

国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

BJG20060159

高歌牌清咽含片

GaoGePaiQingYanHanPian

【生产工艺】 1 制备工艺 1.1 原料与辅料 1.1.1 原料：金银花、诃子、野菊花、橘皮、天然薄荷脑、薄荷油 1.1.2 辅料：白砂糖、葡萄糖浆、食用盐 1.2 配方与制备工艺 **【配方】** 金银花 240g 诃子 200g 野菊花 200g 橘皮 200g 天然薄荷脑 16g 薄荷油 2g 白砂糖 1300g 葡萄糖浆 600g 食用盐 0.4g 制成1000片，2g/片 **【制法】** 1、取金银花、诃子、野菊花、橘皮，拣去杂草、泥土等杂质，在不锈钢清洗池内分别用水清洗二次； 2、取上述经净制的4种原料，在多功能提取罐内（罐内温度98~100℃）进行提取，加水（10倍、8倍）煎煮两次，每次1.5小时，过滤（200目筛），合并煎液； 3、煎液在单效浓缩蒸发器中进行浓缩（罐内温度为70~80℃，真空度-0.06~-0.08Kpa）至相对密度为1.35~1.40(60℃)的稠膏，备用； 4、在不锈钢夹层锅中加入水、白砂糖、葡萄糖浆，加热（105~110℃，30分钟以上）使溶解； 5、将糖液过滤（60目筛）至真空熬糖锅中，加入上述稠膏，混匀（105~110℃，5分钟），熬制（罐内温度145~155℃、真空度-0.092~-0.098Kpa）至水分在4%以下时，停止加热； 6、待温度降至80~90℃左右，边搅拌边加入天然薄荷脑、薄荷油、食用盐，充分搅拌均匀； 7、压制成1000片，即得。注：1）括号中10倍表示第一次的加水量，8倍表示第二次加水量； 2）从糖液熬制至分装阶段均是在洁净度30万级的环境下操作。 **【规格】** 2g/片 **【包装】** 10片/板×1板/盒，PVC铝膜泡罩包装。 **【检验】** 检验合格 **【入库】** 入库

【保健功能】 清咽

【食用方法及食用量】 每日6次，每次1片，含服

【贮藏】 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