



410960S-2022



河南天中辅润生物科技有限公司企业标准

Q/HTZ 0003S-2022

泡腾片（固体饮料）

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南天中辅润生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南天中辅润生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘广鑫。

H N

Q B

泡腾片（固体饮料）

1 范围

本标准规定了泡腾片（固体饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果蔬粉（梨汁粉、薄荷粉、甜橙汁粉、蓝莓汁粉、草莓汁粉、针叶樱桃汁粉、甜樱桃汁粉、柠檬汁粉、话梅粉、青柠檬汁粉、葡萄汁粉、水蜜桃汁粉、白桃汁粉、苹果醋粉、青苹果汁粉、西柚汁粉、菠萝汁粉、菠萝蜜汁粉、桑椹汁粉、枇杷汁粉、百香果汁粉、红石榴汁粉、西瓜汁粉、香蕉汁粉、猕猴桃汁粉、树莓汁粉、苦瓜粉、红萝卜粉、南瓜粉、山楂粉、荔枝粉、橙子粉、芒果粉、木瓜粉、火龙果粉、番石榴粉、山竹粉、杨梅粉中的一种或几种）、重瓣红玫瑰粉、燕麦粉、小麦粉、植物提取物【荷叶提取物、决明子提取物、枸杞子提取物、蒲公英提取物、栀子提取物、桑椹提取物、甘草提取物、桔梗提取物、罗汉果提取物、胖大海提取物、百合提取物、淡竹叶提取物、枇杷提取物、金银花提取物、菊花（杭白菊、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）提取物、沙棘提取物、丁香提取物、陈皮提取物、枳椇子提取物、鲜芦根提取物、酸枣仁提取物中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加水果酵素粉（麦芽糊精、白砂糖、菠萝粉、香蕉粉、苹果粉、桔子粉、水蜜桃粉、柠檬粉）、鸡内金提取物、阿胶、低聚果糖、乳糖、木糖醇、L-阿拉伯糖、食用香精（甜橙味香精、芒果味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、甜樱桃味香精、草莓味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、芒果味香精、西瓜味香精、苹果味香精、香蕉味香精、薄荷味香精中的一种或几种）、白砂糖、山梨糖醇、麦芽糊精、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、柠檬酸钠、柠檬酸、d1-酒石酸【适用果味泡腾片（固体饮料）、复合风味泡腾片（固体饮料）】、碳酸氢钠、牛磺酸、维生素C(L-抗坏血酸)、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₂(核黄素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素A(醋酸视黄酯)、维生素D₂、维生素E(d1- α -醋酸生育酚)、维生素B₁₂(氰钴胺)、烟酸(尼克酸)、叶酸、D-泛酸钠、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、碳酸钙、葡萄糖酸钙、硫酸锌、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化镁、磷酸三钙、磷酸氢钙、左旋肉碱(L-肉碱)、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、柠檬黄、 β -胡萝卜素、日落黄、栀子黄、诱惑红、焦糖色、二氧化硅中的一种或几种，经配料、混合搅拌、制粒、干燥、压片、包装加工而成的泡腾片（固体饮料）。

根据添加原辅料不同可分为：果味泡腾片（固体饮料）、植物泡腾片（固体饮料）、营养素强化泡腾片（固体饮料）、复合风味泡腾片（固体饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.2 重瓣红玫瑰粉应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)》的规定。
- 2.1.3 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 植物提取物、水果酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 鸡内金提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.9 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.23 维生素 C(L-抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24 维生素 B₁(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.25 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.26 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.27 维生素 A(醋酸视黄酯)应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.28 维生素 D₂应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.29 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.30 维生素 B₁₂(氰钴胺)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。

- 2.1.31 烟酸（尼克酸）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.32 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.33 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.34 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.36 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.38 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.40 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.41 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.42 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.43 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.44 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.45 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.47 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.48 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.49 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.50 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.51 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.52 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.53 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55 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	片状	取 10g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷

色 泽	具有本品应有的正常色泽	皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
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

