

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G20080686

苗奇牌轻松降脂茶

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 二、工艺说明：配方：山楂2500g 泽泻1250g 荷叶1000g 生何首乌1000g 绿茶3000g 以上原辅料，制成1000袋，4.5g/袋×10袋/盒。（1）前处理山楂、荷叶、泽泻、生何首乌符合《中华人民共和国药典》2005年版第一部，绿茶符合GB/T14456-93。以上所有原料都是从正规饮片厂家购买。以下所用水均为纯化水，纯化水和乙醇均符合《中华人民共和国药典》2005年版第二部。按上述配方量称取山楂、荷叶、泽泻、生何首乌，置于多功能提取罐（型号TQZ3.0，适用于本产品的提取管）中，按上述配方量称取绿茶，用DKDK-40型高效万能粉碎机（天津肯大包装机械厂）粉碎成粗粉，过20目筛，再用4KGY的Co60辐照2小时后直接转入30万级洁净区，备用。

（2）、提取加入10倍量药材的水，浸泡1小时后，通入蒸汽（压力为2.5kg/cm²），加热至微沸（90℃）开始计时，煎煮2小时，得提取液，用200目不锈钢筛网过滤，得第一次滤液，再注8倍量药材清水入药渣中，按照第一次步骤，煎煮2小时后用200目不锈钢筛网过滤，滤液与第一次滤液合并混匀，得滤液，送下一工序。（3）、浓缩将上述提取液，加入到真空减压浓缩罐（型号JN300.0）中，温度60℃，真空度0.06Mpa，压力0.03Mpa，减压浓缩，浓缩至相对密度约为1.05（60℃），得浓缩液，送下一工序。（4）、醇沉将浓缩液转入带搅拌醇沉降罐（JCG1000，常熟市制药化工机械总厂）中，注入95%的食用乙醇，使含醇量达70%，0-4℃静置24小时后，将上清液泵入浓缩罐中，以备浓缩。（5）、浓缩将滤液转入外循环真空减压浓缩罐（型号JN300.0，常熟市制药化工机械总厂）中温度60℃，压力0.03Mpa，减压回收乙醇，至滤液接近无醇时，再继续浓缩至相对密度为1.28-1.33（60℃），得浸膏，浸膏得率为29.5%。（6）、软材制备将浸膏转入30万洁净区，与绿茶粗粉转入双浆混合机（WSH-150型，上海民联机械厂）混合均匀，搅拌15min，制软材，送下一步工序。（7）、制粒、干燥、整粒将软材置入摇摆式颗粒机（型号YK-160，上海天和制药机械有限公司）制粒，过14目筛，将所得湿粒转入干燥室，用高效沸腾干燥器（GFG-120，上海天和制药机械有限公司），热气流温度调至90℃，干燥约30分钟，当沸腾层温度持续在40℃左右时即可，得到干粒再用旋振筛（XZS-400，江阴马镇制药设备厂）整粒（过14目筛），得颗粒，送包装工序。（8）包装将颗粒转入颗粒自动包装机（型号GF-300，天津肯大包装机械

厂)，用热封型茶叶滤纸袋（18g/m²，符合GB11680-1989《食品包装用原纸卫生标准》）按4.5g/袋×10袋/盒进行分装。（9）、检验入库包装好的成品按照标准规定条件进行检验，检验合格后入库。（10）、生产环境卫生洁净度按虚线框内的生产工序为30万级洁净区，其它生产工序为一般生产区。（工艺简图见纸版资料）

【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】
