

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20110534

缤纷生活牌多维糖浆

BeiKangAnPaiDuoWeiTangJiang

【配方】 维生素C、维生素E醋酸酯、维生素A醋酸酯、维生素D₃、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酰胺、叶酸、白砂糖、浓缩橙汁、果胶、桔子香精、苯甲酸钠、二丁基羟基甲苯、水

【生产工艺】 1、按照质量标准对原料维生素C、维生素E醋酸酯、维生素A醋酸酯、维生素D₃、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酰胺、叶酸、白砂糖、浓缩橙汁、果胶、桔子香精、苯甲酸钠、二丁基羟基甲苯进行质量检验，合格者入库备用。 2、按照配方量比例称取白砂糖、果胶、浓缩橙汁。在配料罐中根据生产需要加入适量纯化水，加热至65~70℃，将果胶与5倍量白砂糖混合均匀后缓慢加入，将糖液加热并保持温度在85~90℃，持续搅拌30min。 3、将剩余部分白砂糖投入糖液中，搅拌至完全溶解后，加入浓缩橙汁，保持温度在85~90℃，持续搅拌30min至混合均匀，制得糖液。 4、将配料罐中的糖液通过板式热交换器后，转至另一配料罐，转存后糖液温度降至50℃以下，转存过程同时过100目滤网。 5、按照配方量比例称取维生素C、维生素E醋酸酯、维生素A醋酸酯、维生素D₃、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酰胺、叶酸、苯甲酸钠、二丁基羟基甲苯和桔子香精。先将各项维生素以适量纯化水搅拌溶解加入糖液，再将苯甲酸钠、二丁基羟基甲苯用适量热水溶解，与桔子香精一起投入糖液，定容，搅拌30min至混合均匀。 6、将混合均匀的料液经过100目滤网，采用超高温瞬时灭菌，灭菌条件为115℃，5秒。 7、将质检合格的玻璃瓶用纯化水进行两次清洗，洗净的玻璃瓶甩干，备用。 8、将质检合格的瓶盖用紫外线灭菌30min，备用。 9、料液进行灌装，控制装量和瓶盖密封性。本品有两种规格，50ml/瓶和150ml/瓶。 10、为确保产品质量安全，将灌装后的产品采用连续式喷淋杀菌机灭菌，灭菌条件为80℃，30分钟。 11、产品灭菌完毕，进行灯检，剔除不合格产品。 12、合格产品进行包装，经质检合格后，入库。 13、控制生产环境为30万级的洁净车间，按照GMP要求组织安排生产。

【保健功能】 补充维生素C、维生素E、维生素A、维生素D₃、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酰胺、叶酸

【适宜人群】 4-11岁儿童

【不适宜人群】 无

【食用方法及食用量】 每日推荐用量5ml，可直接食用，也可加入水或牛奶中食用

【规格】 50ml/瓶、150ml/瓶，附量具

【贮藏】 密封，置阴凉、干燥处，避光保存

【保质期】 24个月