指 标	指 标	检验方法
崩解时限, min	≤ 5	《中华人民共和国药典》
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾 ^a (又名安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
β-胡萝卜素 ^b , mg/kg	3~6	GB 5009.83
维生素 C ^b , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
维生素 B ₁ ^b , mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^b , mg/kg	7~22	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b , μg/kg	10~66	GB 5413.14
维生素 D ^b , μg/kg	10~20	GB 5009.82
维生素 E ^b , mg/kg	76~180	GB 5009.82
烟酸 (尼克酸) ^b , mg/kg	110~330	GB 5009.89
叶酸 ^b , μg/kg	600~6000	GB 5009.211

泛酸 ^b , mg/kg	22~80	GB 5009.210
铁 ^b , mg/kg	95~220	GB 5009.90
钙 ^b , mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
锌 ^b , mg/kg	60~180	GB 5009.14
镁 ^b , mg/kg	1300~2100	GB 5009.241
磷 ^b , mg/kg	1960~7040	GB 5009.87
左旋肉碱(L-肉碱) ^b , mg/kg	6000~30000	SN/T 5146
牛磺酸 ^b , g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
维生素A ^b , μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
展青霉素, μg/kg (仅限添加苹果醋粉、青苹果汁粉、山楂粉的产品) ≤	20	GB 5009.185
d1-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg ≤	5.0	GB 5009.157
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加相应食品添加剂的产品检测; b 仅限添加相应营养强化剂的产品检测。 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以果蔬粉（梨汁粉、薄荷粉、甜橙汁粉、蓝莓汁粉、草莓汁粉、针叶樱桃汁粉、甜樱桃汁粉、柠檬汁粉、话梅粉、青柠檬汁粉、葡萄汁粉、水蜜桃汁粉、白桃汁粉、苹果醋粉、青苹果汁粉、西柚汁粉、菠萝汁粉、菠萝蜜汁粉、桑椹汁粉、枇杷汁粉、百香果汁粉、红石榴汁粉、西瓜汁粉、香蕉汁粉、猕猴桃汁粉、树莓汁粉、苦瓜粉、红萝卜粉、南瓜粉、山楂粉、荔枝粉、橙子粉、芒果粉、木瓜粉、火龙果粉、番石榴粉、山竹粉、杨梅粉中的一种或几种）、重瓣红玫瑰粉、燕麦粉、小麦粉、植物提取物【荷叶提取物、决明子提取物、枸杞子提取物、蒲公英提取物、栀子提取物、桑椹提取物、甘草提取物、桔梗提取物、罗汉果提取物、胖大海提取物、百合提取物、淡竹叶提取物、枇杷提取物、金银花提取物、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）提取物、沙棘提取物、丁香提取物、陈皮提取物、枳椇子提取物、鲜芦根提取物、酸枣仁提取物中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加水果酵素粉（麦芽糊精、白砂糖、菠萝粉、香蕉粉、苹果粉、桔子粉、水蜜桃粉、柠檬粉）、鸡内金提取物、阿胶、低聚果糖、乳糖、木糖醇、L-阿拉伯糖、食用香精（甜橙味香精、芒果味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、甜樱桃味香精、草莓味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、芒果味香精、西瓜味香精、苹果味香精、香蕉味香精、薄荷味香精中的一种或几种）、白砂糖、山梨糖醇、麦芽糊精、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、柠檬酸钠、柠檬酸、d1-酒石酸【适用果味泡腾片（固体饮料）、复合风味泡腾片（固体饮料）】、碳酸氢钠、牛磺酸、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D₂、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸（尼克酸）、叶酸、D-泛酸钠、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、碳酸钙、葡萄糖酸钙、硫酸锌、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化镁、磷酸三钙、磷酸氢钙、左旋肉碱（L-肉碱）、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、 β -胡萝卜素、日落黄、栀子黄、诱惑红、焦糖色、二氧化硅中的一种或几种，经配料、混合搅拌、制粒、干燥、压片、包装加工而成的泡腾片（固体饮料）。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，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和GB/T 29602《固体饮料》标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本品原料所用各种提取物均为水提取物。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南天中辅润生物科技有限公司