

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20060158

达正堂牌维加钙咀嚼片

〈拼音〉

【生产工艺】 1. 领料 1.1按配方数量准确称取各原料，密封好（防吸潮）送到配料间。 1.2注意：阿斯巴甜、VD3、CMC钠必须准确。 2. 制粒 2.1 CMC钠的溶解：在准备制粒前5-8小时，先将CMC钠溶解，边加入边搅拌，以确保其分散均匀，溶解充分。搅拌直到成为均匀的1.3%胶体溶液方可使用。 2.2 制湿粒：因容器大小而定，可一批制完也可分两批制粒。取100%的碳酸钙和100%乳糖混合均匀，将2.1中的CMC钠溶液全部均匀加入，制成12目湿粒。如果分两批制粒，则取50%碳酸钙和50%乳糖混合均匀，将2.1中的CMC钠溶液的50%均匀加入，制成12目湿粒。 2.3装盘：装盘要求每盘数量一样，每盘3公斤左右湿粒，分摊厚薄均匀，以确保烘干时间一致。 2.4烘干：85-90℃，5小时，烘干到2.5小时时取出翻粒一次。干燥程度判定：以颗粒干脆、手用力抓颗粒不成团为宜。 2.5整粒：等到颗粒晾透，过16目筛。密封包装好待用。 2.6葡萄糖烘干：75℃，2小时，每盘3-4公斤左右分摊均匀。晾透，密封包装好待用。 3. 总混——要求环境空气相对湿度不高于60% 3.1VD3粉碎：用高速粉碎机粉碎。 3.2等量递增法混合：将阿斯巴甜、VD3、CCP过40目筛，然后与全部葡萄糖采用等量递增法混合均匀，过20目筛。 3.3总混：将羊奶粉、颗粒及3.2的混合物全部加入总混，加料要求交替加入，即一包奶粉，一包颗粒，一包3.2的混合物，直至交替加完。以保证混合更加均匀。时间45分钟。封闭包装待用。 4. 压片——要求环境空气相对湿度不高于60% 4.1压片重量：0.8克/片，范围0.780~0.820克/片。 4.2硬度：以口感爽脆为宜，不宜太松或太硬。 4.3过筛：以除去片表面的粉尘。 5. 泡罩包装————要求环境空气相对湿度不高于65%。 5.1每板10片，要求形态完整，无碎片、缺片、无变形。 6. 装铝箔袋 6.1铝箔袋打生产日期\批号。每袋装2板，密封。 7. 装盒 7.1彩盒打生产日期\批号，与铝箔袋一致。 7.2每盒装4袋，说明书一张，两侧用达正堂封口证封口。 8. 装箱 8.1每箱装60盒，合格证一张，用达正堂封箱带封箱。打包入库。

【保健功能】 补充钙和维生素D

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改