

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20120335

柠檬酸苹果酸钙咀嚼片

XinXiPaiNingMengSuanPingGuoSuanGaiJuJuePian

【配方】 柠檬酸苹果酸钙、白砂糖、葡萄糖、山梨醇、淀粉、柠檬酸、酪蛋白磷酸肽、硬脂酸镁

【生产工艺】 1、生产准备：白砂糖、柠檬酸分别粉碎，过80目筛，备用。 2、混合：按生产指令配方量称取酪蛋白磷酸肽、柠檬酸、淀粉置混合机内，混合10min，再加入柠檬酸苹果酸钙、白砂糖粉、葡萄糖、山梨醇、投入至干燥洁净的混合机内，混合30min，制成混合料。 3、制软材：将制好的混合料置于槽形混合机内，加入适量的40%食用酒精，搅拌混合均匀，制成适宜的软材。 4、制粒：用摇摆式颗粒机制成大小均匀的湿颗粒（16目）。 5、干燥：开启高效沸腾干燥机，按标准操作程序操作，将湿颗粒缓缓送入高效沸腾干燥机内，本品湿颗粒在干燥时被热风形成沸腾状态。干燥温度控制在60~65℃，干燥至颗粒水分降至约3%以下时停止干燥。 6、整粒：制好的干颗粒用整粒机通过16目筛整粒。 7、总混：称取硬脂酸镁，与干颗粒投入干燥洁净的混合机内，混合15min，确保均匀。 8、压片：事先需对压片机所有接触产品部位用乙醇擦拭干净，装好冲头冲模，开启压片机，使其运转正常。将混匀后的干颗粒置旋转式压片机的料斗中，调节好填充量、压力。压片过程每15min测片重一次。硬度适中，以手感为度；片面光滑、不粘冲；结束后，称量片子总量。 9、半成品检验：将合格的片子装入洁净的塑料桶中密闭，检验，并在桶外贴上标签，注明品名、批号、数量、规格、日期等。 10、内、外包装、成品检验、入库：经检验合格，在数片机上内包装，在内包装过程中及时挑出外观不合格的包装产品。内包装好的产品计数通过缓冲设施传递出外包装。领取经质量检验合格的外包装材料 and 内包装产品。按本品的包装要求进行外包装、装纸盒、大纸箱，将包装好的产品送入成品待检室，填写成品请验单请验，检验合格后领取产品合格证，封箱打包入库并办理入库手续。

【保健功能】 补充钙

【适宜人群】 需要补充钙的4~17岁少年儿童及成人

【不适宜人群】 孕晚期妇女、乳母

【食用方法及食用量】 每日2次，每次2片，咀嚼

【规格】 1.0g/片

【贮藏】 置阴凉、通风、干燥处

【保质期】 24个月

