

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

BJG20050480

文洋牌陈江酒
〈拼音〉

【生产工艺】 1、药材的选择与处理所用中草药人参、山药、黄芪、茯苓、淫羊藿，桑椹、枸杞等符合《中华人民共和国药典》2000版一部的有关要求及本公司药材等级规格和质量要求。上述原料购买时已经加工炮制合格，使用前切成相应的薄片、丝和小段。 2、渗漉 2.1操作程序：将中草药投入渗漉器中，加入基酒（乙醇浓度为50度，v/v，%）浸润。2天后开始渗漉，每天8小时，连续进行15天。渗漉完成后，将药渣沥干酒汁，全部渗漉汁混合均匀备用。药渣蒸馏回收酒液。 2.2渗漉汁的质量要求：色泽棕红，清凉透明；理化指标和卫生指标达到标准。 3、调配 3.1调配用水为本公司经离子交换及渗透处理生产的纯净水。其理化指标和卫生指标达到标准。 3.2糖浆的制作：精制冰糖溶于热的纯净水中备用。 3.3调配：按比例抽取渗漉汁、纯净水及糖浆与调配罐中，搅拌均匀。 3.4检测与调整 4、粗滤 4.1过滤设备：藻土过滤机 4.2过滤操作：硅藻土于容器中，用待过滤酒液搅拌使其分散其中，上机预涂均匀后，开始过滤，要求过滤后的酒液清凉透明，无沉淀物、悬浮物。 5、陈酿：滤好的酒液泵入陈酿罐中进行陈酿，陈酿周期为90天。 6、精滤：按陈酿到期的先后顺序取陈酿罐的上清酒液泵入过滤机种进行过滤调整过来介质的配比，提高过滤精液度。精滤后的酒液要求清彻透明，并存放于专用的洁净酒罐中。 7、装瓶及包装：合格的半成品酒液按要求灌入瓶中，封口、贴标、装箱、打包。 8、质量检查：由公司质检部门抽样进行检验，合格后入库或出厂销售。 9、入库：打好包、检验合格的成品酒转入仓库存放，做好记录。仓库保持阴凉、通风、整洁。 10、生产过程均在10万级洁净环境下，并严格按照GB17405—1998《保健食品良好生产规范》组织生产。

【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、孕妇、乳母

【食用方法及食用量】 每日2次，每次50ml

【规格】 250ml/瓶、500ml/瓶

【贮藏】 密封、置阴凉干燥处

【保质期】 24个月

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改