

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20140050

寿瑞祥牌元清茶

WanShengTangPaiYuanQingCha

【配方】 人参、枸杞子、淫羊藿、刺五加、牛磺酸、绿茶

【生产工艺】 一、简易工艺流程：方中药材→切碎→提取（淫羊藿、枸杞子：水提；人参、刺五加：醇提）→浸膏→加牛磺酸、绿茶（粉碎）混匀→干燥→包装→成品。二、操作要点： 1. 1 选材：根据有关原辅材料标准要求选材。 1. 2 药材处理：用水冲洗，洗净，烘干，切碎。 1. 3 提取： 1. 3. 1水提：根据配方称取处理过的淫羊藿、枸杞子，加10倍水煮沸，保持微沸提取2小时，药渣经两级离心（800~1000转/min）分离弃去。如此提取二次，合并滤液，超速碟片式离心（5000转/min）去杂质。 1. 3. 2 醇提： 1. 3. 2. 1人参：根据配方称取处理过的人参，加10倍的75%乙醇回流提取2小时，放至室温，过滤，药渣再加8倍的75%乙醇回流提取2小时，放至室温，药渣经两级离心（800~1000转/min）分离弃去。合并以上滤液，超速碟片式离心（5000转/min）去杂质。 1. 3. 2. 2刺五加：根据配方称取处理过的刺五加，粉碎成粗粉，加7倍量的75%乙醇，连续回流提取12小时，滤过，其余同上。 1. 4 浓缩： 1. 4. 1 水提滤液煮沸5分钟，通过真空抽滤管抽入减压浓缩罐内，真空减压浓缩（维持真空度：0.05Mpa，使用压力0.08~0.1Mpa，温度60~80℃），至相对密度1.05~1.10（60℃）。 1. 4. 2 醇提滤液加热煮沸，蒸馏至无醇味，通过真空抽滤管抽入减压浓缩罐内，真空减压浓缩（维持真空度：0.05Mpa，使用压力0.08~0.1Mpa，温度60~80℃），至相对密度1.05~1.10（60℃）。 1. 4. 3各组分提取率原料名 人参 淫羊藿 枸杞子 刺五加 牛磺酸 绿茶出膏率，% 12 9 14 5 全粉 全粉 1. 5粉碎：将检测合格的绿茶（如仅卫生学检验不合格，可采用5KGy的 ^{60}Co - γ 射线辐照灭菌，经检测合格后方可使用）加入到450型风选粉碎机中，控制粉碎细度24目，过二号筛。 2. 产品的制备工艺 2. 1调配：按配方依次加入浸膏、牛磺酸及粉碎后的茶叶，置于CH-200槽型混合机内捏合，调整设备转速达到20转/分时，连续运转约10min，停车，即得混合均匀的原料（软材）。 2. 2制粒：通过YK-100型摇摆式颗粒机制粒，速度约45次/分，造粒网孔20目。 2. 3干燥：采用GLZ3×45型振动流化床干燥机干燥的方法对物料连续干燥。进料浓度（固形物含量）：70~90%；进风温度：60℃。 2. 4整粒：整粒机整粒。装好一号筛（12~14目），启动整粒机，将干颗粒依次加入；再换为四号筛（60目）除去细小颗粒和细粉。整粒完毕后称重，装入洁净不锈钢桶中，密封，送入中间站。桶壁贴上标签，注明品名、规格、批号及总数量、生产日期、操作人。计算收率，做好物料平衡，填写请验单。 2. 5包装：内包装采用DCH160G型袋泡茶包装机进行自动包装，使每袋内容物为2g；单件包装规格：10袋/盒。 2. 6检验与入库：按照企业标准及卫生标准检验，合格方能进库、销售。 3. 消毒 3. 1待投原辅料应符合食品卫生学标准。 3. 2原辅料、包材应在缓冲区进行紫外灯照射后去皮，方可进入生产区投料、包装。 3. 3生产场地应在停工期间开启紫外灯消毒。三、生产条件： 生产场地应符合《食品卫生法》和《保健食品管理办法》的有关规定。 生产厂房应

达到三十万级净化，以控制产品卫生条件及洁净条件。具体按GB 17405—1998《保健食品良好生产规范》的有关规定执行。

【保健功能】 缓解体力疲劳

【适宜人群】 易疲劳者

【不适宜人群】 少年儿童

【食用方法及食用量】 每日2次，每次1袋，用温开水反复冲泡至茶色清淡

【规格】 2g/袋

【贮藏】 密封、置阴凉干燥处

【保质期】 24个月
