

国家食品药品监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20060110

红帆®番茄红素软胶囊

〈拼音〉

【配方】 番茄油树脂、葵花籽油、明胶、纯化水、甘油、聚乙二醇400

【生产工艺】 生产工艺及说明一、生产工艺红帆®牌番茄红素软胶囊是以新疆产的新鲜加工型番茄为原料，经过果肉压榨后得到皮籽混合物，进一步进行果皮、籽分离，然后将果皮粉碎、干燥得到番茄皮粉做为中间产品贮存。番茄皮粉再经过二氧化碳超临界萃取得到半成品番茄油树脂，番茄油树脂按保健食品有效成分含量要求与葵花籽油进行配制得到番茄红素软胶囊的内容物。再经过软胶囊的压制、干燥、挑选、包装工序制成红帆®番茄红素软胶囊成品。二、生产工艺说明
1、原料及前处理（1）新疆种植大量的加工型番茄，全部由当地一些番茄酱厂做为原料生产番茄酱产品，我公司选用一些有自己的生产基地并通过食品安全认证的番茄酱企业做为我们原料的合格供应商。（2）番茄皮籽混合物经过皮籽分离机将果皮、籽分开；番茄果皮经过胶体磨粉碎加工成为浆料，处理好的浆体物料由高压泵送入喷粉塔中，在180℃的温度下干燥制成番茄皮粉贮存。2、二氧化碳超临界萃取番茄皮粉装入二氧化碳超临界萃取釜中，开启二氧化碳自动循环泵，在整个密闭系统内形成的超临界状态二氧化碳以气液两个相态混合流体的形式通过萃取釜进行萃取，此时番茄皮粉内的一些脂质成分扩散并溶解到CO₂超临界流体中。溶解了脂质成分的超临界流体在压力作用下，不断地流到系统的三级分离釜中，通过减压后，溶质被解析出来，定期从分离釜放出萃取物一番茄油树脂。3、软胶囊的生产加工以下各步操作均在洁净度10万级的环境下进行，并按照GB17405（GMP）规程和食品企业通用卫生规范 GB14881具体要求操作。按照保健食品有效成分含量要求将番茄油树脂和葵花籽油配制成软胶囊内容物，将明胶、甘油、聚乙二醇400及纯化水按工艺配方要求配制成软胶囊囊壳料液。这两者通过压丸机制成番茄红素软胶囊，再经过干燥水分、挑选漏丸、装瓶、贴标、喷码等工序制成红帆®番茄红素软胶囊成品入库销售。

【保健功能】 抗氧化

【适宜人群】 中老年人

【不适宜人群】 少年儿童

【食用方法及食用量】 每日2次，每次1粒，温开水吞食

【规格】 500mg/粒

【贮藏】 密封、避光、置阴凉干燥处

【保质期】 24个月

