

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

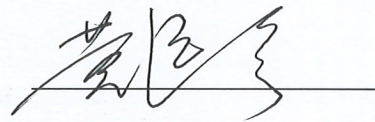
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据) 均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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《食品安全法》。



备案单位(盖章)



备案单位主要负责人(签字)

年 月 日

2021 年 10 月 13 日

Q/YWL

云南万绿生物股份有限公司企业标准

Q/YWL 0027 S—2021

云南
备案
备案

库拉索芦荟雪莲果果酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040083S-2021
备案日期: 2021年10月25日

2021-10-20 发布

2021-10-25 实施

云南万绿生物股份有限公司

发布

引 言

我公司生产的库拉索芦荟雪莲果果酱是以库拉索芦荟、雪莲果为主要原料，经去皮、切丁、挑选、混合、调配、杀菌、包装等工序加工而成的产品。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。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《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/T 22474-2008《果酱》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、吴智远、苏荣。

备案章

月 日



库拉索芦荟雪莲果果酱

1 范围

本标准规定了库拉索芦荟雪莲果果酱的技术要求、检测规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以库拉索芦荟、雪莲果为主要原料经去皮、切丁、挑选、混合、调配、杀菌、包装等工序加工而成的库拉索芦荟雪莲果果酱、果味酱类产品

2 规范性引用文件

本标准中所列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 原料及辅料

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

3.1.2 雪莲果：外观应无霉烂、变质现象，口感正常，无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.5 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的规定：

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	芦荟凝胶呈白色至淡黄色，镶嵌淡绿色纤维。雪莲果呈白色、淡黄色至黄色颗粒	用不锈钢匙取样品约20g，置于洁净的白瓷盘中。观察其色泽、组织状态、有无杂质，鼻嗅和口尝滋味和气味
滋味与口感	具有芦荟、雪莲果特有滋味，口感酸、甜，无异味	
组织形态	无明显分层和析水，无结晶	
杂质	正常视力下无可见杂质，无霉变	

3.3 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
	果酱	果味酱	
可溶性固形物（以 20℃折光计）	≥25	——	GB/T 10786
总糖，%	——	≤65	GB 5009.8
固形物含量，% ≥	30		GB/T 10786
pH, (20℃) ≤	4.5		GB 5009.237

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，mg/L ≤	0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB/T 22474 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

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规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 生产过程卫生要求

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，同一天生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样方法和数量

从每一批产品中，随机抽取样品、抽取数量为36袋（瓶、罐）。样品分为两份，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：色泽、滋味、气味、pH、固形物含量、可溶性固形物、商业无菌。

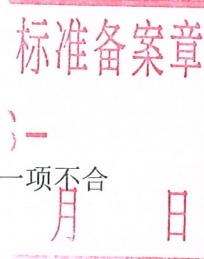
4.4 型式检验

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 包装标签、标识应符合按 GB 7718、GB 28050 的规定，应标注食用量及不适宜人群。

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、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。

5.4 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。

