

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20130862

柠檬酸苹果酸钙酪蛋白磷酸肽粉

NingMengSuanPingGuoSuanGaiLaoDanBaiLinSuanTaiFen

【配方】 柠檬酸苹果酸钙、酪蛋白磷酸肽（CPP）、橙粉、白砂糖

【生产工艺】 1、将白砂糖，粉碎，过80目筛，备用。 2、柠檬酸苹果酸钙过80目筛，备用。
3、混合：按配方量分别称取酪蛋白磷酸肽、甜橙水果粉置混合机内混合20min；加入柠檬酸苹果酸钙、白砂糖粉混合20min。 4、半成品检验：将合格的混合物装入洁净的不锈钢桶中密闭，检验，并在桶外贴上标签，注明品名、批号、数量、规格、日期等。 5、装袋封口：定量的将混合物装袋并封口（3g/袋）。 6、外包装：每盒10袋，每40盒为一箱。要确保每盒标签上印有产品批号、生产日期、保质期标识。 7、成品检验：对最终产品必须由QC化验人员以批量为单位随机抽查留样和以产品标准作系统检测和作出报告，并由质控主任根据各工序检验记录和QC检验报告综合评价并判断合格与否，批注是否放行。 8、入库：经质量检验合格后入库。

【保健功能】 补充钙

【适宜人群】 需要补充钙的1~17岁少年儿童、成人及孕妇、乳母

【不适宜人群】 1岁以下婴儿

【食用方法及食用量】 1~17岁少年儿童及孕早、中期妇女：每日1次，每次1袋；成人：每日1~2次，每次1袋；孕晚期妇女及乳母：每日2次，每次1袋；温开水冲食

【规格】 3g/袋

【贮藏】 置阴凉、通风、干燥处

【保质期】 24个月

