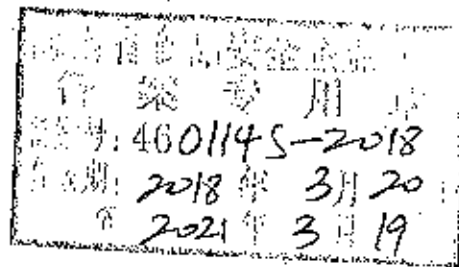


Q/WHT

海南省食品安全企业标准

Q/WHT 0017S—2018

芦荟汁（芦荟酵素汁）



2018-01-10 发布

2018-01-30 实施

海南五和堂生物制品有限公司 发布

前 言

本标准由海南五和堂生物制品有限公司提出。
本标准由海南五和堂生物制品有限公司和海南食品检验检测中心起草。
本标准主要起草人：汤祝华、党政、郭茂祥。
本标准首次发布。

芦荟汁（芦荟酵素汁）

1 范围

本标准规定了芦荟汁（芦荟酵素汁）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、运输和贮存的要求。

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶粉为原料，经发酵、榨汁、过滤、浓缩、包装等工艺制成的、供食品生产原料用（非直接提供消费者）的芦荟汁（芦荟酵素汁）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 包装物储运图示标志
- 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 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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
- QB/T 2489 食品原料用芦荟制品
- 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第75号令《定量包装食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 原料要求

3.1.1 库拉素芦荟凝胶粉：应符合QB/T 2489 去皮芦荟干燥粉的要求。

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的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	深棕红色至深红褐色	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，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	微酸、具有本品特有的滋、气味，无异味	
性 状	均匀液体，允许有少量沉淀	
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℃, 折光计), g/100ml	≥	0.5 GB/T 12143
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.05 GB 5009.12
六六六, mg/L	≤	0.05 GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/L	≤	0.04 GB/T 5009.19

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限值(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 ⁷	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; 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值; M为指标的极高安全限值。样品的采样及处理按GB 4789.1和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JJF1070 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。每批产品抽样数量不少于1L,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

成品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、水分、细菌总数、大肠菌群、标签等。

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) 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;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- 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。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准,判为合格品。微生物项目检验有一项不符合本标准,判为不合格品,不应复验。微生物以外的项目检验出现不符合标准项目,可以加倍抽取复验;复验后如仍不符合本标准,判为不合格品。

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中“4.2 非直接提供消费者预包装食品标签标示内容”规定和《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

产品内包装为复合食品包装袋或塑料袋,复合食品包装袋应符合GB 9683规定,塑料袋应符合GB 4806.1及GB 4806.7规定;包装规格为:1kg/袋、2kg/袋、5kg/袋、10kg/袋,或按客户要求包装;运输包装采用纸箱应符合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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。
