

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20050711

九巴牌利木达含片

<拼音>

【生产工艺】 （一） 领料按生产计划和配方要求开具领料单，分别到仓库按量领取经质检合格的原辅料、包装物备用。（二） 制备浸膏将原料枳椇子、葛根、青果、菊花、茯苓、橘皮置多能提取锅中，常压下水加热煮沸提取三次，第一次加水8倍（kg/kg）煮沸后提取2.5h，第二、三次分别加水5倍（kg/kg）煮沸后提取2h，三次提取液合并过滤，滤液抽入真空浓缩锅中真空（760 mmHg）浓缩得浸膏（热测比重为1.25左右），趁热80目绢筛滤过得浸膏约54g（含水45%），装于洁净的桶中，质检合格后备用。（三） 制备糖膏（熬糖与灭菌） 1、溶糖与过滤：将白砂糖、麦芽糖饴、麦芽糊精置于夹层锅中，加水适量（约为白砂糖、麦芽糊精总重的25%），开蒸汽（蒸汽压力为0.4MPa左右）加热沸后5分钟左右至糖液温度为105-107℃时停止加热，期间不断搅拌使糖全部溶化，趁热80目绢筛滤过，即得糖液，其浓度为80%左右。 2、熬糖膏：将糖液置夹层真空锅中，常压开蒸汽（蒸汽压力为0.4MPa）加热熬煮10分钟左右至糖温达130℃左右时得糖膏1，此糖膏浓度达95%以上，含水5%以下，糖膏易流动，粘性大，滴入冷水中形成软性裂片，硬而不脆。 3、加浸膏：糖膏1在搅拌下加入浸膏并使均匀后继续加热5-10分钟左右使糖温再达130℃左右，即关闭蒸汽阀停止加热，得糖膏2，此糖膏浓度达96%以上，含水4%以下，糖膏易流动，粘性大，滴入冷水中形成软性裂片，硬而不脆。 4、加牛磺酸与真空蒸发浓缩：于糖膏2中加入牛磺酸（先加一倍量热水使牛磺酸溶解分散），搅拌均匀后立即盖紧夹层锅盖，开真空泵（3-5分钟）以快速蒸发浓缩糖膏，去除多余水分，并使膏体成分进一步沸腾分散均匀，至真空度达760 mmHg，即可破坏真空，并关停真空泵，打开锅盖，则整个熬糖浓缩与灭菌即告结束，得糖膏3，此时，糖膏3温度为110-112℃，浓度98%以上，残留水分2%以下，糖膏易流动，粘性大，滴入冷水中形成硬糖，手捏硬而脆。（四） 混合 待锅中糖膏3温度降至80℃左右，依次分别加入桉叶油、薄荷脑，并搅拌混合均匀（约2分钟），即可出锅得混合糖膏。（五） 成型 待出锅后的糖膏放冷温度降至70℃左右送入成型机中，成型为片状糖粒，并调整使糖粒符合所需片重为1.8g/片，期间，每隔10分钟检查一次片重情况。（六） 挑选 将硬化后的糖粒挑选，以去除过轻、过重、缺边、缺角以及变形等不符合要求的糖粒，将合格的糖粒装入洁净的容器中，密闭，即得半成品，检验合格后待包装。（七） 内包装 将检查片重、感官符合规定后的合格半成品移至内包装间，在铝塑泡罩包装机中安放好内包装材料PVC和铝箔，即可按品种规格对半成品进行内包装，即得内包装品。（八） 外包装 将领取的外包装物、合格证、装箱单等，打印好生产批号、生产日期、保质期至等有关包装要求，即可将质检合格的内包装品入袋、封口、装盒、装箱、扎箱即得成品。（九） 检验与入库 将成品检验合格后即可正式入库与销售。 生产环境卫生要求： 1、生产工艺过程符合保健食品GMP要求 2、制备糖膏、混合、成型、挑选、内包装各工序环境为30万级生产区域，其他为一般生产区域

【保健功能】 对化学性肝损伤有辅助保护功能

【适宜人群】 有化学性肝损伤危险者

【不适宜人群】 少年儿童、糖尿病人、孕妇

【食用方法及食用量】 每日5次，每次1片，含食

【规格】 1.8g/片

【贮藏】 密封、置常温干燥处

【保质期】 24个月
