

Q/YWL

云南万绿生物股份有限公司企业标准

Q/YWL 0004 S—2022

库拉索芦荟凝胶粉 (库拉索芦荟凝胶喷干粉)

2022 - 03 - 01 发布

2022 - 04 - 20 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粉（库拉索芦荟凝胶喷干粉）是以库拉索芦荟为主要原料，经验收、清洗、去皮、榨汁、脱色（调配）、过滤、浓缩、调配、过滤、杀菌、喷干、粉碎、包装等工序制成。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 2762-2017《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》制定，微生物指标参照QB/T 2489-2018《食品原料用芦荟制品》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并起草。

本标准主要起草人：罗秉俊、吴智远、苏荣。

库拉索芦荟凝胶粉（库拉索芦荟凝胶喷干粉）

1 范围

本标准规定了库拉索芦荟凝胶粉（库拉索芦荟凝胶喷干粉）的产品定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶为原料，经验收、清洗、去皮、榨汁、脱色（调配）、过滤、浓缩、调配、过滤、杀菌、喷干、粉碎、包装等工序制成的库拉索芦荟凝胶粉（库拉索芦荟凝胶喷干粉）。

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 产品定义

3.1 100: 1 库拉索芦荟凝胶干粉（库拉索芦荟凝胶喷干粉）

本标准备案的产品为100:1库拉索芦荟凝胶喷干粉,该产品是将100Kg库拉索芦荟凝胶原汁经验收、清洗、去皮、榨汁、脱色（调配）、过滤、浓缩、调配^a、过滤、杀菌、喷干、粉碎后得到1Kg干物质。

调配^a：指物料经过浓缩后按干物质比1:1加入填充物。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 库拉索芦荟凝胶：采用新鲜、无病变的库拉索芦荟叶片，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 生产用水要求：符合GB 5749的要求。

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规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外 观	白色至淡黄色粉末	将样品倒入白瓷盘中，在自然光下用目测、鼻嗅、口尝的方法检验
气 味	具有芦荟植物味，无异味	
杂 质	无肉眼可见杂质	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 8.0	GB 5009.3 第二法
多糖, mg/Kg	≥ 40000	QB/T 2489
O-乙酰基 (以氯化乙酰胆碱计), mg/Kg	≥ 37500	
灰分, %	≤ 35	GB 5009.4
芦荟苷 ^a (1%水溶液), mg/Kg	≤ 0.1	QB/T 2489
pH ^a (1%水溶液)	≥ 6.0	GB/T 10786
吸光度 ^a (1%水溶液, 400nm)	≤ 0.20	QB/T 2489
苹果酸 ^a (1%水溶液), mg/Kg	≥ 150	
乳酸 ^a (1%水溶液), mg/Kg	≤ 500	
大黄酚 (1%水溶液), mg/kg	≤ 1	中华人民共和国 药典2015版 第一 部
芦荟大黄素 (1%水溶液), mg/kg	≤ 1	
大黄素 (1%水溶液), mg/kg	≤ 1	

^a注: 脱水率按 95%计, 公式: 标化值=实测值×(1-95%)。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 其计算公式为: 标化值=实测值×(1-95%), 95%为脱水率。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 ^a (以 Pb 计), mg/Kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 微生物指标

应符合表4规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 4000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 3	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	≤ 40	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤ 40	
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 即食果蔬制品的规定执行	

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

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 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 14481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 抽样方法和数量

从每一批产品中，随机抽取样品。抽取数量为18袋/瓶，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。出厂检验项目包括：外观、气味、杂质、pH、多糖、吸光度、水分、灰分、芦荟苷、O—乙酰基、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌。

5.4 型式检验

型式检验每年进行一次，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 包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，应标注食用量及不适宜人群。

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。

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。
