

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20060054

日月星牌日月星康乐酒

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 1、原药材的净化、炮制及其质量要求 按《中国药典》2000版一部枸杞子、大枣、肉桂、人参、淫羊藿、熟地黄、砂仁、鹿茸项下有关技术要求对药材饮片检查验收，其中鹿茸为马鹿茸；冰糖应符合QB1174的有关技术要求；白酒应符合GB10781.1的有关技术要求。 2、浸提、压榨 取配方用量的枸杞子、大枣、肉桂、人参、淫羊藿、熟地黄、砂仁、鹿茸炮制饮片，置浸出罐中，加入4倍量40%vol的酒基，密闭，浸渍20天，每天搅拌1-2次，以促进有效成分的浸出。取上清液，余下药渣用压榨机压榨，收集压榨液，合并压榨液与上清液，得酒浸液，备用。 3、配液、过滤 加冰糖500g于酒浸液中，搅拌使溶解，密闭，静置48小时，用板框压滤机（滤材为滤纸）滤过，收集滤液，加入适量纯化水调整滤液的酒精度为 $37\pm 1\%$ vol，得半成品。 4、储存、陈酿、过滤 将调配好的半成品密封，置于干燥阴凉处（室温小于 25°C ），静置30天后，取上清液用板框压滤机（滤材为滤纸）滤过，收集滤液，得成品酒。 5、洗瓶、干燥 取规格为500ml的低硼硅玻璃瓶、瓶塞依次用饮用水、纯化水洗净，洗净后干燥灭菌（ 120°C 、2小时），备用。 6、灌装、压塞 将成品酒在自动灌装机中灌装于上述备用玻璃瓶中，调整灌装量为500ml/瓶，压盖并检查压盖密封性。 7、灯检 剔除灌装量不足，密封不严，破损，有玻璃屑、纤维及其它异物的不合格品。不合格品用专门容器存放，容器上贴有不合格标识。 8、包装、成品检验、入库 将合格品装盒装箱，1瓶/盒，6盒/箱。按照企业标准进行检验，入库存放。 9、生产洁净级要求：配液、过滤、储存、陈酿、灌装、压塞 操作步骤的环境应符合GB17405的要求，空气洁净度为十万级。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改