

ICS 67.220.10
CCS X 44

T/CFNA

团 体 标 准

T/CFNA 6124—2024

脱水胡萝卜

Dehydrated carrot

2025 - 02 - 11 发布

2025 - 03 - 10 实施

中国食品土畜进出口商会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品土畜进出口商会提出。

本文件由中国食品土畜进出口商会归口。

本文件起草单位：山东百佳食品有限公司、山东恋味食品有限公司、陕西宏达香料科技有限公司、山东一品农产集团有限公司，梧州海关综合技术服务中心、山东农业大学、山东万兴调味品有限公司、山东泰山立福食品科技有限公司、青岛柏兰集团有限公司、河北乾亿食品有限公司、江苏福多美生物科技有限公司、乐陵市腾达辣椒制品有限公司、小熊驾到股份有限公司、海南星汇达现代农业科技有限公司、玉林福达香料股份有限公司、山东百佳调味品有限公司、邢台百佳食品有限公司、通标标准技术服务（青岛）有限公司、欧陆分析检测技术服务（青岛）有限公司、海乐香辛料（济南）有限公司、四川美料美味食品科技有限公司、济南海关、聊城海关、英联食品投资（中国）有限公司、宏芳生物科技（昆山）有限公司、玉林市食品药品检验检测中心。

本文件主要起草人：刘继华、崔培恩、王丽华、苏晨、吴耀军、苏绍涛、刘峰、刘桂宁、孙秀东、李漪、袁秉康、李琴、张春、叶萌、蒋国豪、张明月、邓世军、王丽华、周娟妮、曹梦辉、赵振科、张春梅、乔旭光、卢晓明、李宁阳、郑振佳、陈宇、杨清山、马永勇、姜财勇、王吉盈、张凯、杨少杰、文旭娟、牛亚鑫、毛学军、李伟、韦伟、刘伟、朱秀焕、周雪明、谢辉、姜绍东、刘洪耀。

脱水胡萝卜

1 范围

本文件规定了脱水胡萝卜的商品分类、质量指标、试验方法、检验规则、包装、标志和储运要求。本文件适用于脱水胡萝卜的质量评定和贸易。

2 规范性引用文件

下列文件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，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4789.2 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量测定
- T/CFNA 6510 香辛料和调味料的粒度的检测

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胡萝卜

拉丁文名 (*Daucus carota* L. var. *sativa* Hoffm)，又称红萝卜或甘荀，是伞形科胡萝卜属一年生或二年生草本植物。胡萝卜根肉质粗壮，长圆锥形，呈橙红色或黄色。原产亚洲西部，12世纪经伊朗传入中国，现分布于全国各地，主产区山东、河北、内蒙、云南、浙江等地。

