



412774S-2021



古西罗生态科技（河南）有限公司企业标准

Q/GXL 0002S-2021

胡萝卜汁饮料

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

古西罗生态科技（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由古西罗生态科技（河南）有限公司提出。

本标准起草单位：古西罗生态科技有限公司、河南省安康未来食品科技有限公司、河南省安康食品科技研究院。

本标准主要起草人：温青玉、孙东弦、李佳惠、王瑞瑞、杜习纲、胡晓梦、郭柯利。

H N
Q B

胡萝卜汁饮料

1 范围

本标准规定了胡萝卜汁饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以古寺郎胡萝卜为原料，经清洗、去皮、压榨后，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、果糖、低聚果糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、均质、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的胡萝卜汁含量 $\geq 10\%$ 的胡萝卜汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.7 低聚果糖应符合GB 23528 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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	检验方法
性状	液体或浓稠状液体	从样品中取出50mL，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
可溶性固形物(20℃，折光计法) / (%) ≥	5.0	GB/T 12143
总砷（以As计） / (mg/L) ≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计） / (mg/L) ≤	0.05	GB 5009.12

2.4 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌*/(CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
酵母*/(CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
注意: a 采样方案按GB 4789.1的规定执行。					
* 指该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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以古寺郎胡萝卜为原料，经清洗、去皮、压榨后，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、果糖、低聚果糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、均质、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的胡萝卜汁含量 $\geq 10\%$ 的胡萝卜汁饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

古西罗生态科技（河南）有限公司