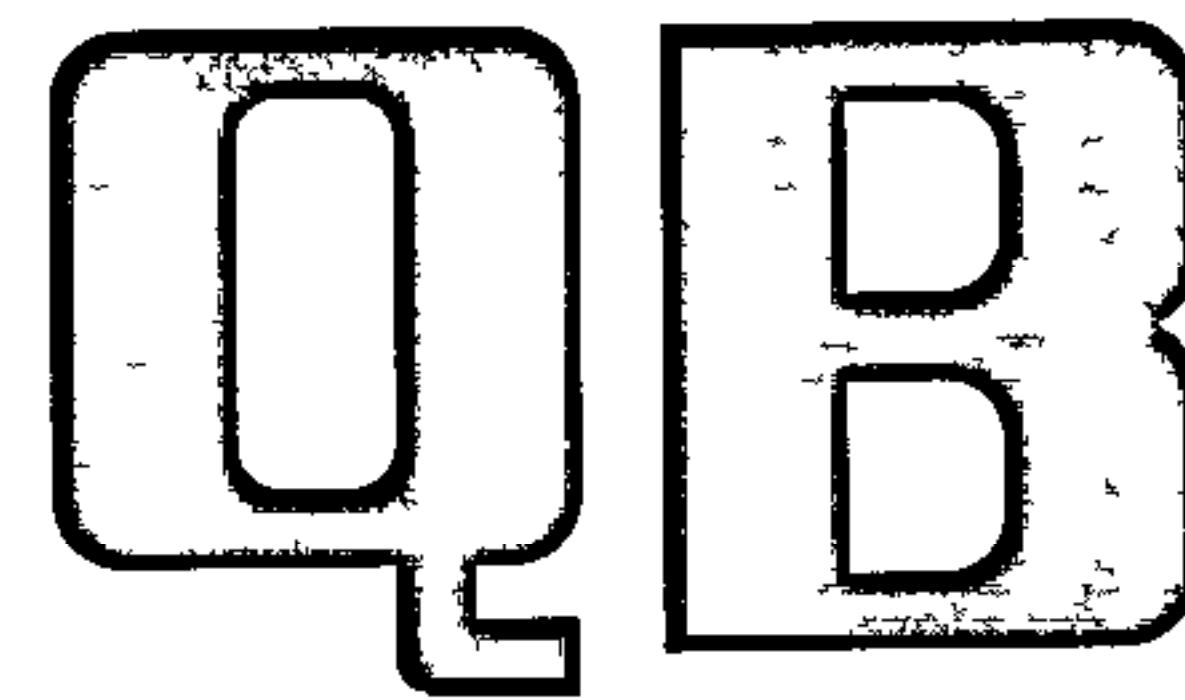


ICS 67 080  
分类号: X80  
备案号: 21436-2007



# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2842—2007

## 食用芦荟制品 芦荟饮料

Edible aloe products Aloe drinks

2007-05-29 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会 发布

## 前 言

本标准由中国轻工业联合会提出。  
本标准由全国食品发酵标准化中心归口。  
本标准起草单位：北京工商大学。  
本标准主要起草人：赵华、钟英。  
本标准首次发布。

# 食用芦荟制品 芦荟饮料

## 1 范围

本标准规定了食用芦荟制品——芦荟饮料的分类、要求、试验方法、检验规则和标签。  
本标准适用于以库拉索芦荟（*Aloe vera* L）为原料加工而成的芦荟饮料的生产和流通。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 12143.1 软饮料中可溶性固形物的测定方法 折光计法

