

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G20050545

好事牌索玛饮料

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 好事SOMA的生产工艺按《保健食品良好生产规范实施指南》设计制定。 1、浸提：红景天、党参经破碎后，分两次浸提。第一次，用纯化水（10倍量， $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ）浸提3小时；第二次，用纯化水（8倍量， $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ）1.5小时，合并两次提取液，硅藻土过滤。 2、调配：白砂糖、柠檬酸、蜂蜜和三种氨基酸（缬氨酸、亮氨酸、异亮氨酸）用 60°C 纯化水溶解、稀释，经 $10\mu\text{m}$ PET熔喷滤芯过滤处理，滤液与经硅藻土过滤的红景天、党参提取液混合，加纯化水、食用香精配料，调配好的料液用 $1\mu\text{m}$ 纸板过滤。 3、UHT灭菌：经 $1\mu\text{m}$ 纸板过滤的料液进行超高温瞬时灭菌（ 121°C - 125°C ，5-6s）。 4、灌装：经UHT灭菌的料液降至合适的温度进行热灌装（灌装温度， $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ），灌装封口后立即进行倒罐（将瓶子倒转 105° ）并保持一定时间，之后在进行喷淋冷却降温。灌装容量每罐340ml。 5、检查入库：经过检查后喷码（生产日期或批号），然后装箱入中转库，产品经化验合格后正式入成品库。 6、其他：生产车间分为普通车间和300000级区，100000级区。根据工艺要求，灌装和封盖需要在100000级区进行，饮料过滤、UHT灭菌等在300000级区进行。空瓶和瓶盖在灌装前进行冲洗、消毒处理。饮料用水需要进行预处理后，再用反渗透进行处理。

【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