

婴幼儿辅助食品  
胡萝卜泥

UD C 613.22

GB 10776—89

Supplementary foods for infants and young children  
—Carrot paste

本标准参照采用FAO/WHO食品法规委员会(CAC) CODEX STAN 73—1981《婴幼儿食品罐头标准》。

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了胡萝卜泥的技术要求、试验方法、检验规则和产品的标志、包装、运输、贮存要求。  
本标准适用于以胡萝卜、黄油、葡萄糖、粮谷粉、维生素C等为原料，经加工制成适于婴幼儿食用的胡萝卜泥。

### 2 引用标准

- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头检验
- GB 5009.11 食品中总砷测定方法
- GB 5009.12 食品中铅测定方法
- GB 5009.13 食品中铜测定方法
- GB 5009.16 食品中锡测定方法
- GB 5009.17 食品中总汞测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- QB 220 罐头食品试验方法
- QB 869 婴儿食品营养及卫生标准

### 3 术语

- 3.1 婴儿 指年龄在12个月以内的小儿。
- 3.2 幼儿 指年龄在1~3周岁的小儿。

### 4 产品分类

按形态分成泥糊状和碎泥状二类：

- 4.1 泥糊状：吞咽前不需咀嚼的细泥。
- 4.2 碎泥状：含有适于锻齿要求的碎块。

### 5 技术要求

- 5.1 原料要求见附录A（补充件）。
- 5.2 感官要求应符合表1规定。

表 1

色 泽	呈橙红色或橙黄色, 有光泽, 均匀一致
滋味、气味	具有胡萝卜泥应有的滋味及气味、无焦糊味及其他异味
组织、形态	泥糊状: 粒子细小均匀, 吞咽前不需要咀嚼 碎泥状: 含有适于婴幼儿锻齿要求的碎块。碎块大小在 5 mm 以下稀稠适中, 开罐后允许有少量析水现象

5.3 营养成分及理化指标应符合表 2 规定。

表 2

维生素C, mg/100g	>30
干燥物, %	>5
净重公差, %	± 5, 每批平均重量不低于净重

5.4 卫生指标应符合表 3 规定。

表 3

锡 (以 Sn 计), mg/kg	<200
铜 (以 Cu 计), mg/kg	<5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	<0.5
砷 (以 As 计), mg/kg	≤0.5
汞 (以 Hg 计), mg/kg	<0.02
微生物	无致病菌及因微生物作用所引起的腐败象征

5.5 产品不得使用色素、香精、糖精、防腐剂。

5.6 样品缺陷分类按表 4 规定。

表 4

严重缺陷	有异味 存在有害杂质
主要缺陷	有一般杂质 维生素C达不到标准规定
一般缺陷	净重超过公差允许值 干燥物达不到标准规定 有黑斑点或锅垢碎屑之类粒子 泥体有褐变

## 6 试验方法

### 6.1 感官检查

按QB 220之二“感官检验”方法检验。缺陷品按表4分类。

### 6.2 营养成分及理化检验

#### 6.2.1 维生素C

按QB 869中3.20维生素C测定法(2, 6-二氯酚靛酚滴定法)检验, 缺陷品按表4分类。

#### 6.2.2 干燥物

按QB 220之四“化学检验”方法检验, 缺陷品按表4分类。

#### 6.2.3 净重公差

按QB 220之三“物理检验”方法检验, 缺陷品按表4分类。

### 6.3 卫生检验

#### 6.3.1 砷

按GB 5009.11检验。

#### 6.3.2 铅

按GB 5009.12检验。

#### 6.3.3 铜

按GB 5009.13检验。

#### 6.3.4 锡

按GB 5009.16检验。

#### 6.3.5 总汞

按GB 5009.17检验。

#### 6.3.6 微生物检验

按GB 4789.26检验。

## 7 检验规则

7.1 以每班所生产的同一规格产品为一批, 班产不足1 000罐(瓶、袋)时, 也可将同一规格的产品合并为一批。

7.2 每一批产品随机抽取样品, 产量不足10 000罐(瓶、袋), 取样品3罐(瓶、袋), 10 000罐(瓶、袋)以上(含10 000罐)取样6罐(瓶、袋)作检验。

