

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G20070127

美西阳®西梅膏

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 一、生产工艺的说明 1、取28kg低聚异麦芽糖，加入50℃饮用水 2L，在调配罐中混合均匀，然后煮沸3分钟即可停止加热，制成低聚异麦芽糖浆。 2、取西梅浓缩液（制备方法见附录B）110kg，置于夹层锅中，加入制成的低聚异麦芽糖浆，搅拌均匀，调配成西梅浓缩液、低聚异麦芽糖浆混合液。 3、将已调配好的西梅浓缩液、低聚异麦芽糖浆混合液在常压进行煮沸浓缩约30分钟，从夹层锅中取出少量混合液作60℃热测，待至相对密度约为1.28~1.31时，停止加热，收膏。使总量调配至100L的最终产品。 4、将已配制好的产品，放置冷却。 5、内包装材料的清洗和消毒：所有灌装用的玻璃瓶和瓶盖先用饮用水洗涤1遍，然后再用纯化水或蒸馏水洗涤1遍。最后将玻璃瓶和瓶盖经过蒸汽灭菌准备灌装使用。 6、灌装：将已冷却的配制好的产品及灌装用的玻璃瓶和瓶盖在10万级的洁净车间内进行灌装，每瓶装量100mL或200mL。 7、外包装：按成品包装要求进行产品外包装，并进行包装质量检验。 8、成品检验：按产品企业标准的项目对制成品进行检验。 9、入库：将符合企业标准的成品，存放于清洁、干燥、通风的仓库内，库温不高于38℃，按仓储定置管理要求摆放。 二、原料：西梅浓缩液生产工艺的说明：西梅浓缩液是西梅干的水提取物，仅含有干梅子和水分。没有添加任何防腐剂、糖分和人工成分。生产加工过程完全符合美国联邦条例制订的《食品与药品法》（大标题21，110节良好食品加工规程）。生产加工过程使用果胶酶对果浆进行酶解，果胶酶名称为：Rapidase ADEX-D（美国DSM FOOD SPECIALTIES USA, Inc. 制品）。 1、取预制好的美国加州西梅干1000kg，去除杂质，清洗干净，加入530 L饮用水，然后加热至100℃蒸煮40分钟，对西梅干进行水化并使核从果肉中分离。 2、去核：将水化后的西梅干连同全部水份移入果浆擦碎过滤机中擦碎果肉及去除果核得到西梅干果浆。 3、酶解：将制好的西梅干果浆移入拌浆罐并冷却至45℃，然后加入果胶酶进行拌浆，然后将其徐缓地通过一条管道注入煮罐中，整个注罐过程需1小时（酶解时间），待注满罐后加热至100℃，使酶的活性消失并热处理45分钟。目的是充分释出浓缩液所有的营养成份。 4、过滤：将已充分释出营养成份的西梅干果浆注入离心式分离器中分离并过滤去除果肉残渣。 5、浓缩：将已去除果肉残渣后的西梅干果浆注入双效真空蒸发器进行浓缩，待浓缩至相对密度1.31-1.35/ 60℃时收

膏，得到800kg西梅浓缩液。浓缩技术参数：一效：99℃ ≤0.09Mpa 、 二效：46℃ ≤0.008Mpa
6、包装：将制好的浓缩液品泵入到桶里,密封，贴标签，放在托盘上以装运。 7、成品检验：按产品企业标准的项目进行检验。 8、入库： 将符合企业标准的成品，存放于清洁、干燥、阴凉通风的仓库内。

【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】
