒（I）。 1.2 B族维生素及维生素D制粒：取维生素B1、维生素B2、维生素B6、叶酸及维生素D与已经用打粉机打粉并过80目筛的木糖醇混合均匀，加10%的玉米淀粉浆适量制成软材，过18目筛制成湿颗粒，50-55℃干燥，控制水分于1%-3%之间，然后过18目筛整粒，得颗粒（II）。 1.3 矿物质制粒：先将葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、白砂糖和柠檬酸用打粉机打粉并过80目筛，将碳酸钙、富马酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠与白砂糖、柠檬酸混合均匀，5%羟丙基甲基纤维素（HPMC）溶液为粘合剂，加入适量制成软材，过18目筛制成湿颗粒，65℃干燥，控制水分于1%-3%之间，过16目筛整粒，得颗粒（III）。 2、总混采用等量稀释法将颗粒（I）、颗粒（II）、颗粒（III）与维生素A（微囊）逐步混合均匀后，加入已经用打粉机打粉并过80目筛的预交化淀粉、硬脂酸镁、二氧化硅和食用香精，用V型混合机混合20分钟，直至混匀。总混后颗粒的水分应在1%-5%。 3、压片总混颗粒，用32冲高速压片机压片。 4、包衣 4.1 配制方法：取包衣粉适量，加入一定量的水中（边加边搅拌），充分搅匀即得。 4.2 包衣操作：包衣过程中使包衣液处于轻微搅拌状态，包衣锅转速15-23rpm，进风温度和包衣液流速视生产量调整。 5、包装 5.1 将样品按包装规格装入高密度聚乙烯塑料瓶。 5.2 大包装。 5.3 检验合格后入库。

【保健功能】 补充多种维生素和矿物质

【适宜人群】 需补充多种维生素及矿物质的儿童

【不适宜人群】 无

【食用方法及食用量】 每日2次，每次1片，咀嚼服用

【规格】 1.1g/片

【贮藏】 置避光、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