

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20050938

圣.雪莲牌维生素C加维生素E泡腾片

ShengXueLianPaiWeiShengSu C Jia WeiShengSu E PaoTengPian

【生产工艺】 生产工艺流程说明 1、本品生产全过程在30万级洁净环境下，相对湿度必需保证在45%以下进行生产，本品生产工艺为酸碱分开干燥制粒再混合压片。 2、根据配方称取柠檬酸、碳酸氢钠、甘露醇、维生素E、维生素C、聚乙二醇、阿斯巴甜、白瓜粉末香精分别粉碎过80目筛。 3、酸性物质制粒（1）将柠檬酸、维生素E、维生素C、白瓜粉末香精、阿斯巴甜等原料加入V型混合机充分混合均匀，时间30分钟。（2）上述混合原料，用槽式混合机加入70%乙醇充分混合均匀制成软材，软材的干湿度适宜，混合时间10分钟，制成软材通过20目筛网再制得湿颗粒。（3）将制得的颗粒进行干燥，温度为75~80℃，干燥后的原料整粒过筛备用。 4、碱性物质制粒（1）将碳酸氢钠、甘露醇加入V型混合机充分混合均匀，混合时间25分钟。（2）混合好的原料用槽式混合机加入70%乙醇充分混合均匀制成软材，软材的干湿度应适宜。（3）将制成的软材通过20目筛网制得湿颗粒。（4）将制得的颗粒进行干燥，温度75~80℃，干燥后的原料整粒过筛备用。 5、将上述所制得的酸性物质颗粒和碱性物质颗粒加聚乙二醇，放入V型混合机充分混合均匀，混合时间30分钟。 6、将混合均匀的颗粒倒入压片机中进行压片，调节片重为3.8g/片。 7、将片剂按规格装进密封性能良好的塑料管内。 8、样品抽样检验，经检验合格后产品入库。 9、生产过程严格按照GB17405—1998《保健食品良好生产规范》组织生产，因此能够有效控制各工序中细菌的污染，故生产的成品无需灭菌处理。

【保健功能】 补充维生素C、维生素E

【食用方法及食用量】 每日1-2次，每次1片，取一片投入约200ml凉（温）水中，完全溶解后饮用

【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