

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20060042

菇博士牌鸡腿菇铬片

QianXiPaiFuZhuJiangXueTangPian

【配方】 鸡腿菇、吡啶甲酸铬、微晶纤维素、羧甲基淀粉钠、硬脂酸镁

【生产工艺】 一、生产工艺 1、鸡腿菇提取：投料、水提取、减压浓缩、乙醇沉淀、离心分离、真空干燥、粉碎、包装 2、制剂：配料、混合、制软材、制湿颗粒、沸腾加热烘干、整粒、总混、包衣、内包装、灭菌、外包装、成品二、工艺说明 1、鸡腿菇提取（1）投料：将鸡腿菇切片，去杂质，投入提取罐中。（2）水提取：以水为提取剂，加温控制温度在95-100℃提取二次。（3）减压浓缩：将水提取液进行减压浓缩，真空度小于0.1MPa，温度65-70℃。浓缩比重达到1.050-1.080(50℃热测)（4）乙醇沉淀：缓慢加入相当于浓缩液体积4倍的95%乙醇，混匀，过夜。（5）离心分离：4000rpm离心分离上清液，收集沉淀物。（6）真空干燥：沉淀物装入料盘置于烘箱内，60-65℃干燥4 hr，再抽真空干燥，真空度控制在-0.07--0.08Mpa，温度控制60-65℃。至水分≤10%出料。（7）粉碎：将干燥物粉碎，过80目筛，称重。 2. 制剂（1）配料：按配方比例称取原辅料。（2）混合：将原辅料置于高速混合制粒机混合5分钟。（3）制软材：按配比制备润湿剂，将润湿剂缓慢加入高速混合制粒机中与原辅料混合制成软材。（4）制湿颗粒：将软材通过摇摆颗粒机16-18目筛网制成湿颗粒。（5）沸腾加热烘干：湿颗粒放入沸腾干燥制粒机中，进风温度60-70℃，沸腾加热烘干，待出风温度约50℃时（测水分含量4.5~5.5%），停止加热。（6）整粒：用摇摆颗粒机18-20目筛网整粒。（7）总混：硬脂酸镁与干颗粒置于混合机中混合20分钟。（8）压片：片重0.45克/粒±5%，硬度≥58.8N；脆碎度≤0.8%；崩解度≤50分钟。（9）包衣：配包衣浆（新菲尔包衣配方，编号：SNWR-238）；喷浆：素片置包衣机中先预热，喷包衣浆料时，控制流量，直到浆料喷完。继续加热烘干，控制片重增加2-3%范围内。（10）内包装：理瓶机理瓶；数片机数片装瓶，90片/瓶；干燥剂1袋/瓶，旋盖机压盖、旋盖；封口机封口。（11）灭菌：（12）外包装：于外包装间贴标机贴标；人工装盒、装箱，捆扎机打包带。（13）成品：检验合格入成品库。

【保健功能】 辅助降血糖

【适宜人群】 血糖偏高者

【不适宜人群】 少年儿童

【食用方法及食用量】 每日2次，每次3片，口服

【规格】 0.45g/粒

【贮藏】 密封、置阴凉干燥处

【保质期】 24个月
