



410403S-2019



西峡鸿洋食品有限公司企业标准

Q/XHS 0006S-2019

胡萝卜粉制品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

西峡鸿洋食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由西峡鸿洋食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：杨学娟。

H N

Q B

胡萝卜粉制品

1 范围

本标准规定了胡萝卜粉制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。
本标准适用于以胡萝卜为原料，经前处理、破碎、磨浆、添加或不添加麦芽糊精调配、煮制、二次磨浆、喷雾干燥、筛分、包装制成的非即食类胡萝卜粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	固态粉状或颗粒状	从样品中取出 5-10 克，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味。
色泽	橘黄色至黄褐色	
气味	具有胡萝卜应有的气味，无异味	
滋味	具有胡萝卜应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以胡萝卜为原料，经前处理、破碎、磨浆、添加或不添加麦芽糊精调配、煮制、二次磨浆、喷雾干燥、筛分、包装制成的非即食类胡萝卜粉制品。

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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡鸿洋食品有限公司