

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G20110596

方中方牌牛膝鹿茸酒

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 三、工艺说明 1、原辅料的要求取原料饮片马鹿茸、生地黄、巴戟天、牛膝、枸杞子、茯苓、沙棘应符合《中华人民共和国药典》（2010版）一部的相应规定要求，净选备用；白酒（酒精度50%）本品符合GB2757-81蒸馏酒及配制酒卫生标准的要求；纯化水符合《中华人民共和国药典》（2010版）二部的纯化水规定要求。 2、投料、浸泡 称取配方量马鹿茸、生地黄、巴戟天、牛膝、枸杞子、茯苓、沙棘饮片均匀铺于浸提罐中，加6倍量白酒（50%）于浸提罐中，密闭，浸泡12天。浸泡阶段，每天用泵循环1次酒液，循环时间为1小时。浸泡结束放出酒液，得浸泡酒液，药渣再压榨，得压榨酒液，将两者合并，180目筛过滤，得混合浸泡酒液。 3、勾兑取混合浸泡酒液，加入适量的纯化水、白酒（50%），循环搅拌3小时，使充分混合均匀，测其酒精度，勾兑至酒精度为35%，并调至配方量，得勾兑酒液。 4、冷藏、过滤将勾兑酒液0~4℃冷藏24小时，冷藏完毕后，用板框过滤器（滤材为滤纸）过滤，得总配制液。 5、酒瓶、瓶塞灭菌 酒瓶、瓶塞依次用饮用水、纯化水洗净，酒瓶再105℃流通蒸汽灭菌40分钟，备用；瓶塞用75%食用乙醇浸泡20分钟，备用。 6、灌装将上述总配制酒液用灌封机进行灌装，灌装量为500ml/瓶，压盖，并检查压盖的密封性。灌装合格的瓶装酒再进行灯检，剔除装量不足，密封不严，破损，有其他异物的不合格品，酒液中不允许有肉眼可见的外来杂质。 7、外包装，成品检验、入库：灌装后的瓶装酒进行外包装，按规定随机抽取每批产品，按照质量标准所述方法及要求进行检验，检验合格成品入库。 8、生产环境卫生洁净度生产过程中勾兑、冷藏、过滤、灌装等工艺过程均在十万级的生产洁净区条件下操作；其它生产工序在一般生产区操作。四、相关工艺研究资料见研发报告项下内容。五、使用主要设备表设备类型 设备名称 设备型号浸泡 不锈钢罐 1000L型冷藏 拼装冷库 PLZ-14.4型过滤 板框过滤器 BASMO-3/200型灌装 灌封机 DY-500型灯检 滚轮灯检机 DJ-100型

【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