

ICS 67.080

X 80

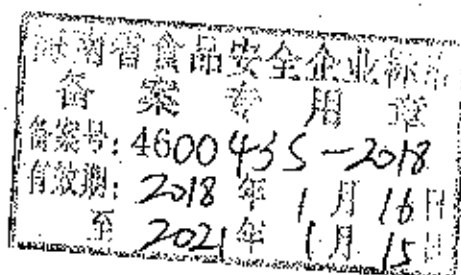
# Q/HDW

## 海南省食品安全企业标准

Q/HDW 0004S—2017

代替 Q/HDW 0004S—2015

### 芦荟果肉饮料



2017-12-20 发布

2017-12-30 实施

海南亨德威食品有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/HDW 0004S—2015《芦荟饮料》。

本标准与代替Q/HDW 0004S—2015相比，主要修改如下：

——标准名称改为：芦荟果肉饮料；

——食品安全指标按GB 7101—2015《食品安全国家标准 饮料》进行修订。

本标准由海南亨德威食品有限公司提出。

本标准由海南亨德威食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈孝存、王庆华。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/HDW 0004S—2015。

# 芦荟果肉饮料

## 1 范围

本标准规定了芦荟果肉饮料的技术要求、食品添加剂、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、贮存的要求。

本标准适用于以鲜库拉索芦荟加工的果肉凝胶为原料，添加饮用水、白砂糖、浓缩柠檬汁、蜂蜜、食用盐、食品添加剂（纳冷胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、食用香精）等为辅料，经调配、包装、杀菌等加工而制成的芦荟果肉饮料的生产控制、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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 10786 罐头食品的检验方法
- 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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 17590 铝易开盖三片罐

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 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 870 鲜芦荟

QB/T 2489 食品原料用芦荟制品

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》

卫生部等6部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告（2009年第1号公告）

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 浓缩柠檬汁：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.6 鲜芦荟：应符合 NY/T 870 的要求。
- 3.1.7 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 3.1.8 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.9 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.10 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 3.1.11 维生素C：应符合 GB 14754 的要求。
- 3.1.12 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 3.1.13 食用香精：应符合 GB 30616 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	汁液呈浅绿色或无色，添加的果肉粒应具有该品种应有之色泽	取适量试样置于50ml烧杯中，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
滋味与气味	具有芦荟和配料应有的香味和滋味，酸甜适口，添加的果肉粒应具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
排 状	呈均匀的汁液，久置允许有少许沉淀，但摇匀后仍能保持均匀一致，添加的果肉粒均匀悬浮在液体中	
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(20℃,以折光计), %	≥	4.0	GB/T 12143
固形物, g/100g	≥	1.0	GB/T 10786
芦荟苷, mg/kg	≤	10.0	QB/T 2489
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12

### 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,其微生物限量还应符合表3的规定。

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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物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,并按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

## 4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 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。

## 6.2 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。

## 6.3 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 出厂检验项目为:感官要求、净含量、固形物、可溶性固形物、微生物指标(罐头工艺检商业无菌,其他工艺检菌落总数、大肠菌群)为每批必检项目,其他项目做不定期抽检。

## 6.4 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) 主要原辅料来源有效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) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

## 6.5 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。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050、《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》和卫生部等6部局关于含库拉素芦荟凝胶食品标识规定的公告(2009年第1号公告)的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

内包装用金属罐包装或纸盒无菌包装或用塑料瓶包装,金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求;纸盒无菌包装应符合GB/T 18192的要求;塑料包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

### 7.3 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。

#### 7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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。

#### 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。

---