

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

杨氏蜜蜂园牌蜂胶软胶囊

【配方】蜂胶、玉米油、蜂蜡、明胶、甘油、纯化水、黑氧化铁

【生产工艺】一、原料前处理：蜂胶℃冷冻，取出迅速粉碎，过目筛，得蜂胶细粉。

二、内容物配制：根据加工指令单，准确称取蜂胶细粉、玉米油、蜂蜡。将玉米油加热至～℃时加入蜂蜡，搅拌熔解，得油蜡液。将油蜡液冷却后加入配方量的蜂胶细粉，搅拌预混均匀，过胶体磨研磨（）遍，～脱尽气泡得内容物料液。

三、溶胶：称取配方量的明胶、甘油、黑氧化铁、纯化水。将甘油和纯化水投入到化胶罐，加热至℃时加入配方量的明胶和黑氧化铁，搅拌熬制，脱尽气泡，目过滤，±℃保温备用。

四、压丸：开机前检查设备的正常情况，待检查完毕确认设备合格后，料液、胶液通过压丸机制成软胶囊，内容物装量粒。压丸过程中，注意监控丸重，确保重量差异在合格范围内，随时检查胶囊外观，丸形是否正常，有无渗漏。生产过程中，密切注意设备的运转情况；室内温度℃，相对湿度。

五、定型：将压制好的软胶囊置定型转笼内进行定型。室内温度℃，相对湿度。

六、洗丸：将定型后的软胶囊用的食用乙醇洗丸，待胶丸表面光洁，无油渍后取出；

七、干燥：洗后的胶丸置于干燥室内干燥。室内温度控制在～℃，相对湿度控制在～，。

八、挑拣：将软胶囊推入到拣丸室内进行人工选拣，操作者戴口罩及手套。除去大小丸、异形丸、瘪丸、破裂丸、薄壁丸、明显的网印丸、粘连丸等不合格软胶囊。

九、内包装：将合格的产品推入包装车间进行内包装，粒板。采用板和铝箔包装，板质量标准符合的要求；铝箔质量标准符合的要求。

十、外包装：板盒，贴签，装箱；

十一、成品检验、入库。生产条件（质量控制）本产品生产过程符合保健食品良好生产规范。本产品为软胶囊，不宜辐照，所以我们严格控制生产质量，并保证生产区洁净度条件在万级。

【保健功能】增强免疫力

【适宜人群】免疫力低下者

【不适宜人群】少年儿童、孕妇、乳母、蜂产品过敏者

【食用方法及食用量】每日次，每次粒，口服

【规格】粒

【贮藏】避光、密封，置干燥阴凉处

【保质期】个月

