



411899S-2017



郑州博凯医药保健品有限公司企业标准

Q/ZBYB 0082S-2017

苏打泡腾片（固体饮料）

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

郑州博凯医药保健品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由郑州博凯医药保健品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州博凯医药保健品有限公司。

本标准主要起草人：李跃克、张荣培。

H N

Q B

苏打泡腾片（固体饮料）

1 范围

本标准规定了苏打泡腾片（固体饮料）的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、柠檬粉、菠萝粉、草莓粉、橘（桔）子果汁粉、苹果粉为原料，经混合、制粒、干燥、压片、检验、包装加工而成的苏打泡腾片（固体饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.5 柠檬粉应符合企标 A1 的规定。

2.1.6 菠萝粉应符合企标 A2 的规定。

2.1.7 草莓粉应符合企标 A3 的规定。

2.1.8 橘（桔）子果汁粉应符合企标 A4 的规定。

2.1.9 苹果粉应符合企标 A5 的规定。

2.1.10 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 的要求。

表 1 感官要求

项目	指标						检测方法
	原味	柠檬味	菠萝味	草莓味	橘子味	苹果味	
性状	片状						从样品中取出 20 片置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味。用温开水冲泡后漱口品其滋味
色泽	类白色可能有散在斑点						
滋味、气味	具有本产品特有气滋味，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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
崩解时限, min	≤ 8.0	2015版《中华人民共和国药典》四部 0921崩解时限检查法
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素, μg/kg(添加苹果粉的产品)	≤ 20.0	GB 5009.185
*本标准指标严于食品安全国家标准。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	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
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB14881 的要求。

2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的有关规定

3 检验

出厂检验项目包括: 感官指标、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。

附录 A
(规范性附录)

辅料要求

A1 柠檬粉的质量标准

项目	指标
性状	疏松粉末
细度, 目筛	80
色泽	浅黄色
滋气味	具有本品特有的滋气味
杂质	无杂质
水分, %	≤ 9
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌总数, CFU/g	≤ 25
酵母总数, CFU/g	≤ 25
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
溶血性链球菌	不得检出

注: 柠檬粉是以浓缩柠檬原浆为原料, 采用喷雾干燥技术加工而成。

附录 A
(规范性附录)

辅料要求

A2 菠萝粉的质量标准

项目	指标
性状	疏松粉末
细度, 目筛	80
色泽	浅黄色
滋气味	具有本品特有的滋气味
杂质	无杂质
水分, %	≤ 9
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌总数, CFU/g	≤ 25
酵母总数, CFU/g	≤ 25
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
溶血性链球菌	不得检出

注: 菠萝粉是以浓缩菠萝原浆为原料, 采用喷雾干燥技术加工而成。

附录 A
(规范性附录)

辅料要求

A3 草莓粉的质量标准

项目	指标
性状	疏松粉末
细度, 目筛	80
色泽	粉红色
滋气味	具有本品特有的滋气味
杂质	无杂质
水分, %	≤ 9
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌总数, CFU/g	≤ 25
酵母总数, CFU/g	≤ 25
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
溶血性链球菌	不得检出

注: 草莓粉是以浓缩草莓原浆为原料, 采用喷雾干燥技术加工而成。

附录 A
(规范性附录)

辅料要求

A4 橘（桔）子果汁粉的质量标准

项目	指标
性状	疏松粉末
细度, 目筛	80
色泽	黄色
滋气味	具有本品特有的滋气味
杂质	无杂质
水分, %	≤ 9
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌总数, CFU/g	≤ 25
酵母总数, CFU/g	≤ 25
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
溶血性链球菌	不得检出

注：橘（桔）子果汁粉是以浓缩橘子原浆和浓缩橘子清汁为原料，采用喷雾干燥技术加工而成。

附录 A
(规范性附录)

辅料要求

A5 苹果粉的质量标准

项目	指标
性状	疏松粉末
细度, 目筛	80
色泽	米黄色至棕黄色
滋气味	具有本品特有的滋气味
杂质	无杂质
水分, %	≤ 9
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌总数, CFU/g	≤ 25
酵母总数, CFU/g	≤ 25
展青霉素, μg/kg	≤ 20
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
溶血性链球菌	不得检出

注：苹果粉是以浓缩苹果原浆和浓缩苹果清汁为原料，采用喷雾干燥技术加工而成。

编制说明

苏打泡腾片（固体饮料）是以碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、柠檬粉、菠萝粉、草莓粉、橘（桔）子果汁粉、苹果粉为原料，经混合、制粒、干燥、压片、检验、包装加工而成的苏打泡腾片（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 14881 食品企业通用卫生规范、GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》、《中华人民共和国药典》2015 年版制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

郑州博凯医药保健品有限公司

2017 年 07 月 25 日