



中华人民共和国国家标准

GB 10780—89

GB 10780—89

GB 10780—89

续表

		糖 度 (可溶性固形物), %														
		0	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70
温度 ℃	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	21	0.06	0.07	0.07	0.07	0.07	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08
	22	0.13	0.13	0.14	0.14	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16
	23	0.19	0.20	0.21	0.22	0.22	0.23	0.23	0.23	0.23	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24
	24	0.26	0.27	0.28	0.29	0.30	0.30	0.31	0.31	0.31	0.31	0.31	0.32	0.32	0.32	0.32
	25	0.33	0.35	0.36	0.37	0.38	0.38	0.39	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40
	26	0.40	0.42	0.43	0.44	0.45	0.46	0.47	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48
	27	0.48	0.50	0.52	0.53	0.54	0.55	0.55	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56
	28	0.56	0.57	0.60	0.61	0.62	0.63	0.63	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64
	29	0.64	0.66	0.68	0.69	0.71	0.72	0.72	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73
	30	0.72	0.74	0.77	0.78	0.79	0.80	0.80	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81

婴幼儿辅助食品 蕃茄汁

Supplementary foods for infants and young children—
Tomato juice

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、上海市食品工业研究所负责起草。
本标准主要起草人杨锐群、杭春凌、张锦同。



GB 10780—1989

版权专有 侵权必究

书号:155066·1-23707

定价: 8.00 元

1989-03-31 发布

1990-01-01 实施

国家技术监督局 发布

附录 A
原料要求
(补充件)

A 1 蕃茄

采用新鲜或冷藏良好、未受农业病虫害的鲜红蕃茄，不得使用带绿或霉烂蕃茄，可溶性固形物不小于5%。

A 2 白砂糖

洁白干燥，有光泽，纯度99.5%以上，其他理化指标按GB 317《白砂糖》中一级品规定。

A 3 葡萄糖

无色结晶或白色结晶性或颗粒性粉末；无臭，味甜，其他理化指标按《中华人民共和国药典》中“葡萄糖”的规定。

A 4 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、H、O，不得少于99%。

附录 B
折光计读数之温度修正表
(补充件)

		糖 度 (可溶性固形物), %														
		0	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70
温 度 ℃	10	0.50	0.54	0.58	0.61	0.64	0.66	0.68	0.70	0.72	0.73	0.74	0.75	0.76	0.78	0.79
	11	0.46	0.48	0.52	0.55	0.58	0.60	0.62	0.64	0.65	0.66	0.67	0.68	0.69	0.70	0.71
	12	0.42	0.45	0.48	0.50	0.52	0.54	0.56	0.57	0.58	0.59	0.60	0.61	0.61	0.63	0.63
	13	0.37	0.40	0.42	0.44	0.46	0.48	0.49	0.50	0.51	0.52	0.53	0.54	0.54	0.55	0.55
	14	0.33	0.35	0.37	0.39	0.40	0.41	0.42	0.43	0.44	0.45	0.45	0.46	0.46	0.47	0.48
	15	0.27	0.29	0.31	0.33	0.34	0.34	0.35	0.36	0.37	0.37	0.38	0.39	0.39	0.40	0.40
	16	0.22	0.24	0.25	0.26	0.27	0.28	0.28	0.29	0.30	0.30	0.30	0.31	0.31	0.32	0.32
	17	0.17	0.18	0.19	0.20	0.21	0.21	0.21	0.22	0.22	0.23	0.23	0.23	0.23	0.24	0.24
	18	0.12	0.13	0.13	0.14	0.14	0.14	0.14	0.15	0.15	0.15	0.15	0.16	0.16	0.16	0.16
	19	0.06	0.06	0.06	0.07	0.07	0.07	0.07	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
婴 幼 儿 辅 助 食 品
蕃 茄 汁

GB 10780—89

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.bzcb.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 12 千字

1990年4月第一版 2005年8月第二次印刷

*

书号: 155066·1-23707 定价 8.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

- c. 2/3 样品数有主要缺陷。
- 6.4.3 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。
- 6.4.4 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。
- 6.5 型式检验
- 6.5.1 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：
- 更改主要原料；
 - 更改关键工艺；
 - 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。
- 6.5.2 型式检验项目除了包括交收检验的项目外，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。
- 6.6 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 7.1.1 产品所含主要营养成分应标明。标签上应标明适于食用的婴幼儿年（月）龄期及食用方法。
- 7.1.2 标签上应标明“无色素、香精、糖精、防腐剂”。
- 7.1.3 每个容器上必须打印永久性的生产日期和保质日期。
- 7.1.4 标签不得有任何有关疗效及广告宣传文字。
- 7.1.5 其他应符合GB 7718规定。

7.2 包装

- 7.2.1 包装容器应能保证食品卫生和食品的其他质量。
- 7.2.2 马口铁罐、玻璃瓶表面需清洁，无损伤，变形，封口完整，密封良好。
- 7.2.3 外包装必须牢固，捆扎结实，正常运输中不易松散。

7.3 运输

- 7.3.1 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。
- 7.3.2 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。
- 7.3.3 搬运中必须轻拿轻放。

7.4 贮存

- 7.4.1 保管仓库温度以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%。
- 7.4.2 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。
- 7.4.3 产品保质期：瓶装6个月，罐装12个月。

中华人民共和国国家标准

婴幼儿辅助食品 蕃茄汁

UDC 613.22

GB 10780—89

Supplementary foods for infants and young children—
Tomato juice

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

本标准规定了蕃茄汁的技术要求、试验方法、检验规则和产品的标志、包装、运输、贮存要求。本标准适用于以蕃茄为原料，经打浆，去除皮和种子后的原汁，加少量白砂糖（或葡萄糖）和维生素C制成适于婴幼儿食用的蕃茄汁。

2 引用标准

- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
 GB 5009.12 食品中铅的测定方法
 GB 5009.13 食品中铜的测定方法
 GB 5009.16 食品中锡的测定方法
 GB 5009.17 食品中总汞的测定方法
 GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数
 GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群
 GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
 GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
 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 技术要求

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