

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20060633

碧生源牌瑞德梦袋泡茶

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 一、生产工艺简述：（具体工艺流程详见纸质版文档）番泻叶、绞股蓝按处方比例配料后，经水提、浓缩、干燥制得干膏粉，再与按处方配比混和粉碎制得的绿茶、金银花、决明子、荷叶、金荞麦混合粉及蜂蜜混匀、制粒、干燥、包装、辐照制得成品。二、生产工艺说明：1、番泻叶、绞股蓝、绿茶、金银花、决明子、荷叶、金荞麦、蜂蜜按照质量标准经检验合格后投用。 2、严格按照配方比例，称取质检合格的番泻叶、绞股蓝，放入提取罐中提取二次：第一次加10倍量水，浸泡2小时，微沸煎煮2小时，过滤提液、留用；第二次加6倍量水，微沸煎煮2小时，过滤提液、合并二次提取液，在温度为60~70℃，真空度为0.06MPa条件下，浓缩至提取液比重为1:1，浓缩液经喷雾干燥（进口温度160℃，出口温度70℃）得粉，备用。 3、称取质检合格的绿茶、金银花、决明子、荷叶、金荞麦，拣选，清洗干净后，于70℃烘干，粉碎，过20目筛，备用。 4、将绿茶、金银花、决明子、荷叶、金荞麦混合粉与喷雾干燥粉混合，于混合机中搅拌半小时至混合均匀。 5、将工艺4所得混合粉按配方比例加入蜂蜜，并加入1/4量的水，于搅拌器中搅拌半小时至混合均匀。 6、将工艺5所得制粒，过5目筛。 7、将工艺6所得颗粒烘干，80℃，1-2小时，使水分降至4%以下。 8、内包装由袋泡茶专用机一次性完成定量包装，2500mg/袋。 9、产品进行外包装，经60Co7.5KGY辐照消毒。 10、将检验合格的产品作为成品入库。 11、控制洁净区生产环境为30万级洁净车间，按照GMP要求组织生产。

【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