



413859S-2023



河南聚润食品有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2023

# 泡腾片（固体饮料）

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南聚润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南聚润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵豪。

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（梨粉、薄荷粉、甜橙粉、蓝莓粉、草莓粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、柠檬粉、话梅粉、青柠檬粉、葡萄粉、水蜜桃粉、白桃粉、青苹果粉、西柚粉、菠萝粉、菠萝蜜粉、桑椹粉、枇杷粉、百香果粉、红石榴粉、西瓜粉、香蕉粉、猕猴桃粉、树莓粉、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）、苹果醋粉、重瓣红玫瑰粉、燕麦粉、小麦粉、植物提取物（水提物）【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、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、山梨糖醇、柠檬酸钠、柠檬酸、d1-酒石酸【适用果味泡腾片（固体饮料）、风味泡腾片（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B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D<sub>2</sub>、维生素E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素B<sub>12</sub>（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、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、栀子黄、诱惑红、焦糖色、二氧化硅、食用香精中的一种或几种，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）、风味泡腾片（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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果蔬粉应符合 NY/T 1884 或 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 苹果醋粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.4重瓣红玫瑰粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5燕麦粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6植物提取物、鸡内金提取物、水果酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定，提取物为水提物。
- 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。
- 2.1.11L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.12白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.13麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.17柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.20碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.22维生素 C(L-抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.24维生素 B<sub>2</sub>(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.25维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.26维生素 A (醋酸视黄酯) 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.27维生素 D<sub>2</sub> 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.28维生素 E (dl- $\alpha$ -醋酸生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.29维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.30烟酸 (尼克酸) 应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.31叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.32D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.33硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.34葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.35碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

- 2.1.37硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.38葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.39硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.40氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.41磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.42磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.43左旋肉碱(L-肉碱)应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.44甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.45乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.46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。
- 2.1.47柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.49日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.50栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.51诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.52焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.54食用香精应符合 GB 30616 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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，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
色 泽	具有本品应有的正常色泽	
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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140 或 GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.35
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 GB 5009.35
d1-酒石酸 (以酒石酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , mg/kg		3~6	GB 5009.83
维生素 C <sup>b</sup> , mg/kg		1000~2250	GB 5009.86
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , mg/kg		9~22	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> <sup>b</sup> , mg/kg		9~22	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> , mg/kg		7~22	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> , μg/kg		10~66	GB 5009.285
维生素 D <sup>b</sup> , μg/kg		10~20	GB 5009.82 或 GB 5009.296
维生素 E <sup>b</sup> , mg/kg		76~180	GB 5009.82
烟酸 (尼克酸) <sup>b</sup> , mg/kg		110~330	GB 5009.89
叶酸 <sup>b</sup> , μg/kg		600~6000	GB 5009.211
泛酸 <sup>b</sup> , mg/kg		22~80	GB 5009.210
铁 <sup>b</sup> , mg/kg		95~220	GB 5009.90
钙 <sup>b</sup> , mg/kg		2500~10000	GB 5009.92
锌 <sup>b</sup> , mg/kg		60~180	GB 5009.14
镁 <sup>b</sup> , mg/kg		1300~2100	GB 5009.241
磷 <sup>b</sup> , mg/kg		1960~7040	GB 5009.87
左旋肉碱 (L-肉碱) <sup>b</sup> , mg/kg		6000~30000	SN/T 5146
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
维生素 A <sup>b</sup> , μg/kg		4000~17000	GB 5009.82

展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
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; c 仅限使用山楂、苹果及其制品的产品。 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。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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。

## 编制说明

本标准适用于以果蔬粉（梨粉、薄荷粉、甜橙粉、蓝莓粉、草莓粉、针叶樱桃粉、甜樱桃粉、柠檬粉、话梅粉、青柠檬粉、葡萄粉、水蜜桃粉、白桃粉、青苹果粉、西柚粉、菠萝粉、菠萝蜜粉、桑椹粉、枇杷粉、百香果粉、红石榴粉、西瓜粉、香蕉粉、猕猴桃粉、树莓粉、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）、苹果醋粉、重瓣红玫瑰粉、燕麦粉、小麦粉、植物提取物（水提物）【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、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、山梨糖醇、柠檬酸钠、柠檬酸、d1-酒石酸【适用果味泡腾片（固体饮料）、风味泡腾片（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 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 A（醋酸视黄酯）、维生素 D<sub>2</sub>、维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、维生素 B<sub>12</sub>（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、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、栀子黄、诱惑红、焦糖色、二氧化硅、食用香精中的一种或几种，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南聚润食品有限公司