

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G20090199

斯必利牌葡萄糖酸锌口服液

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 生产工艺说明 (1) 前处理: 水净化前处理: 生活饮用水经活性炭过滤, 经 3μ 、 1μ 滤器精密过滤, 再采用反渗透净化水装置($0.5\text{M}^3/\text{h}$ 型)处理, 最后经紫外线杀菌, 以除去水体中的胶体物质、细菌、病毒、二氧化硅和各种中性粒子等水体污染物, 得到净化水, 备用 (基本参数: 压力: $0.20\text{--}0.25\text{Mpa}$, 电导率: $2.7\text{--}3.5\mu\text{s/cm}^2$)。 (2) 加工助剂及质量等级: 名称 来源 (购买厂家) 质量等级 执行标准 葡萄糖 山东鲁州生物科技有限公司(沂水分公司) 一级 GB/T 20880-2007 乳酸 郑州天润乳酸有限公司 一级 GB 2030-2003 (3) 投料本产品以每批 10L (100瓶) 计, 具体投料为: 葡萄糖酸锌 50.17g 乳酸 100g 葡萄糖 1000g 加水至 10L (4) 配液: 在配液罐(400L 型)内加入葡萄糖酸锌、乳酸、葡萄糖, 并用净化水定容至规定量。 (5) 硅藻土初滤: 将定容后处理液通过硅藻土过滤机过滤至滤液澄清后, 滤液转移置不锈钢储罐中, 备用。 (6) 板框过滤将过滤澄清后的滤液通过板框式压滤机(型号: GL-0.4型、压力: $0.15\text{--}0.3\text{Mpa}$ 、滤膜: $1.6\mu\text{m}$)过滤, 使滤液澄清度达到企业标准要求, 滤液转移置不锈钢储罐中, 备用。 (7) 玻璃瓶及瓶盖清洗、消毒 玻璃瓶、瓶盖经洗净、甩水后, 在灭菌柜中烘干、灭菌(型号: I-1.1M3、温度: 125°C 、时间: 20分钟), 然后用灭菌车转移至灌装车间, 备用。 (8) 罐装、扎盖: 罐装、扎盖于无菌的10万级空气洁净车间内操作, 于自动灌装机(YG.10B3型) 罐装、扎盖, 每瓶罐装 10ml 。 (9) 灭菌: 将罐装扎盖后产品通过高压蒸汽灭菌柜(型号: I-1.1M3)进行高压灭菌, 温度为 125°C 、时间为20分钟, 压力在控制在 $0.15\text{--}0.3\text{Mpa}$, 灭菌后, 冷却, 用水冲洗后, 转移至灯检间备用。 (10) 灯检: 按企业标准规定进行灯检, 灯检合格后转入外包装间。 (11) 贴标、包装: 每瓶贴已印生产日期的不干胶装标, 装入已印生产日期的中盒, 每盒 10 支, 每箱 24 盒, 封箱, 外箱印生产日期, 待检。 (12) 成品检验、进库: 待检品经抽样, 按企业标准检验, 合格后进入成品仓库。 (13) 生产车间洁净度: 生产车间分为一般生产区、缓冲区、洁净区。洁净区包括辅料溶解、配料、过滤及灌装车间, 空气洁净度为10万级。

【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】
