



411708S-2018



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0096S-2018

维生素 C 强化泡腾片(固体饮 料)

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

洛阳康华食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳康华食品有限公司提出。

本标准由洛阳康华食品有限公司起草。

本标准主要起草人：孟晋。

H N

Q B

维生素 C 强化泡腾片(固体饮料)

1 范围

本标准规定了维生素C泡腾片固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以维生素 C(抗坏血酸)、柠檬酸、碳酸氢钠为原料,添加橙子粉、白砂糖、麦芽糊精、桔子香精、日落黄,经配制、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的维生素 C 强化泡腾片(固体饮料)。加 6 倍以上水稀释后饮用。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 白砂糖:应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠:应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 生产加工用水:应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.5 日落黄:应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精:应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 桔子香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 橙子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 维生素 C(抗坏血酸):应符合 GB 14754 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	试验方法
性 状	固态, 片状	从样品中取出一包, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 按照食用方法
色 泽	具有本品应有色泽, 色泽均匀一致	
气 味, 滋 味	具有本品特有气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

		温开水溶解后品其滋味
--	--	------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
崩解时限, min	≤ 5	中华人民共和国药典四部
维生素 C, mg/kg	1000 ~ 2250	GB 5009.86
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.35
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物指标

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 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤ 50				GB 4789.15
样品的采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

维生素 C 强化泡腾片(固体饮料)是以维生素 C(抗坏血酸)、柠檬酸、碳酸氢钠为原料,添加橙子粉、白砂糖、麦芽糊精、桔子香精、日落黄,经配制、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的维生素 C 强化泡腾片(固体饮料)。加 6 倍以上水稀释后饮用。

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》及 GB/T 29602《固体饮料》制订本企业标准,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GB 2762的规定。

洛阳康华食品有限公司