3.2

脱水加工后产品分类

将新鲜胡萝卜脱水或进一步加工粉碎后，参照美标筛和泰勒筛尺寸，按照形状和粒度大小做成的分类。包括：段、片、丁、丝、粒、粉。

3.3

外来异物

可能对人体造成伤害或者引起强烈不适的外来物质，如玻璃、金属、沙石、动物排泄物、昆虫及其肢体、人畜毛发，以及生产过程中的包装材料脱落物如线、绳、纸片等。

3.4

同质异物

不属于3.3 的各种非本品物质，包括来自胡萝卜本身的木质茎、叶等。

4 质量指标

4.1 颜色

粉为亮橙色至橙红色，条为亮橙色至橙红色，偶有白色斑点，其它产品为黄橙色至淡红橙色。

4.2 风味

新鲜的胡萝卜风味，无异味。

4.3 基本理化指标

4.3.1 异物

4.3.1.1 外来异物：未检出。

4.3.1.2 同质异物：木质茎、叶等含量 $\leq 0.5\%$ （质量分数）/（%）。

4.3.2 粒度

脱水胡萝卜不同产品的粒度指标见表1。

表1 粒度指标

粒型	粒度描述	粒度要求	一般控制筛	参考孔径
粉	-40	40目筛上 $<6\%$	40目	0.425 mm
小粒	-20+60	20目筛上 $<5\%$ ，60目筛下 $<10\%$	20目~60目	0.85 mm~0.25 mm
小粒	-20+40	20目筛上 $<10\%$ ，40目筛下 $<5\%$	20目~40目	0.85 mm~0.425 mm
小粒	-16+40	14目筛上 $<2\%$ ，16目筛上 $<20\%$ ，40目筛下 $<7\%$	14目~16目~40目	1.40 mm~1.18 mm~0.425 mm
小粒	-10+40	10目筛上 $<5\%$ ，40目筛下 $<10\%$	10目~40目	2 mm~0.425 mm
小粒	-8+40	8目筛上 $<12\%$ ，40目筛下 $<7\%$	8目~40目	2.35 mm~0.425 mm
小粒	-6+18	6目筛上 $<6\%$ ，18目筛下 $<10\%$	6目~18目	3.35 mm~1.0 mm
条	2 mm×2 mm×12 mm	14目筛下 $<10\%$	14目	1.4 mm
片	7 mm×7 mm×2 mm	8目筛下 $<5\%$	8目	2.35 mm
片	10 mm×10 mm×3 mm	8目筛下 $<5\%$	8目	2.35 mm
片	18 mm×18 mm×1.5 mm	3/4号筛上 $<5\%$ ，8目筛下 $<7\%$	8目	19 mm~2.35 mm
丁	6 mm×6 mm×6 mm	8目筛下 $<5\%$	8目	2.35 mm
丁	8 mm×8 mm×8 mm	8目筛下 $<5\%$	8目	2.35 mm
圆切片	3 mm~5 mm	1/4号筛上 $<10\%$	1/4号筛	6.3 mm

4.3.3 水分

水分 $<7.5\%$ 。

4.4 卫生指标

菌落总数 $<100000\text{CFU/g}$ 。

大肠菌群 $<300\text{MPN/g}$ 。

大肠埃希氏菌 $<3\text{MPN/g}$ 。

沙门氏菌 不得检出/375g。

4.5 污染残留

4.5.1 农药残留

符合GB 2763的规定。

4.5.2 污染物（重金属）残留

符合GB 2762的规定。

4.5.3 真菌毒素

符合GB 2761的规定。

4.5.4 添加剂

符合GB 2760的规定。

5 试验方法

5.1 取样方法及试样制备

按照GB/T 12729.2或6.1的规定执行。粉末试样制备按GB/T 12729.3的规定执行。

5.2 感官检验

在清洁干燥,无异味,明亮不直射的自然光下,以分样板将样品在深黑色塑胶板的检验平台上混匀、摊平,在无炫目光条件下,观察样品的颜色、粒形、匀整、异色粒,洁净程度。

5.3 口味评定

称取10 g样品,精确至0.1 g,放入500 mL蒸馏水的容器,煮沸不要开盖,保持微沸10 min.,然后倒入白糖瓷盘,闻其气味,品尝味道,做出评估描述。

5.4 杂质的测定

按GB/T 12729.5的规定执行。

5.5 水分含量的测定

按GB 5009.3的规定执行。

5.6 卫生指标检验

按GB 4789.2、GB 4789.3、GB 5009.4、GB 5009.38的规定执行。

5.7 粒度的检验

按T/CFNA 6510的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样

6.1.1 组批

质量相同的同一生产日期、同一班次生产、同一次发运的产品为一批,包装破损者,由交货方整理后再进行抽检。

6.1.2 抽样

成品包装的胡萝卜制品按GB/T 12729.2取样,干品原料应随机从样本的上、中、下抽取小样,混合小样后再从中抽取实验室样品。

6.2 检验类别和判定规则

6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、粒度、水分、微生物。微生物指标可根据客户要求调整测试项目。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为第4章的全部项目。正常生产每年进行一次型式检验。此外有下列情形之一的,也应进行型式检验。

——新产品鉴定;

- 原辅材料、工艺有较大改变，影响产品质量；
- 产品停产6个月以上，重新恢复生产；
- 出厂检验与前一次型式检验结果有较大差异。

6.3 判定规则

6.3.1 出厂检验及判定规则

出厂检验项目全部符合标准的，判定为合格。

6.3.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合标准要求时，判该批产品型式检验合格。

7 标志

下列各项应直接标注在包装上。

- 品名；
- 批号；
- 净含量；
- 添加剂、辐照（若有）；
- 生产日期；
- 保质期；
- 生产企业名称、地址、电话；
- 贮存条件。

8 包装、贮存和运输

8.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求。内包装应用食品级聚乙烯薄膜袋、食品级铝箔袋、食品级纸塑包装袋、食品级铝塑包装袋等，密封包装。外包装可用编织袋、纸箱（盒）、塑料袋或盒等。所有包装应封口严实、牢固、完好、洁净。

8.2 贮存

脱水胡萝卜干品原料应在阴凉仓库储存。库内应干燥、洁净，不得与有毒、有害的物品混放；胡萝卜成品应在阴凉干燥地方储存，避免阳光直射。仓库应干燥、洁净，不得与有毒、有害的物品混放。

8.3 运输

常温运输，运输途中应防止日晒雨淋，严禁与有毒害、有异味的物品混匀；严禁使用受污染的运输工具装载。