

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20090134

三得利牌黑乌龙茶饮料

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 生产工艺说明 1、前处理和配料取乌龙茶、山楂提取物、银杏叶提取物检查、去掉合格外包装后，乌龙茶净选挑去杂质。原料检验合格后，称取配方量的乌龙茶、山楂提取物、银杏叶提取物备用。 2、提取、混合取配方量的乌龙茶加置35倍量约90℃的热水中，搅拌，维持热水90℃浸提1次，浸提时间0.5小时，浸提液过滤（100目筛网），得乌龙茶浸提液；山楂提取物、银杏叶提取物加至8倍量的纯化水中，加热维持70～80℃，边加边搅拌使完全混溶，再冷却，经120目筛网过滤，得提取物溶液。 3、调配、灭菌将乌龙茶浸提液与提取物溶液合并，搅拌混匀，150目过滤，得混合液。取配方量抗坏血酸加至适量的纯化水中，搅拌溶解，过100目筛，与上述混合液混合，再加入适量的纯化水定容至配方量，搅拌混匀，得总配制液，总配制液板框过滤器过滤（滤材为0.8 μm微孔滤膜），得精滤液，精滤液经管道过瞬时高温灭菌机灭菌，得灭菌饮料原液。灭菌参数（F0≥14）。 4、供瓶、瓶盖灭菌，灌装，灭菌 灌装用供瓶、瓶盖先用饮用水洗净，纯化水荡洗，再75%食用乙醇溶液浸泡消毒灭菌，灭菌后的供瓶供盖控干，转进灌装间，灭菌饮料原液经高温瞬时灭菌后迅速热灌装，装量350ml/瓶，压盖，得瓶装饮料。灌装后瓶装饮料倒瓶杀菌（≥80℃），倒瓶杀菌后再70～80℃低温间歇灭菌3次，每次灭菌1小时。得灭菌饮料。灌装用PET瓶符合QB/T 2665-2004 热灌装用聚对苯二甲醇乙二醇酯（PET）瓶标准要求。 5、贴标签、入库灭菌瓶装饮料再贴标签、自动膜包后，随机抽取样品质检，合格后转送至成品仓库。 6、生产环境卫生洁净级要求：生产环境及管理符合保健食品生产管理规范要求，具体操作环境见生产工艺简图。

【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