

Q/YWL

云南万绿生物股份有限公司企业标准

Q/YWL 0031 S—2024

云南省
备案
备案日期

库拉索芦荟凝胶汁(WM)

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040018 S-2024
备案日期: 2024 年 05 月 27 日

2024-05-27 发布

2024-05-29 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汁（WM）是以库拉索芦荟叶片为原料，经沥醃清洗、分检、去皮、榨汁、降解、脱色、过滤、灭菌、灌装、包装等工序制成的库拉索芦荟凝胶汁。库拉索芦荟凝胶汁是库拉索芦荟叶片加工而成的产品，其种属、来源、生物学特征、主要成分、食用部位、食用量、使用范围和应用人群等方面相同，所采用工艺和质量要求基本一致，与新食品原料库拉索芦荟凝胶具有实质等同性。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 7101-2022《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、陈梦婷、苏荣。

库拉索芦荟凝胶汁(WM)

1 范围

本标准规定了库拉索芦荟凝胶汁（WM）的技术要求、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叶片为原料，经沥醃清洗、分检、去皮、榨汁、降解、脱色、过滤、灭菌、灌装、包装等工序制成的库拉索芦荟凝胶汁。库拉索芦荟凝胶汁是库拉索芦荟叶片加工而成的产品，其种属、来源、生物学特征、主要成分、食用部位、食用量、使用范围和应用人群等方面相同，所采用工艺和质量要求基本一致，与新食品原料库拉索芦荟凝胶具有实质等同性。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 库拉索芦荟叶片：采用新鲜、无病变的库拉索芦荟叶片，并符合 QB/T 2489 的要求。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 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。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	无色至淡黄色透明液体，可有微量沉淀	QB/T 2489
气味	具有芦荟植物味，无异味	QB/T 2489

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
多糖，mg/kg	≥ 200.0	QB/T 2489
O-乙酰基（以氯化乙酰胆碱计），mg/kg	≥ 600.0	QB/T 2489
可溶性固形物，%	≥ 0.5	QB/T 2489

品安全企
3304 S.
年

pH		4.0-5.5	QB/T 2489
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），mg/kg	≤	10.0	GB 5009.34
吸光度、乳酸、芦荟苷指标以配制到 0.5%水溶液时测定为准 0.5%水溶液配制方法：用水将芦荟凝胶汁配制成可溶性固形物为 0.5%的试液			
吸光度（1cm，400nm）	≤	0.2	QB/T 2489
乳酸，mg/kg	≤	500.0	QB/T 2489
芦荟苷，mg/kg	≤	7.0	QB/T 2489

3.4 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	≤ 0.024	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定，具体限量指标见表 4 要求。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 ² (10 ⁴)	10 ⁴ (5×10 ⁴)	GB 4789.2
大肠菌群 ^c /(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	1 (10)	10 (10 ²)	GB 4789.3
霉菌 ^d /(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20 (50)				GB 4789.15
酵母 ^d /(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
注：括号中的限值适用于固体饮料					
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
^b 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。					
^c 饮料浓浆按照括号中的限值执行。					
^d 不适用于固体饮料。					

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，具体限量指标见表 5 要求。

表5 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25mL	不得检出				GB 4789.10

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中饮料的规定。

3.9 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一工艺，同一批原料生产的同一规格产品为一批。

4.2 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400 ml(或400 g)，样品分成两份，一份用于检验，一份用于留样复检。

4.3 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：感官指标、O-乙酰基、可溶性固形物、吸光度、芦荟苷、pH、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

4.4 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。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、贮存

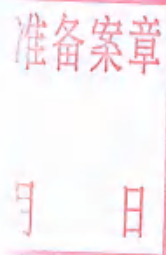
5.1 标志

5.1.1 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。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

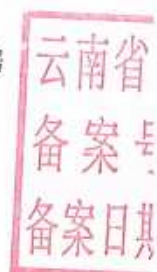


5.3 运输

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。

5.4 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、易污染的货物混贮、混放。



备案单位承诺书

本食品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》。


云南万绿生物股份有限公司
备案单位（盖章）
2024年5月22日


备案单位主要负责人（签字）
2024年5月22日