



412208S-2017



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0012S-2017

胡萝卜汁

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

河南省淼雨饮品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南省淼雨饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁治军、韩甜甜、杨光

本标准代替了 Q/HMY0012S-2015（2015.05.08 发布），相比较不同点如下：

---增加或删减了食品原料，完善了产品描述。

H N

Q B

胡萝卜汁

1 范围

本标准规定了胡萝卜汁的要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水(经离子交换、活性炭过滤、石英砂过滤、反渗透处理)、浓缩胡萝卜汁经预处理、调配、杀菌、灌装工艺制成的胡萝卜汁含量不低于 100%的胡萝卜汁。

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 浓缩胡萝卜汁应符合 GB 17325 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	指 标	检测方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	橙红色	
气 味	有胡萝卜的气味，无异味	
滋 味	具有胡萝卜滋味，酸甜适中，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料果肉沉淀	

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	检测方法
可溶性固形物(20℃折光计法)，%	≥ 5.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)，g/L	≥ 0.5	GB/T 12456
pH 值	2.0~6.0	GB/T 5750

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 中的平板计数法
※霉菌（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
※酵母（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 2、※指该指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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；农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数、霉菌和酵母计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水(经离子交换、活性炭过滤、石英砂过滤、反渗透处理)、浓缩胡萝卜汁经预处理、调配、杀菌、灌装工艺制成的胡萝卜汁含量不低于 100%的胡萝卜汁。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。本标准内容规定了胡萝卜汁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB7101 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司

2017年08月22日

QB