

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

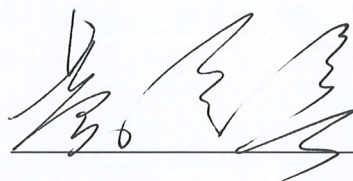
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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 0026 S—2021

云南省食
备案号:
备案日期:

库拉索芦荟雪莲果颗粒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040082S-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颗粒是以库拉索芦荟、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 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》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



库拉索芦荟雪莲果颗粒

1 范围

本标准规定了库拉索芦荟雪莲果颗粒的技术要求、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颗粒产品。

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、气味	具有芦荟、雪莲果特有滋味，无异味	
组织形态	芦荟凝胶颗粒、雪莲果颗粒和汤汁混合体	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
固形物含量, %	$\geq$	50	GB/T 10786
可溶性固形物 (以 20℃ 折光计),	$\leq$	20	GB/T 10786
pH, (20℃)	$\leq$	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	$\leq$	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 7098 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、罐头食品商业无菌。

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

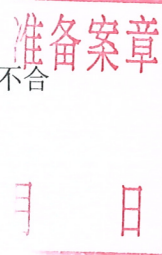
包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

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。



云南省食品
备案号:5
备案日期: