Q/SSN

# 石河子开发区神内食品有限公司
# 食品安全企业标准

Q/SSN 0002S—2025

# 胡萝卜汁发酵饮料

2025－12－1 发布　　2025 － 12 － 5 实施

石河子开发区神内食品有限公司　　发布

# 前　言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及实施条例相关法规的规定，按照GB/T 1.1—2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由石河子开发区神内食品有限公司提出。

本标准起草单位：石河子开发区神内食品有限公司、石河子大学食品学院。

本标准起草人：蔡文超、单春会、母春丽、刘艳怀、胡云涛、王耀东、毛晓峰、曹文利、阚永涛、赵静

本标准批准人：汤明

本标准于2025年12月1日首次发布。

# 胡萝卜汁发酵饮料

## 1 范围

本标准规定了胡萝卜汁发酵饮料的技术要求、试验方法、检验规则以及包装、标志、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以胡萝卜为主要原料，经清洗、破碎、打浆处理后，加入水、白砂糖，接种乳酸菌进行发酵，发酵完成后，按需添加适量食品添加剂，再经均质、杀菌处理，最终灌装而成的发酵饮料。

## 2 规范性引用文件

下列标准中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件；凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10789 饮料通则（含第1号修改单）
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 17876 包装容器 塑料防盗瓶盖

GB/T 18192　液体食品无菌包装用纸基复合材料
GB/T 18454　液体食品无菌包装用复合袋
GB/T 18706　液体食品保鲜包装用纸基复合材料
GB/T 29335　爪式旋开盖
GB/T 31121　果蔬汁类及其饮料
GB 1886.232　食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 14754　食品安全国家标准 食品添加剂维生素C（抗坏血酸）
GB/T 317　白砂糖
GB/T 20880　食用葡萄糖
QB/T 4575　食品用菌种制剂
GB/T 10789　饮料通则
NY/T 493　胡萝卜
GB 1886.41　食品安全国家标准 黄原胶
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令《食品标识管理规定》

## 3　术语定义

下列术语和定义适用于本文件

**胡萝卜汁发酵饮料**

以胡萝卜为主要原料，经清洗、破碎、打浆处理后，加入水、白砂糖，接种乳酸菌进行发酵，发酵完成后，按需添加适量食品添加剂，再经均质、杀菌处理，最终灌装而成的发酵饮料。

## 4　要求

### 4.1　原辅料要求

#### 4.1.1 胡萝卜

应符合 NY/T 493、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.1.2 胡萝卜浆

应符合GB 7101、GB 31121、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 4.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

#### 4.1.5 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20882.1 的规定。

4.1.6 乳酸菌

应符合 QB/T 4575 的规定。

4.1.7 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.2 生产加工过程卫生要求

生产中卫生要求符合 GB 12695 的规定。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 感 官 要 求 | 检验方法 |
|---|---|---|
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | GB 7101 |
| 气味和滋味 | 具有该产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅 | |
| 组织状态 | 具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物 | |

4.4 理化指标

符合表 2 的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|---|---|---|
| 可溶性固形物含量（20℃以折光仪测定），% ≥ | 4.0 | GB/T 12143 |
| 总酸（柠檬酸计），(g/L) ≥ | 0.6 | GB/T 12456 |
| 铅(以 Pb 计)，(mg/kg) ≤ | 0.02 | GB 5009.12 |
| 展青霉素，[a]（μg/kg) ≤ | 50 | GB 5009.185 |
| 注：农药残留限量符合 GB 2763 的规定；严于国标的指标为铅；<br>食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定，除本标准规定的食品添加剂外，未添加其余任何食品添加剂；<br>a 仅适用于以苹果为原料制成的产品。 | | |

4.5 微生物指标

微生物指标符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项　　目 | 采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25mL 表示） | | | | 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 平板计数法 |
| 霉菌（CFU/mL）　≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |
| 酵母（CFU/mL）　≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/mL | 1000CFU/mL | GB 4789.10 第二法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | | GB 4789.4 |

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行；

### 4.6　净含量及允许短缺量

净含量允许短缺量符合国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量及允许负偏差应符合JJF 1070的规定，并按照JJF 1070的要求测定。

## 5　检验规则

### 5.1　组批

产品的检验分出厂检验和型式检验。同一批原料、同一班次、同一配料、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

### 5.2　抽样

从同一批次的产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于200瓶（盒），每一批产品次随机抽取样品18瓶为检验样品。分为2份，一份用于检验，一份用于备查。

### 5.3　出厂检验

产品出厂前，产品经生产企业质量检验部门按本标准逐批检验合格，并签发合格报告后方可出厂。感官、总酸、可溶性固形物、净含量、菌落总数和大肠菌群为每批必检项目。

### 5.4　型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

a. 新产品试制鉴定时；

b. 停产半年以上，恢复生产时；

c. 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；

d. 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e. 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为 4.3~4.6 规定的全部项目。

### 5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格，不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

标签符合GB 7718、GB 28050的规定及国家相关规定的要求；包装储运图示标志符合GB/T 191的要求。

### 6.2 内包装

6.2.1 玻璃瓶质量符合 GB 4806.5 的规定，爪式旋开盖质量符合 GB/T 29335 的规定。

6.2.2 塑料瓶（PET）质量符合 GB 4806.7 的规定，防盗瓶盖质量符合 GB/T 17876 的规定。

6.2.3 屋顶盒质量符合GB/T 18706的规定，屋顶盒盖质量符合GB 4806.7的规定。利乐砖质量符合GB/T 18192-2008 的规定。

6.2.4 外包装用瓦楞纸箱，质量符合 GB/T 6543 规定要求。包装规格按用户要求规格包装。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋、防压。

