

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20100644

星联牌香菇枸杞口服液

XingLianPaiGuQiKouFuYe

【生产工艺】 1. 生产工艺：香菇经3次煎煮提取—浓缩—冷沉静置24小时—高速离心—加入木糖醇、柠檬酸、枸杞提取物进行配料—过滤—灌装—封口—灭菌—检验—成品入库。 2. 工艺操作说明

2.1投料：领料称量人员按生产工艺领取所需原料香菇。核对物料品名、数量，并及时填写领料记录，核对无误后，投入洁净不锈钢提取釜内，盖严。第一次投料量和加水量的重量比为1:8；总体积不得超过反应釜容积的2/3，所加水为纯化水。 2.2煎煮提取：共提取三次，搅拌升温到95℃，第一次煎煮保温120分钟，后滤出提取液；再加4倍原料重量的纯化水，第二次煎煮后95℃保温60分钟，滤出提取液，与第一次滤液合并，再向釜内加入3倍原料重量的纯化水，第三次煎煮后95℃保温60分钟，与第一二次滤液合并，将釜内滤渣放出弃之。 2.3浓缩：将混合后的三次提取液浓缩至原料重量的4倍，得浓缩液。 2.4冷沉：将浓缩液置0℃～5℃条件下24小时沉淀，去除沉淀物。 2.6高速离心：用GQ105型高速离心机对冷沉后的香菇提取液进行高速离心。 2.7配料：将以上香菇提取液置配料罐内，按配方比例加入枸杞提取物、木糖醇、柠檬酸，搅拌30分钟，使混合均匀。然后，由化验室取样，做性状、pH值和粗多糖的检验。 2.8理瓶：按生产指令，领取并核对口服液瓶的数量、规格、检验报告单，核对无误后，将瓶整齐摆放于盘中，送入洗瓶岗位。 2.9瓶及瓶盖清洗、干燥：将理好的口服液瓶，置于洗瓶机上。开启洗瓶机，经纯化水喷淋洗涤，压缩空气吹淋后，取出，送入干燥箱，经排湿、烘干，冷却至60℃后取出备用。瓶盖经纯化水清洗后，送入干燥箱，经排湿、烘干，冷却至60℃后取出备用。 2.10过滤、灌装：取检验合格的调配料液用XAQ4/450-30u压滤机进行过滤，按灌装机标准操作规程操作灌装，调整装量为 $10.0 \pm 0.9\text{mL}$ 。 2.11灭菌：将盛装口服液的灭菌袋置于灭菌锅中，按口服液灭菌检漏标准操作程序进行操作，设置灭菌温度105℃，灭菌时间40分钟，灭菌后冷却至常温，挑出密封不严、破碎等不合格品。 2.12包装：领料人员按包装指令、按标准操作程序领取所需包装物，并核对品名与数量、批号，核对无误后打印产品批号、生产日期、保质期，打印应清晰准确。按自动贴标机标准操作程序进行贴标，并及时挑出不合格品，然后将产品朝上放于盒托内，在盒托指定位置放入吸管（供货企业已进行灭菌并密封包装）和折好的说明书。每盒装入24支，每箱20盒。同时化验室取样对成品作感官、装量、pH值、微生物指标和粗多糖的检验。 2.13检验：化验室取样检验，检验项目为感官指标、标志性成分、pH值、可溶性固性物、菌落总数、大肠菌群和净含量。 2.14入库：按待检区、合格区和不合格区分别存放，登记批号、数量，不同批号之间应有明显界

限，不得混放。

【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3次，每次1支

【规格】 10ml/支

【贮藏】 阴晾、通风处

【保质期】 24个月
