

Q/YWL

云南万绿生物股份有限公司企业标准

Q/YWL 0028 S—2022

云南省
备案号
备案日期

库拉索芦荟凝胶植物饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040117 S-2022
备案日期: 2022年12月23日

2022-12-23 发布

2022-12-25 实施

云南万绿生物股份有限公司

发布

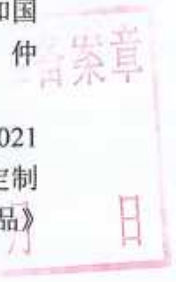
前 言

库拉索芦荟凝胶植物饮料是以库拉索芦荟为原料，经清洗、分检、榨汁、过滤、调配、杀菌、灌装、包装或以此为原料再经过定量包装等工序制成的可供直接饮用的非果蔬类饮料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据QB/T 2489-2018《食品原料用芦荟制品》及产品实际制定。

本标准由云南万绿生物股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗秉俊、吴智远、苏荣。



库拉索芦荟凝胶植物饮料

1 范围

本标准规定了库拉索芦荟凝胶植物饮料的产品分类、技术要求、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以库拉索芦荟为原料，经清洗、分检、榨汁、过滤、调配、杀菌、灌装、包装或以此为原料再经过定量包装等工序制成的可供直接饮用的芦荟凝胶汁饮料产品（非果蔬类饮料）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 定义分类

库拉索芦荟为原料，经清洗、分检、榨汁、过滤、调配、杀菌、灌装、包装或以此为原料再经过定量包装等加工而成的饮料产品。符合上述生产工艺的产品也可命名为：库拉索芦荟凝胶植物液饮料、库拉索芦荟凝胶植物水饮料、库拉索芦荟凝胶原汁饮料。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

4.1.1 库拉索芦荟凝胶：采用新鲜、无病变的库拉索芦荟叶片制成，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。浓缩饮料按产品标签标示中的冲调比例稀释后进行检测
滋味、气味	无异味，无异臭	
状 态	无正常视力可见外来异物，状态均匀	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	库拉索芦荟凝胶 植物水饮料	库拉索芦荟凝胶 植物液饮料	库拉索芦荟凝胶 原汁饮料	
O-乙酰基, mg/Kg	≥	50	350	QB/T 2489
pH		4-6.5		GB 5009.237
吸光度(400nm, 1cm 比色皿)	≤	0.1		QB/T 2489
芦荟苷, mg/Kg	≤	0.1		QB/T 2489

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法	
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.24	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070的规定方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760饮料的规定。

4.9 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一工艺，同一批原料生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中，随机抽取样品。抽取数量为18袋或/瓶，样品量不少于400ml(或400g)，样品分成两份，一份用于检验，一份用于留样复检。

5.3 出厂检验

每批产品需经本公司质量检验部门检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合按 GB 7718、GB 28050 和相关规定及要求。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，无异味，运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬轻放，严禁与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品距地不得小于10 CM，离墙不得小于20 CM，禁止与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

云南省食
备案号
备案日期

备案单位承诺书

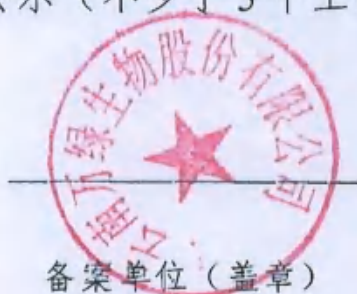
本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

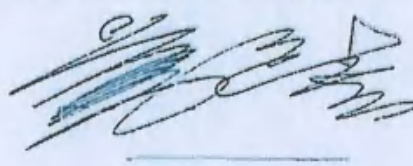
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2022年12月15日至2022年12月22日在云南万绿生物股份有限公司网站上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022年12月22日



备案单位主要负责人（签字）

2022年12月22日