

# Q/YWL

## 云南万绿生物股份有限公司企业标准

Q/YWL 0007 S—2023

代替 Q/ YWL 0007 S-2022

云南  
万绿  
生物  
股份有限公司

### 库拉索芦荟凝胶果酱

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5304<sup>0028</sup> S-2023

备案日期: 2023年05月25日

2023-05-25 发布

2023-05-27 实施

云南万绿生物股份有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的库拉索芦荟凝胶果酱是以库拉索芦荟为主要原料，经去皮、片薄、烫漂、切丁、挑选、调配、灭菌、灌装、包装等工序加工而成。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》的规定制定，微生物限量参照GB/T 22474-2008《果酱》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YWL 0007 S-2022《库拉索芦荟凝胶果酱》。

本标准中的附录A、附录B、附录C为规范性附录。

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、李艳、苏荣。

# 库拉索芦荟凝胶果酱

## 1 范围

本标准规定了库拉索芦荟凝胶果酱的定义、技术要求、检测规则、标志、包装、运输及贮存要求。  
本标准适用于以库拉索芦荟鲜叶为主要原料经去皮、片薄、烫漂、切丁、挑选、调配、灭菌、灌装、包装等工序加工而成的产品。

## 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

### 3.1 库拉索芦荟凝胶果酱

以库拉索芦荟凝胶和糖等为主要原料经去皮、片薄、烫漂、切丁、挑选、调配、灭菌、灌装、包装等工序加工而成且库拉索芦荟凝胶用量 $\geq 25\%$ 的产品。

### 3.2 库拉索芦荟凝胶果味酱

以库拉索芦荟凝胶和糖等为主要原料经去皮、片薄、烫漂、切丁、挑选、调配、灭菌、灌装、包装等工序加工而成且库拉索芦荟凝胶用量 $< 25\%$ 的产品

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 库拉索芦荟：应符合 QB/T 2489 的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 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 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项 目   | 指 标                             | 检验方法             |
|-------|---------------------------------|------------------|
| 色 泽   | 呈库拉索芦荟凝胶应有的颜色，色泽鲜亮，无异常          | 用不锈钢匙取样品约 20g，置于 |
| 滋味与口感 | 无异味，酸甜适中，口味纯正，具有库拉索芦荟凝胶特有的口感与风味 | 清洁的白瓷盘中。观察其色泽、   |

省食品  
号: 5  
日期:

|      |                    |                           |
|------|--------------------|---------------------------|
| 杂质   | 正常视力下无可见杂质，无霉变     | 组织形态、有无杂质，鼻嗅和口尝滋味和气味，作出评价 |
| 组织形态 | 均匀胶粘状，无明显分层和析水，无结晶 |                           |

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目                    | 指 标       |            | 检验方法       |
|------------------------|-----------|------------|------------|
|                        | 库拉索芦荟凝胶果酱 | 库拉索芦荟凝胶果味酱 |            |
| 可溶性固形物，(20℃)，%         | 32-42     | ——         | GB/T 10786 |
| pH，(20℃)               | 3.0-4.5   | ——         | GB/T 10786 |
| 大颗果粒 <sup>a</sup> ，(%) | ≥ 65      | ——         | 附录 B       |
| 粘度，(20℃，30s)/cm        | 5-9       | ——         | 附录 C       |
| 粘度，(20℃，60s)/cm        | 11±2      | ——         | 附录 C       |
| 净果粒含量，(%)              | ≥ 20      | ——         | 附录 A       |
| 总糖，g/100g              | ≤ ——      | 65         | GB/T 22474 |
| O-乙酰基，mg/kg            | ≥ 175     |            | QB/T 2489  |
| 芦荟苷，mg/kg              | ≤ 7.0     |            | QB/T 2489  |

<sup>a</sup> 仅适用于规格大于 5mm×5mm×5mm 的食品。

#### 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/kg | ≤ 0.32 | 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 采用罐头工艺生产的产品应符合罐头食品商业无菌的要求，并按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.6.2 采用非罐头工艺生产的产品微生物限量：

