

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G20090520

钙诺牌维生素D₃钙糖（巧克力味）

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 1)称量：按批生产记录的要求，准确称取物料，并进行复核和记录。 2)将配料量的玉米糖浆、高麦芽糖浆、高果糖浆、蔗糖、单硬脂酸甘油酯、碳酸钙、磷酸氢二钠、氯化钠、脱脂奶粉、卡拉胶和适量纯水加入混合罐，混合均匀；通入蒸汽加热化糖，待温度升高至60℃，搅拌，保持10～15分钟。 3)再通入蒸汽，升温至90摄氏度，搅拌下加入配料量的卵磷脂，可可脂，和天然可可液，混合均匀； 4)用胶体磨将物料输送入缓冲罐，再输送进熬糖锅。 5)通入高压蒸汽使温度上升至熬糖至温度102～115℃； 6)适量搅拌下加入配料量的香兰素及维生素D₃、维生素K₁，混合均匀； 7)冷却至适当温度，使用滚筒冷却。 8)转移糖块至成型机，成型；糖条表面温度应冷却至30摄氏度左右，如有必要，使用冷风隧道强制冷却。 9)复合膜包装，装盒；手工剔除包装不好的糖块，并每半小时进行单粒重量测定，记录在批生产记录上。以144克净含量进行装盒，保证净含量符合规定。再用铝塑复合膜封口。装箱 10)入库，待检； 11)检验； 12)检验合格后，方可出厂。

【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