国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20100531

黄金海岸®人参天麻蜂王浆口服液

HuangJinHaiAn®RenShenTianMaFengWangJiangKonFuYe

【配方】 葡萄糖、人参、天麻、蜂王浆、山梨酸钾、水

【生产工艺】 生产工艺说明（1）原辅料检验及前处理：1）原辅料检验：原辅料按各自质量标准进行检验，合格者投料。2）中药材前处理：中药材人参、天麻使用前必须经过除杂、冲洗、净制（注：水应是常温），净制后晾干备用。水纯化前处理：生活饮用水经活性炭过滤，经3 μ 、1 μ 滤器精密过滤，再采用反渗透纯化水装置(0.5M³/h型)处理，最后经紫外线杀菌，以除去水体中的胶体物质、细菌、病毒、二氧化硅和各种中性粒子等水体污染物，得到纯化水，备用（基本参数：压力：0.20-0.25Mpa，电导率：2.7-3.5us/cm²）。3）辅料质量等级：名称 来源（购买厂家） 质量等级 执行标准 葡萄糖 山东鲁州生物科技有限公司（沂水分公司） 一级 GB/T 20880-2007 山梨酸钾 余姚市瑞彩食品添加剂有限公司 一级 GB 13736-1992（2）人参的提取：称取人参，初步破碎，用8倍量70%乙醇浸润后，装入回流提取装置中于80℃回流提取，提取2次，每次3h，过滤，合并两次滤液，于0.07~0.08Mpa减压浓缩罐中，在60℃减压浓缩至相对密度1.15~1.20，制得浸膏，备用。（3）天麻的提取：称取天麻，初步破碎，在80℃条件下热提二次，两次均加8倍水，煮1.5小时，过滤，收集、合并两次滤液，浓缩至相对密度1.15~1.20，制得浸膏，备用。（4）蜂王浆制备液：蜂王浆冻干粉拆包后，经传递窗进入操作间，在不锈钢桶中用适量水、稍微加热(45℃)溶解，然后加入葡萄糖、山梨酸钾，并加水至规定量，过滤，滤液转移至不锈钢桶中，备用。（5）配液：在夹层锅(200L型)内加入人参浸膏、天麻浸膏、蜂王浆、葡萄糖制备液，并用纯化水定容至规定量。（6）初滤：将定容后处理液通过硅藻土过滤机过滤至滤液澄清后，再通过板框式压滤机(型号：GL-0.4型、压力：0.15-0.3Mpa、滤膜：1.6 μ m)，使滤液澄清度达到企业标准要求，滤液转移至不锈钢储罐中静置澄清，备用。（7）超滤灭菌：将过滤后滤液通过超滤灭菌器进行超滤灭菌，超滤采用0.22 μ m的聚乙烯中空纤维微超滤机（常州市常能机械技术有限公司），压力控制在0.10-0.15Mpa，使滤液缓慢通过滤膜，滤液立刻通过不锈钢管道，转移至罐装桶中备用。（8）玻璃瓶及瓶盖清洗、消毒 玻璃瓶、瓶盖经洗净、甩水后，在灭菌柜中烘干、灭菌（型号：I-1.1M³、温度：125℃、时间：20分钟），然后用灭菌车转移至罐装车间，备用。（9）罐装、扎盖：罐装、扎盖于无菌的10万级空气洁净车间内操作，于自动灌装机(YG.10B3型)罐装，每瓶罐装10ml，并及时扎盖。转移至灯检间，备用。（10）灯检：按企业标准规定进行灯检，灯检合格后转入外包装间。（11）贴标、包装：每瓶贴已印生产日期的不干胶标签，装入已印生产日期的中盒，每盒10支，每箱24盒，封箱，外箱印生产日期，待检。（12）成品检验、进库：待检品经抽样，按企业标准检验，合格后进入成品仓库。（13）生产车间洁净度：生产车间分为一般生产区、缓冲区、洁净区。洁净区包括辅料溶解、配料、过滤及灌装车间，空气洁净度为10万级。

【保健功能】 增强免疫力

【适宜人群】 免疫力低下者

【不适宜人群】 少年儿童

【食用方法及食用量】 每日2次，每次1支

【规格】 10ml/支

【贮藏】 密封、防潮、防晒、置阴凉干燥处

【保质期】 24个月