

# Q/YWL

## 云南万绿生物股份有限公司企业标准

Q/YWL 0012 S—2023

代替 Q/ YWL 0012 S-2020

云南省食品  
备案号:5  
备案日期:

### 库拉索芦荟全叶干粉

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53040057S-2023  
备案日期:2023年10月24日

2023-10-24 发布

2023-10-26 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全叶干粉是以库拉索芦荟为主要原料，经清洗、切片或榨汁、干燥、杀菌或不杀菌、粉碎、包装等工序制成的保健食品用原料。根据相关法律法规制定本标准，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 16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》的规定制定，其中铅指标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。

备案章

日

# 库拉索芦荟全叶干粉

## 1 范围

本标准规定了库拉索芦荟全叶干粉的定義及命名、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以库拉索芦荟为原料，经清洗、切片或榨汁、干燥、杀菌或不杀菌、粉碎、包装等工序制成的库拉索芦荟全叶干粉。

## 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 定义及命名

### 3.1 定义：库拉索芦荟全叶干粉

采用成熟的芦荟（库拉索芦荟）鲜叶，经清洗、切片或榨汁、干燥、杀菌或不杀菌、粉碎、包装等工序制成的粉状产品。

3.2 命名：符合上述生产工艺的产品也可命名为：库拉索芦荟叶粉、库拉索芦荟粉、芦荟粉、库拉索芦荟全叶汁粉。

## 4 技术要求

### 4.1 原料及辅料

4.1.1 库拉索芦荟：采用新鲜、无病变的库拉索芦荟叶片制成。

4.1.2 生产用水要求：应符合 GB 5749 的规定。

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的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检测方法
色泽	草绿色至棕色粉末	取适量试样置于 50mL 烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味，用温水漱口，品其滋味
气味	具有芦荟植物味，无异味	
滋味	苦、酸、涩、咸味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来物	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
多糖, mg/kg	≥	25000
0-乙酰基(以氯化乙酰胆碱计), mg/kg	≥	15000
芦荟苷, mg/kg	≥	2500
水分, %	≤	8
灰分, %	≤	30
大黄酚, mg/kg	≤	30000
芦荟大黄素, mg/kg	≤	50000
大黄素, mg/kg	≤	35000
大黄素甲醚, mg/kg	≤	30000
大黄酸, mg/kg	≤	35000

安全企业标  
04  
S-  
年

### 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	检测方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.24

### 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的规定。

### 4.9 生产过程卫生要求

应符合GB 14481的规定。

## 5 试验方法

除非另有说明，在分析中仅使用确认为分析纯的试剂和蒸馏水或去离子水。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一工艺，同一批原料生产的同一规格产品为一批。

### 6.2 抽样方法和数量

- a) 从每一批产品中，随机抽取样品。
- b) 按表 4 抽取样品生物数量。

表4 抽取数量

包装物内容物的质量 (Kg)		抽样比例 (%)
固体样品	≤1	0.5 (至少抽取 3 件)
	>1	1 (至少抽取 3 件)

### 6.3 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。出厂检验项目包括：感官、多糖、水分、芦荟苷、O-乙酰基、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌。

### 6.4 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。

#### 6.4.1 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。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 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。

### 7.3 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。

#### 7.4 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。

云南省食品  
备案号:5  
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。

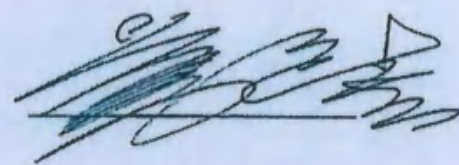
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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2023年10月16日至2023年10月20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10月20日



备案单位法定代表人（签字）

2023年10月20日