4.6.2.1 微生物限量应符合 GB/T 22474 的规定。

4.6.2.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

#### 4.7 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量按JJF 1070进行检验。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.9 生产过程的卫生要求

应符合GB 8950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。抽样基数为20 Kg产品，抽取2 Kg样品，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

每批产品须经生产企业的质量检验部门按本标准检验合格，并附合格证，方能出厂。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 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和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、无污染，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，贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地离墙20cm以上。禁止与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

安全企

304

年

附 录 A  
(规范性附录)  
净果粒含量

A.1 检测仪器

- a) 32 目圆筛。圆筛用不锈钢丝织成，直径为 20mm。
- b) 电子称，精度等级Ⅲ级。

A.2 分析

A.2.1 分析步骤

- c) 将待检产品搅拌均匀后，称取 200g 样品（ $m$ ），放置于 32 目圆筛内备用；
- d) 用流水将放置于圆筛内的样品进行冲洗，冲洗时间为 45s；
- e) 将冲洗后的样品进行沥水，沥水时间 45s；
- f) 称取沥水后样品的重量（ $m_1$ ）。

A.2.2 结果计算：

$$x = \frac{m_1}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

$x$ —净果粒含量，%

$m_1$ —水洗、沥水后的样品质量，单位为克（g）

$m$ —称取样品的质量，单位为克（g）

标准备

—  
月

附 录 B  
(规范性附录)  
大颗粒粒

省食品  
标准  
号: 5  
日期:

### B.1 检测仪器

- g) 孔径 2mm、4mm、6mm 的圆筛，圆筛用不锈钢丝织成，圆筛直径为 20mm。
- h) 32 目的圆筛，圆筛用不锈钢丝织成，直径为 20mm。
- i) 电子称，精度等级 III 级。

### B.2 分析

#### B.2.1 分析步骤

- j) 根据产品的规格选取不同孔径的圆筛，规格为 5×5×5 的产品选择孔径 2mm 的圆筛，规格大于 5×5×5 的产品选择孔径 4mm 的圆筛；
- k) 将待检产品搅拌均匀后取 200g 样品，放置于 32 目圆筛内备用；
- l) 用流水将放置于圆筛内的样品进行冲洗，冲洗时间为 45s；
- m) 将冲洗后的样品进行沥水，沥水时间 45s；
- n) 称取沥水后样品 (m) 的重量；
- o) 用 4mm 圆筛对沥水后的样品进行筛选；
- p) 称取透过 4mm 圆筛的样品质量 (m<sub>1</sub>)，用于计算；

#### B.2.2 结果计算：

$$x = \frac{m - m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

x—大果颗粒含量，%

m<sub>1</sub>—透过 4mm 筛网样品的质量，单位为克 (g)

m—称取沥水后样品的质量，单位为克 (g)

## 附 录 C (规范性附录) 粘度

### C.1 检测仪器

- q) Bostwick 粘度计。
- r) 计时器

### C.2 分析及读数

#### C.2.1 分析

将Bostwick粘度计放置于水平表面，调整水平螺丝钉直到水平仪的气泡处于中心位置。使用样品贮藏槽封闭。将调整到20℃的样品倒满贮藏槽，用压舌板或者其他直边物平整样品顶部。按下释放杆慢慢打开小门，同时启动秒表开始计时。

#### C.2.2 读数与结果计算

观察样品流动的情况，计时满30秒或60秒时，读取仪器上的最大值 $L_1$ 和最小值 $L_2$ ，并计算结果。

$$x = \frac{L_1 + L_2}{2} \dots\dots\dots (C.1)$$

式中：

$x$ —粘度，单位（20℃，30s）/cm或（20℃，60s）/cm；

$L_1$ —30 秒或 60 秒时仪器上的最大值；

$L_2$ —30 秒或 60 秒时仪器上的最小值。





## 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 2023 年 5 月 18 日至 2023 年 5 月 24 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。



2023 年 5 月 18 日

备案单位法定代表人 (签字)

2023 年 5 月 18 日