



412107S-2017



河南省金露生物科技有限公司企业标准

Q/HJL 0001S-2017

芦荟酵素（芦荟凝胶发酵液）

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

河南省金露生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省金露生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金露生物科技有限公司。

本标准主要起草人：鲁一。

H N

Q B

芦荟酵素（芦荟凝胶发酵液）

1 范围

本标准规定了芦荟酵素（芦荟凝胶发酵液）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶（库拉索芦荟经挑拣、清洗、净洗、去皮、切块、破碎）、蜂蜜、白砂糖、赤砂糖为主要原料，经配制、乳酸菌发酵（加入嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌）、分离、添加蜂蜜调和、灌装包装而成的芦荟酵素（芦荟凝胶发酵液）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定，库拉索芦荟应符合 NY/T 870 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定

2.1.4 赤砂糖应符合 QB/T 2342.1 和 GB 13104 的规定

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	液体	取样品一瓶，混合均匀，从中取出50g倒入一干燥洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口后，用舌尖品其滋味。
色泽	棕黑色	
气、滋味	味酸甜，具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

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
-----	-----	------

pH值	≤	4.0	GB 5009.237
可溶性固形物, g/100g	≥	4.0	GB/T 12143
总酸(以乳酸计), g/kg	≥	1.2	GB/T 12456
乳酸, mg/kg	≥	550	GB 5009.157
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/kg	≤	10	GB 5009.34

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌*, CFU/g	≤	15			GB 4789.15
酵母*, CFU/g	≤	15			GB 4789.15
乳酸菌, CFU/g	≥	10 ³ (出厂时)、销售时有活菌检出			GB 4789.35

注: ^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定;

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、pH 值、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、大肠菌群; 型式检

验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

芦荟酵素（芦荟凝胶发酵液）是以库拉索芦荟凝胶（库拉索芦荟经挑拣、清洗、净洗、去皮、切块、破碎）、蜂蜜、白砂糖、赤砂糖为主要原料，经配制、乳酸发酵（加入嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌）、分离、添加蜂蜜调和、灌装包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

河南省金露生物科技有限公司

2017年08月08日

Q B