

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G20060488

忘不了牌禹王蛋白质粉

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 蛋白粉生产工艺一、取料按照配方称取物料，各物料均按照每批生产60Kg计算。二、制浆 1 将取好的人参提取物放入不锈钢器皿当中，加入适量的纯化水人工搅拌溶解，水质量不得超过10Kg。 2 将维生素C，淀粉、维生素E，氧化锌直接投入制浆机中溶解，加入适量纯化水进行溶解。 3 将溶解好的人参提取物倒入制浆机中。注：以上总用水量在13.8Kg，水温为20℃-30℃。三、喷雾制粒 1 开启制粒机，制粒时温度控制在90℃，将配好的浆液均匀喷涂到蛋白粉上。 2 全部喷涂完毕后，制粒机继续运行，对产品进行干燥，排风温度达到55℃-60℃，干燥0.5小时，水分控制在6%以下。四、整粒将制好的蛋白质粉倒入不锈钢器皿中，用安装20目不锈钢的摇摆式颗粒机对蛋白质粉进行筛选分离，筛上的大颗粒重新粉碎制粒，筛下为合格品。五、化验将制好的蛋白质粉进行水分化验，合格进行包装，不合格再次进行干燥。六、包装经检验合格的蛋白质粉按照400g/罐进行罐装密封。七、杀菌对罐装完毕的蛋白质粉进行钴-60辐照灭菌，灭菌标准按照保健食品标准执行。

【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