

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G20060597

忘不了牌营养豆脐粉

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 混合→制浆→制粒→干燥→包装→检验→入库。取料：各成分按照配方要求称量，物料均按照每批生产60Kg计算。制浆：维生素D和淀粉放入制浆机当中，加入10Kg的纯化水，搅拌溶解20分钟。制粒：将配好的浆液均匀喷涂到混合均匀的物料上，制粒进风温度控制在90℃，莫诺泵开度20HZ-30HZ；干燥0.5小时，即排风温度达到55℃-60℃，水分控制在6%以下。整粒：制好的粒用摇摆颗粒机对豆脐粉进行筛选分离，去除大颗粒，使豆脐粉粒度均一。化验：将制好的豆脐粉进行水分化验，合格进行包装。包装：经检验合格的豆脐粉按照400g/罐进行罐装密封。

【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