### 6.4 贮存

在常温、干燥、弱光或无光和通风良好条件下存放，成品堆放必须有垫板，离地离墙，箱与墙壁之间距离20cm以上，有防鼠防虫措施，不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。

## 7 保质期

在符合本标准规定条件下贮存、运输、保质期为12个月。

# 兵团食品安全企业标准编制说明

| | | | |
|---|---|---|---|
| 标准名称 | 胡萝卜汁发酵饮料 | 标准主要起草人 | 蔡文超、单春会、母春丽、刘艳怀、胡云涛、王耀东、毛晓峰、曹文利、阚永涛、赵静 |

工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）

胡萝卜汁发酵饮料是以胡萝卜为主要原料，经清洗、破碎、打浆处理后，加入水、白砂糖，接种乳酸菌进行发酵，发酵完成后，按需添加适量食品添加剂，再经均质、杀菌处理，最终灌装而成的发酵饮料。该产品具有典型的风格，为保证产品质量和食品安全，根据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规定》、中华人民共和国《食品安全法》及其实施条例的要求，参照GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》制定本标准，已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。

标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕

1、食品原料：符合GB2762、GB2763的规定外，胡萝卜还应符合NY/T 493的规定；胡萝卜浆应符合GB 31121、GB 7101的规定；乳酸菌符合QB/T 4575的规定；白砂糖符合GB/T 317的规定；葡萄糖符合GB/T 20882.1的规定；生产用水应符合GB5749的规定；食品添加剂符合GB 2760的规定。

2、生产工艺应符合GB 12695的规定。

3、参照GB 7101制定感官指标。依据GB 2762制定指标铅(Pb)≤0.02mg/kg；参照GB 7101制定微生物指标：菌落总数（CFU/mL）（n=5，c=2，m=102，M=104）；大肠菌群（CFU/mL）（n=5，c=2，m=1，M=10）；霉菌≤20CFU/mL，酵母≤20CFU/mL；根据GB 29921制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌），金黄色葡萄球菌（CFU/mL（g）（n=5，c=1，m=100，M=1000）；沙门氏菌（n=5，c=0，m=0）。根据GB 2761制定展青霉素 ≤ 50μg/kg；根据NY/T 434制定可溶性固形物含量≥4.0%，根据产品实际制定总酸≥0.6g/L。食品添加剂的使用符合GB 2760的规定。

产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况

可溶性固形物：按GB/T 12143规定的方法测定。铅：按GB 5009.12规定的方法测定。

菌落总数：按GB 4789.2规定的方法测定。　大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法测定。

霉菌：按GB 4789.15规定的方法测定。　酵母：按GB 4789.15规定的方法测定。

沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法测定。　金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10第二法规定的方法测定。

展青霉素：按GB 5009.185规定的方法测定。果汁含量：按GB/T 31121规定的方法测定。

总酸：按GB/T 12456规定的方法测定。　净含量及允许负偏差按JJF 1070的规定的方法检测。

感官检验：按GB 7101规定的方法测定。

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

参照GB 7101制定感官指标。依据GB 2762制定指标铅(Pb)≤0.02mg/kg；参照GB 7101制定微生物指标：菌落总数（CFU/mL）（n=5，c=2，m=102，M=104）；大肠菌群（CFU/mL）（n=5，c=2，m=1，M=10）；霉菌≤20CFU/mL，酵母≤20CFU/mL；根据GB 29921制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌），金黄色葡萄球菌（CFU/mL（g）（n=5，c=1，m=100，M=1000）；沙门氏菌（n=5，c=0，m=0）。根据GB 2761制定展青霉素 ≤50μg/kg。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

| |
|---|
| 本标准严于国家标准的指标为铅，GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定果蔬汁类及其饮料指标铅(Pb)≤0.03mg/kg；通过工艺的严格控制，使得产品指标铅(Pb)≤0.02mg/kg。 |
| 备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明<br>本标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。 |

# 兵团食品安全企业标准备案登记表

<table>
<tr><td colspan="2">食品生产企业名称</td><td colspan="5">石河子开发区神内食品有限公司</td></tr>
<tr><td colspan="2">注册地址</td><td colspan="5">新疆石河子市开发区北三东路 19 号</td></tr>
<tr><td colspan="2">法定代表人/负责人</td><td colspan="2">汤明</td><td>联系电话</td><td colspan="2">18097890555</td></tr>
<tr><td colspan="2">企业备案事项联系人</td><td colspan="2">母春丽</td><td>联系电话</td><td colspan="2">18999323696</td></tr>
<tr><td colspan="2">企业标准名称</td><td colspan="2">胡萝卜汁发酵饮料</td><td>企业标准编号</td><td colspan="2">Q/SSN 0002S-2025</td></tr>
<tr><td colspan="2">适用的食品类别与代码</td><td colspan="5">果蔬汁类及其饮料 14.02</td></tr>
<tr><td rowspan="3">食品安全相关内容</td><td rowspan="2">严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标</td><td rowspan="2">项目</td><td colspan="2">食品安全国家（地方）标准</td><td rowspan="2">企业标准指标值</td></tr>
<tr><td>标准名称（标准号）</td><td>项目指标值</td></tr>
<tr><td>铅</td><td>GB2762</td><td>≤0.03mg/kg</td><td>≤0.02mg/kg</td></tr>
<tr><td></td><td>其他食品安全相关内容</td><td colspan="4">企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。<br>☑符合 ☐不符合</td></tr>
<tr><td>企业自我承诺</td><td colspan="6">一、本企业对提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。<br>二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。<br>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。<br>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</td></tr>
<tr><td colspan="7">法定代表人签字：汤明 印 6628810060521<br>企业（盖章）<br>2025年 12月 4日</td></tr>
</table>

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制