

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20050133

金祈牌藤茶

〈拼音〉

【生产工艺】 生产工艺简介 1、原料来源及处理 藤茶来源于湖北恩施州来凤县，生长于海拔600米以上的山区，为当年采摘。将藤茶茎叶用水冲洗干净，晾干后置于杀青机中，在80-90℃的条件下杀青20分钟，冷却后，置于茶叶专用设备中进行揉捻、烘干、分级、风选、静电检梗、阶梯检梗、自动装袋。2、将以上原料粉碎过筛，置自动袋装机中，按3g/袋、50或90袋/盒制成装茶（也可根据市场需求调节不同包装的装量）。成品置于干燥的成品仓库内，离墙、离地，分类存放（优级品种密封冷藏保存）。

【保健功能】 辅助降血脂

【适宜人群】 血脂偏高者

【不适宜人群】 少年儿童

【食用方法及食用量】 每日3次，每次3g，用开水冲泡

【规格】 3g/袋

【贮藏】 置阴凉、干燥、洁净、无异味处

【保质期】 24个月

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改