

ICS 67.230

X 80

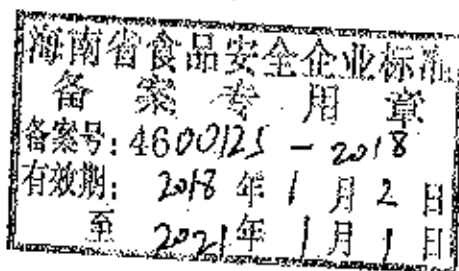
备案号:

Q/JFL

海南省食品安全企业标准

Q/JFL 0012S—2017

九福来纯酰素芦荟凝胶浓缩液



2017-12-15 发布

2017-12-31 实施

海南九福来科技开发有限公司

发布

前 言

本标准由海南九福来科技开发有限公司提出。
本标准由海南九福来科技开发有限公司起草。
本标准主要起草人：张荣轩、陈其雄。
本标准为首次发布。

九福来纯酰素芦荟凝胶浓缩液

1 范围

本标准规定了九福来纯酰素芦荟凝胶浓缩液的技术要求，生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶浓缩液或库拉索芦荟凝胶干粉为原料，添加或不添加水、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、羧甲基纤维素钠、结冷胶、海藻酸钠等为辅料，经调配、灌装、杀菌、包装等生产工艺制成的九福来纯酰素芦荟凝胶浓缩液的生产控制、检验和贮运等环节。

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 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20885 葡萄糖浆

GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标准通则

QB/T 2489 食品原料用芦荟制品

JJF1070 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》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 库拉索芦荟凝胶干粉：应符合 QB/T 2489 的要求。
- 3.1.2 库拉索芦荟凝胶浓缩液：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。
- 3.1.5 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的要求。
- 3.1.6 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.7 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 3.1.8 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的要求。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其香气，用温开水漱口，品其滋味
性 状	均匀液体，静置后允许有少量固形物沉淀	
气味与滋味	具有该品种特有的滋味和气味，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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物含量(20℃,以折光计), %	≥ 5.0	GB/T 12143

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检 验 方 法	
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/L	≤	0.5	GB 5009.11
锡 ^a (以Sn计), mg/L	≤	150	GB 5009.16

注: a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品

3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按GB 4789.26规定的方法进行检验。

3.4.2 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/ml	5	2	10	10 ⁶	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
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: n为同一批次产品应采集的样件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。样品的处理及采集按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。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 12695的要求。

5 检验规则

5.1 组批

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

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2L,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

每批产品必须经企业质量检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、微生物指标（经商业无菌生产的产品应符合商业无菌，非经商业无菌生产的产品检验菌落总数、大肠菌群）和标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全项考核，正常生产时每半年进行一次，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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判断规则

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。微生物指标中若有任何一项不符合标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合标准要求时，可以在原批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、储存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.1和GB 4806.5或GB 4806.7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、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离为20cm以上。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期限为18个月。