

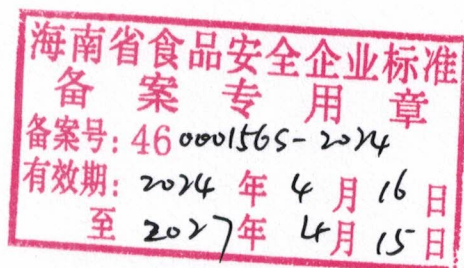
# Q/JLH

## 海南省食品安全企业标准

Q/JLH 0011S—2024

代替 Q/JLH 0011S—2020

### 双清牌芦荟口服液



2024-03-20 发布

2024-04-20 实施

海南金芦荟生物工程有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替 Q/JLH 0011S—2017《双清牌芦荟口服液》。

本标准与 Q/JLH 0011S—2017 相比，主要变化如下：

——更新最新版规范性引用文件。

本标准由海南金芦荟生物工程有限公司提出。

本标准由海南金芦荟生物工程有限公司起草。

本标准主要起草人：蔡兵团、吴秀锦。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JLH 11—2005、Q/JLH 11—2008、Q/JLH 0011S—2014、Q/JLH 0011S—2017、Q/JLH 0011S—2020。

# 双清牌芦荟口服液

## 1 范围

本标准规定了双清牌芦荟口服液的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适合于以芦荟提取物、低聚果糖、柠檬酸、异低聚麦芽糖、山梨酸钾、维生素C、茶多酚、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、阿斯巴甜为配料，经过压榨提取、精密配制，再经瞬时灭菌消毒、灌装、包装等生产工艺制成的，具有改善胃肠道功能（对胃粘膜有辅助保护作用、润肠通便）保健功能的保健食品双清牌芦荟口服液的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.211 食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数 MPN 计数法
- 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 5009.11 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- 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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土
- GB 16740 保健（功能）食品通用标准

GB 17405 保健食品良好生产规范  
 GB/T 20881 低聚异麦芽糖  
 GB 22367 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）  
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
 GB/T 23528.2 低聚糖质量要求第2部分：低聚果糖  
 QB/T 2489 食品原料用芦荟制品  
 YBB0012 口服固体药用高密度聚乙烯瓶（试行）  
 YBB 00282002 低硼硅玻璃管制口服液体瓶  
 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 卫生部卫监发[1996]38号《保健食品标识规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 芦荟叶片：要求生长3年以上的库拉索芦荟（*Aloe vera L*）及其变种中华芦荟 [*Aloe Vera L. chinensis* (Haw) Berger]，无虫蛀、无腐败，从收割至加工不超过24小时。
- 3.1.2 低聚果糖：应符合GB/T 23528的要求。
- 3.1.3 柠檬酸：应符合GB 1886.235的要求。
- 3.1.4 异低聚麦芽糖：应符合GB/T 20881的要求。
- 3.1.5 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的要求。
- 3.1.6 维生素C(抗坏血酸)：应符合GB 14754的要求。
- 3.1.7 乙基麦芽酚：应符合GB 1886.208的要求。
- 3.1.8 阿斯巴甜：应符合GB 22367的要求。
- 3.1.9 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的要求。
- 3.1.10 硅藻土：应符合GB 14936的要求。
- 3.1.11 茶多酚：应符合GB 1886.211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   | 淡黄色至橙黄色                | 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 | 清鲜芦荟汁气味、无异味、略甜、稍带苦味，微酸 |                                                     |
| 性 状   | 澄清液体，允许有少量沉淀，振摇后无絮状沉淀  |                                                     |
| 杂 质   | 无正常视力可见的外来杂质           |                                                     |

#### 3.3 功能要求

具有改善胃肠道功能（对胃粘膜有辅助保护作用、润肠通便）。

#### 3.4 标志性成分指标

应符合表2的规定。

表2 标志性成分指标

| 项 目            | 指 标 | 检验方法              |
|----------------|-----|-------------------|
| 芦荟多糖, mg/100ml | ≥   | 65.0<br>QB/T 2489 |
| 芦荟苷, mg/100ml  | ≥   | 9.0<br>QB/T 2489  |

### 3.5 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

| 项 目             | 指 标     | 检验方法                |
|-----------------|---------|---------------------|
| pH              | 3.3~4.3 | GB/T 10786          |
| 可溶性固形物(20℃), %  | ≥       | 1.0<br>GB/T 12143   |
| 山梨酸钾, g/kg      | ≤       | 0.5<br>GB 5009.28   |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤       | 0.2<br>GB 5009.11   |
| 铅(以Pb计), mg/kg  | ≤       | 0.5<br>GB 5009.12   |
| 六六六, mg/kg      | ≤       | 0.2<br>GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg      | ≤       | 0.1<br>GB/T 5009.19 |

### 3.6 微生物限量

表4 微生物限量

| 项 目                        | 采样方案及限量 (若非指定, 均以/25mL 表示) | 检验方法              |
|----------------------------|----------------------------|-------------------|
| 菌落总数, CFU/ml               | ≤<br>10 <sup>3</sup>       | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, MPN/ml               | ≤<br>0.43                  | GB 4789.3 MPN 计数法 |
| 霉菌和酵母, CFU/ml              | ≤<br>50                    | GB 4789.15        |
| 沙门氏菌                       | ≤<br>0/25mL                | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌                    | ≤<br>0/25mL                | GB 4789.10        |
| 注: 样品的处理及采集按 GB 4789.1 执行。 |                            |                   |

### 3.7 净含量及允许负偏差

单件产品净含量及允许负偏差指标应符合表4的规定, 每批净含量的平均值不低于标示量。

表5 净含量

| 净含量 (ml) | 允许负偏差 (ml) |
|----------|------------|
| 30       | 0.5        |
| 250      | 9          |
| 500~1000 | 15         |

## 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 及表 2 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 17405 的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 原料入库检验

原辅料入库前由本厂质检部门按质量标准验收，合格后方可入库使用。

### 6.2 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。

### 6.3 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3个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2L，抽样数量的1/3用于感官检查、理化指标和标志性成分指标检验，1/3用于微生物指标检验，1/3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。

### 6.4 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证书方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、pH值、可溶性固形物、芦荟苷、芦荟多糖、菌落总数、霉菌、酵母菌、大肠菌群。

### 6.5 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；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产 3 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。

### 6.6 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

产品标签应符合GB 7718、《保健食品标识规定》的要求，添加阿斯巴甜的产品，标签应按规定标注“阿斯巴甜（含苯丙胺酸）”；运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

## 7.2 包装

产品内包装材料应符合 YBB0012 或 YBB0028 的要求，产品过度包装应符合 GB 23350 的要求。运输用包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

## 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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无有害气体污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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24个月。

---