

附2

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20070119

中亚牌伶姿酒

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 生产工艺：一、原料前处理：将配方中的原料逐一进行净选，去除杂质，用水冲洗后，快速烘干，备用。二、配料： 1. 处方：灵芝10g 人参4g 当归3g 枸杞子3g 熟地黄8g 黄芪8g 茯苓3g 肉桂1g（制成1000毫升） 2. 配料：按10000瓶（500ml/瓶）计灵芝50kg 人参20kg 当归15kg 枸杞子15kg 熟地黄40kg 黄芪40kg 茯苓15kg 肉桂5kg 三、粉碎：将配料进行混合，打粗渣至14目左右，混匀，装入布袋（每袋装1kg，袋直径为10公分）扎紧口，备用。四、提取： 1. 将装入原料粗渣的布袋放入不锈钢回流提取罐内，加入8倍量60%（v/v）的白酒，加热回流提取48小时，停止加热，放凉24小时，提取液放出至不锈钢贮液罐。 2. 再往回流提取罐内加入4倍量60%（v/v）的白酒，加热回流提取24小时，放凉12小时，提取液放出至不锈钢贮液罐。 3. 往回流提取罐内加入4倍量的水，加热回流提取12小时，放凉12小时，提取液放出至不锈钢贮液罐。 4. 充分搅拌贮液罐内三次提取液，使混合均匀，静置72小时。五、配制勾兑：贮液罐内静置液取上清液，滤棉过滤，将滤液放入配液罐中，加入30%的白酒、适量纯净水，电动搅拌机搅拌（顺逆方向搅拌4小时），搅拌均匀后放入冷冻罐中，于-9℃条件下冷藏72小时后，趁冷经板框过滤机过滤，真空度0.06MPa，滤液静置回温，为中间体待检。六、检验、灌装、入库：按照中间体的质量标准进行理化、感观等指标检测，合格后进行灌装。灌装采用自动灌装机，灌装容器用不锈钢，可调控250 ml、500 ml、750 ml、1000ml等不同规格的装量。经自动贴标机贴签，加盖三期后装盒、装箱，再进行成品检验，合格后，入库。七、生产环境要求：符合GMP要求，提取、配液、灌装在10万级区域生产。 工艺流程简图 80℃ 14目原料净选→水洗→快速烘干→炮制→配料→混合→打粗渣→装布袋→入提取罐→第一次，8倍量60%白酒，48小时第二次，4倍量60%白酒，24小时加热回流提取→酒提液→混匀静置→上清液过滤→勾兑 4倍量的水，24小时药渣水提取→水提液→合格 9℃ 合格→半成品检验→冷冻→过滤→静置回温→中间体检验→灌装→成品检验→入库 72小时

【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】