GB 19297—2003 果、蔬汁饮料卫生标准

QB/T 2489 食品原料用芦荟制品

## 3 分类

### 3.1 分类原则

按产品中芦荟汁的含量分类。

### 3.2 类别

#### 3.2.1 芦荟汁

芦荟叶经清洗、去皮、榨汁、过滤、调配、灌装和杀菌制成的汁液。

#### 3.2.2 芦荟浆

采用打浆工艺，将去皮后的芦荟叶制成的未发酵的浆液；或在浓缩芦荟浆中加入浓缩时失去的水分所制得的浆液。

#### 3.2.3 芦荟汁饮料

在芦荟汁中加入水、甜味剂、酸味剂调制而成的清汁饮料或浊汁饮料。

#### 3.2.4 芦荟果肉饮料

在芦荟浆或浓缩芦荟浆中加入水、甜味剂、酸味剂调制而成，含有明显芦荟果浆的饮料。

#### 3.2.5 芦荟果粒果汁饮料

在芦荟汁或浓缩芦荟汁中加入水、芦荟丁块、甜味剂、酸味剂调制而成，含有明显芦荟丁块的饮料。

## 4 要求

### 4.1 感官性状

应符合表1的规定。

表 1

| 项目   | 性 状              |                  |                  |                  |                  |
|------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|      | 芦荟汁              | 芦荟浆              | 芦荟汁饮料            | 芦荟果肉饮料           | 芦荟果粒果汁饮料         |
| 滋味气味 | 具有芦荟的滋味和清香气味,无异味 |                  |                  |                  |                  |
| 形态   | 清亮、较透明液体,可有微量沉淀  | 均匀、浑浊液体,可有少量果肉沉淀 | 较清亮、较透明液体,可有少量沉淀 | 果肉悬浮均匀的液体,可有少量沉淀 | 果粒悬浮均匀的液体,可有少量沉淀 |
| 杂质   | 无外来杂质            |                  |                  |                  |                  |

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2

| 项 目              | 指 标      |     |        |        |          |
|------------------|----------|-----|--------|--------|----------|
|                  | 芦荟汁      | 芦荟浆 | 芦荟汁饮料  | 芦荟果肉饮料 | 芦荟果粒果汁饮料 |
| 可溶性固形物(质量分数) / % | 0.5~15.0 |     |        |        |          |
| 芦荟苷 / (mg/kg) ≤  | 100      |     |        |        |          |
| 芦荟汁(按原始配料计)      | 全汁       | —   | 不低于10% | —      | 不低于10%   |
| 芦荟浆(按原始配料计)      | —        | 全浆  | —      | 不低于30% | —        |
| 芦荟丁块(按原始配料计)     | —        | —   | —      | —      | 不低于5%    |

4.3 污染物

应符合GB 19297—2003中4.3的规定。

4.4 微生物指标

应符合GB 19297—2003中4.4的规定。

4.5 六六六、滴滴涕

应符合GB 2763的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB/T 2760的规定。

5 试验方法

5.1 滋味气味、形态、杂质

将内容物倒入玻璃烧杯,置于自然光或相当于自然光的感官评定室。用视觉法鉴别样品的形态、杂质,嗅觉法鉴别样品的气味,味觉法鉴别样品的滋味。

5.2 可溶性固形物

按GB/T 12143.1规定的方法测定。

5.3 芦荟苷

按QB/T 2489规定的方法测定。

5.4 污染物

按GB 19297—2003中10.2规定的方法测定。

5.5 微生物

按GB 19297—2003中10.3规定的方法检验。



## 5.6 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

工艺条件、品种、规格、生产日期相同的产品为一批。

### 6.2 抽样方法和数量

从每一批产品中，随机抽取3件。

### 6.3 出厂检验

出厂检验项目包括：感官性状，可溶性固形物，pH，芦荟苷，菌落总数和大肠菌群。

### 6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时，每年一次；有下列情况之一时，也应进行型式检验。

——原料、工艺发生较大变化；

——停产后重新恢复生产；

——出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.4.2 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

### 6.5 判定规则与复检规则

#### 6.5.1 出厂检验的判定与复验

6.5.1.1 出厂检验结果全部符合本标准时，判定为合格。

6.5.1.2 出厂检验结果有任意一项不符合本标准时，应加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准，则判定为不合格。

#### 6.5.2 型式检验的判定与复验

6.5.2.1 型式检验结果全部符合本标准时，判定为合格。

6.5.2.2 型式检验结果有任意一项不符合本标准时，应加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准，则判定为不合格。

## 7 标签

产品标签应符合GB 7718的规定，还应标注每天最大食用量。

中 华 人 民 共 和 国  
轻 工 行 业 标 准  
食 用 芦 荟 制 品 芦 荟 饮 料  
QB/T 2842—2007

\*

中国轻工业出版社出版发行  
地址 北京东长安街6号  
邮政编码 100740  
发行电话 (010)65241695  
网址 [http //www chlip com cn](http://www.chlip.com.cn)  
Email: club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑  
地址 北京西城区月坛北小街6号  
邮政编码· 100037  
电话· (010)68049923

\*

版权所有 侵权必究

书号 155019·3059

印数· 1—200册