

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20080402

久保®生参芪饮料

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 生产工艺说明 2.1物料的前处理： 2.1.1西洋参提取物的制备（1）西洋参原料的炮制 挑选无病虫、无变质、无杂质的西洋参，清洗干净，并切成薄片，干燥后破碎备用；（2）乙醇浸泡 将挑选清洗干净的西洋参定量投到回流浸提罐中，加入65%乙醇，料液比为1：8，恒温 $45\pm 2^{\circ}\text{C}$ 浸泡72h后，放出醇液，再重复浸泡一次；（3）乙醇加热回流 将经二次浸泡过的渣重新加入75%乙醇，料液比为1：6，加热回流提取，提取时间2.5h，100目筛过滤。再重复一次，过滤，滤液备用、渣弃去；（4）回收乙醇 合并四次提取液，将提取液减压回收乙醇至无醇味，得西洋参浓缩液，备用。（5）喷雾干燥 将西洋参浓缩液进行喷雾干燥，最终得到西洋参浸膏粉，出膏率约为15.3%。 2.1.2黄芪提取物的制备（1）黄芪原料的炮制 挑选无病虫、无变质、无杂质的黄芪，清洗干净，用水浸润，并切成厚片，干燥后捣碎备用；（2）纯水浸提两次 处理过的黄芪原料加入8倍量的纯水煎煮浸提两次。浸提液过滤。滤渣弃去，得到含多糖的黄芪提取料液，再降温冷却至 15°C 以下以备用；（3）料液浓缩 冷却后的提取液减压浓缩至相对密度为1.10的浓缩液，备用；（4）醇沉 在黄芪浓缩液中连续搅拌加入95%乙醇，调节料液醇度为70%，常温静置12小时，过滤，收集滤饼，滤液回收乙醇；（5）水溶 醇沉后的滤饼加入纯水加热重新溶解；（6）过滤分离 过滤，分离回收滤液。弃渣。（7）真空浓缩滤液 将上步骤分离回收的滤液真空浓缩之相对密度为1.20~1.25，得到黄芪浓缩液，备用。（8）喷雾干燥 将黄芪浓缩液进行喷雾干燥，最终得到含有黄芪多糖 $\geq 40\%$ 的黄芪浸膏粉，出膏率约为10.2%。 2.2西洋参和黄芪母液的制备按配方称取经检验合格的西洋参提取物和黄芪提取物溶于一定量纯化水中（料液比约为1：45），加热煮沸约半小时充分溶解，趁热过滤；滤液 $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷藏约24小时，再次过滤，得到澄清西洋参和黄芪母液。母液应为澄清、棕褐色液体，无肉眼可见外来杂质或沉淀，有明显西洋参味，比重 ≥ 1.02 ，pH值为5.0~6.0。备用。 2.3 其他原料的处理 2.3.1非热敏性物料的溶解 2.3.1.1糖液的配制：按配方比例称取白砂糖和低聚异麦芽糖，溶于 70°C 的纯化热水中，边倒入边搅拌，以防溶解不均匀。再逐步加入纯化水，加热煮沸20分钟，趁热100目筛过滤，配成35%浓度糖液备用； 2.3.1.2维生素类液配制：按配方比例称取将牛磺酸、维生素B2、维生素B12、维生素B6、肌醇、

烟酰胺、L-肉碱和葡萄糖酸锌溶解于两倍的纯化热水中，充分溶解。加热煮沸20分钟，趁热100目筛过滤，得澄清维生素类溶液备用； 2.3.1.3山梨酸钾溶液配制：将山梨酸钾溶于4倍纯化热水（温度约为40℃）中，搅拌使其充分溶解，制得澄清20%山梨酸钾溶液备用； 2.3.2热敏性物料的溶解 2.3.2.1蜂蜜液的配制：按配方比例称取蜂蜜溶于9倍量的纯化热水中，使得蜂蜜浓度为10%，然后在85℃中搅拌溶解10min，除去表面的沫子； 2.4配料及灌装 2.4.1将制备好的西洋参提取物和黄芪提取物的母液和非热敏性物料（糖液、维生素类液、20%山梨酸钾溶液），倒入配料灌中，按比例加入所需量的柠檬酸，缓慢加入纯化水至最终液体体积的3/5，充分搅拌，使其均匀混和，加热煮沸灭菌30min。 2.4.2待灭菌后溶液冷却至室温，滤液中再加入热敏性物料（蜂王浆、蜂蜜液、维生素B1、维生素C、食用香精），充分搅拌。缓慢加入蒸馏水，定容至预定体积，混合均匀后用板框过滤机过滤，再用0.22um微孔滤膜过滤，最后得到久保康牌久保康保健饮料。 2.4.3将玻璃瓶用高压纯化水冲洗干净后，进行干热灭菌（250℃，60min） 2.4.4灌装采用洗、烘、理、灌、封一体化机组。所用包装为钠钙棕色玻璃药瓶及扭断式铝防盗瓶盖，规格100ml/瓶。 2.5检查及入库 2.5.1将灌装好的样品进行检漏、灯检、功效成分/标志性成分含量及微生物检查。 2.5.2将检验合格后的样品，贴标签、包装，入库。 2.6生产条件 本产品在原料的配料及灌装整个工序均控制在10万级以上的洁净车间，局部的1万级以上洁净区进行，严格按照《保健食品GMP》的要求组织安排生产。

【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