7.3 产品出厂前应由生产厂的技术检验部门按本标准进行检验, 检验合格后方可出厂。

#### 7.4 交收检验

7.4.1 交收检验项目为感官、净重公差、干燥物、维生素C和微生物指标5个项目。

7.4.2 有下列情况之一者, 该产品应判为不合格品:

- a. 任一微生物指标不符合标准者;
- b. 有严重缺陷;
- c. 2/3样品数有主要缺陷。

7.4.3 不足2/3样品数有主要缺陷, 可加倍抽样复验, 复验仍有主要缺陷, 判该批产品为不合格品。

7.4.4 2/3或2/3以上样品数有一般缺陷, 可加倍抽样复验, 复验仍有1/3样品数有一般缺陷, 判该批产品为不合格品。

#### 7.5 型式检验

7.5.1 产品生产周期超过三个月者, 本检验每三个月进行一次, 不足三个月者每周期进行一次。有下列情况之一时, 亦应进行:

- a. 更改主要原料;
- b. 更改关键工艺;
- c. 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.5.2 型式检验项目除了交收检验的项目外, 还检验重金属含量, 任一重金属含量超过规定的产品

应判为不合格品。

**7.6** 当供需双方对产品质量发生异议时，由双方协商解决或委托法定仲裁单位复验不合格项目，以复验结果作为最终判定依据。

## **8 标志、包装、运输、贮存**

### **8.1 标志**

**8.1.1** 产品所含主要营养成分应标明。

**8.1.2** 标签上应标明“无色素香精、糖精、防腐剂”。

**8.1.3** 标签上应标明适于食用的婴幼儿年（月）龄期及食用方法。

**8.1.4** 每个容器上必须打印永久性的生产日期和保质日期。

**8.1.5** 标签上不得写有任何有关疗效及广告宣传文字。

**8.1.6** 其他应符合GB 7718规定。

### **8.2 包装**

**8.2.1** 包装容器应能保证食品卫生和食品的其他质量。

**8.2.2** 马口铁罐、玻璃瓶或复合软包装表面须清洁，无损伤、变形，封口完整，密封良好。

**8.2.3** 外包装必须牢固，捆扎结实，正常运输中不易松散。

### **8.3 运输**

**8.3.1** 运输工具必须清洁干燥，长途运输的车、船必须遮盖，温度应该控制在1～38℃之间，避免骤然升降。

**8.3.2** 搬运一般不得在雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布遮盖。

**8.3.3** 搬运中必须轻拿轻放。

### **8.4 贮存**

**8.4.1** 保管仓温以20℃左右为宜，勿使受热受冻，并避免温度骤然升降，通风良好，相对湿度一般不高于80%。

**8.4.2** 成品贮运过程中，不得接触和靠近潮湿、有腐蚀性或易于发潮的货物，不得与有毒的化学药品和有害物质等放在一起。

**8.4.3** 产品保质期一年。

附录 A  
原料要求  
(补充件)

A1 胡萝卜

新鲜良好、肉质细嫩、肉和心柱均呈橙红色或橙黄色，呈锤形状，无畸形和分枝，无病虫害及机械伤。

A2 葡萄糖

无色结晶或白色结晶或颗粒状粉末，无臭，其他技术指标应符合《1985中华人民共和国药典》中“葡萄糖”的要求。

A3 黄油(奶油)

浅黄色或黄白色，具有奶油纯香味，无其他异味，乳脂肪不小于82%，酸度(°T)不大于20。

A4 维生素C(L-抗坏血酸)

L-2, 3, 5, 6-四羟基-2-己烯酸-γ-丙酯，白色结晶或结晶性粉末，无臭、味酸，含C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>6</sub>，不得少于99.0%。

A5 玉米淀粉

呈白色、无异味，无砂齿，无杂质，水分不大于14%，酸度(°T)不大于20，细度100目筛通过率大于99%，二氧化硫含量小于30mg/kg，蛋白质不大于0.5%。

A6 荞麦粉

干燥，无异味，无砂齿，无杂质，水分小于14.0%。

---

附加说明：

本标准由中华人民共和国轻工业部、卫生部提出。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所、卫生部食品卫生监督检验所技术归口。

本标准由北冰洋食品公司、轻工业部食品发酵工业科学研究所负责起草。

本标准主要起草人杨锐群、陈寿秋、许榴。