

ICS 67.230

X 80

Q/NY

# 海南省食品安全企业标准

Q/NY 0003S—2020

## 库拉索芦荟提取物

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 46 01825-2020  
有效期至: 2020年6月24日  
至 2023年6月23日

2020-06-01 发布

2020-06-30 实施

海南南洋芦荟生物工程(美国)有限公司 发布

海南南洋芦荟有限公司

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由海南南洋芦荟生物工程（美国）有限公司提出。

本标准由海南南洋芦荟生物工程（美国）有限公司起草。

本标准主要起草人：辜克锋、李正清、柳伟、李小册。

本标准首次发布。

## 库拉索芦荟提取物

### 1 范围

本标准规定库拉索芦荟提取物的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以库拉索芦荟 (*Aloe vera L*) 经洗净、去头尾、粉碎、水提、酶解、除去皮渣制成的凝胶汁, 再经脱色、杀菌、干燥等生产工艺制成的库拉索芦荟提取物的生产控制、检验和贮运环节。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 2489 食品原料用芦荟制品
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- NY/T 870 鲜芦荟
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 库拉索芦荟：应符合 NY/T 870 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	白色至褐色	取适量试样置于50ml烧杯或白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	粉末状	
滋味与气味	具有芦荟植物味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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
吸光度/ $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 400nm	$\leq$ 0.50	附录 A
色度（加德纳）	$\leq$ 4.0	附录 A
浑浊度	$\leq$ 0.30	附录 A
芦荟苷, mg/kg	$\leq$ 500	QB/T 2489
pH	3.5~5.0	GB 5009.237
水分, g/100g	$\leq$ 5.0	GB 5009.3（第二法）
0-乙酰基, mg/kg	$\geq$ 40000.0	QB/T 2489
多糖, mg/kg	$\geq$ 60000.0	QB/T 2489
灰分, g/100g	$\leq$ 40.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）, mg/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	$\leq$ 2.0	GB 5009.12
六六六, mg/kg	$\leq$ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	$\leq$ 0.1	GB/T 5009.19

### 3.4 微生物指标

应符合表3要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$10^3$	$5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母菌, CFU/g $\leq$	50				GB 4789.15

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定的方法进行测定。

### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产好的包装完好的同一规格的产品为一组批。

#### 5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于微生物指标检验, 1/4用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 5.3 出厂检验。

产品出厂前, 应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、芦荟苷、pH、水分、O-乙酰基、菌落总数、大肠菌群、多糖、净含量等。

#### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每年进行一次, 检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大的差异时;
- 长期停产6个月以上, 恢复生产时;
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

#### 5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时, 判该批产品为不合格产品, 不得复检。除微生物指标外, 其它项目检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定；产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品内包装材料应符合GB/T 21302的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮于清洁、阴凉、干燥、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物质同库储存。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件，产品保质期为 24 个月。

附录 A  
(规范性附录)  
色度、吸光度、浑浊度的检验方法

A.1 色度 (加德纳)

A.1.1 仪器

Gardner 比色计

A.1.2 试液的制备

精密称取1.0g本品(库拉索芦荟提取物)(精确至0.001g),至于100ml容量瓶中,加水溶解并稀释至刻度。

A.1.3 分析步骤

取样品约 5~7ml 倒入样品管中,将样品管插入右边孔中并打开照明开关,转动标准比色片,目测,读取样品溶液的色号。

A.2 吸光度

A.2.1 按A.1.2项制备样品液A。

A.2.2 直接取样品液A,用分光光度计测量液A的吸光度。

A.3 浑浊度

A.3.1 按A.1.2项制备样品液A。

A.3.2 取样品液A,用0.45um滤膜过滤,得样品液B,测样品液A和样品液B的吸光度。

计算: 浑浊度=吸光度<sub>样品液A</sub>-吸光度<sub>样品液B</sub>