

附2

国家食品药品监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20110685

川草牌苏罗玛酒

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 3、生产工艺说明（1）原、辅料及助剂的质量要求红景天、西洋参、刺五加、枸杞子、茯苓、山药、蜂蜜应符合《中华人民共和国药典》2005版一部相应项下的有关要求；白酒应符合GB/T 10781.2-2006 清香型白酒的有关要求；纯化水应符合《中华人民共和国药典》2005版二部相应标准要求。（2）净选：将红景天、西洋参、刺五加、枸杞子、茯苓、山药原料饮片挑去杂质，合格原料备用；（3）配料：取白酒加纯化水调配成酒精度为35%（v/v），备用。（4）粉碎将红景天、西洋参、刺五加、枸杞子、茯苓、山药、枸杞子分别置粉碎机中粉碎成10目的粗颗粒，备用。（5）冷浸法提取按配方称取上述原料粗颗粒置容器中，加入7倍量35%白酒密封浸泡，每日搅拌2次（每次搅拌30min），1周后，每周搅拌1次，共浸渍30天，取其上清液，压榨药渣，榨出液与上清液合并，得总浸提液。（6）勾兑陈化将蜂蜜炼制（117℃）成中蜜后，加入总浸提液中并搅拌均匀进行粗勾兑，将酒液密闭，静置存放半个月。（7）定容、过滤抽取上清液，加入适量35%白酒定容至1000ml，搅拌均匀，经板框过滤机过滤，得澄清液，备用。（8）洗玻璃瓶和瓶盖将玻璃瓶、瓶盖依次用饮用水、纯化水洗净，将酒瓶于250℃条件下烘干1小时，瓶盖用75%乙醇浸泡30min后，晾干，备用。（9）灌装、加盖将上述澄清液置高精度定量灌装机上灌装，灌装量为500ml/瓶，加盖，并检查密封性。内包装玻璃酒瓶质量标准符合GB 19778-2005的要求。（10）灯检剔除装量不足，密封不严，破损，有玻璃屑、纤维及其他异物的不合格品。（11）外包装将酒瓶贴上瓶签，装入纸箱。（12）检验、成品入库随机抽取每批产品，按照质量标准所述方法及要求进行检验，检验合格成品入库。（13）生产环境卫生洁净级要求生产环境及管理应符合保健食品生产管理规范要求，生产过程中酒液的勾兑陈化、定容、过滤、灌装、加盖，容器消毒晾干过程均在为十万级的生产洁净区条件下操作。

【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