ICS 67.080.20
CCS X 26

T/CS

团 体 标 准

T/CS 190—2025

速溶甜菜粉

Instant beet powder

2025－08－13 发布 2025－08－13 实施

中国商品学会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　试验方法 2
6　检验规则 3
7　标签、包装、运输和贮存 4

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由泽朗生物科技（青海）有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：泽朗生物科技（青海）有限公司、南京泽朗生物科技有限公司、南京素汇生物科技有限公司、南京泽朗医药技术有限公司、江苏美溧生物科技有限公司、泽朗生物科技（大理）有限公司、江苏汉典生物科技股份有限公司。

本文件主要起草人：于霞、刘东锋、苏刘花、蔡锐、刘倩倩、苏付杰、徐建。

速溶甜菜粉

1 范围

本文件规定了速溶甜菜粉的结构、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于速溶甜菜粉的生产和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准食品中脂肪的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10789 饮料通则
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602 固体饮料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官

产品冲调后应具有该产品应有色泽、香气和滋味，无异味，无外来杂质。

4.2 理化指标

产品理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目	指标
水分，%	≤7.0
蔬菜汁（浆）含量（质量分数），%	≥10

表1　理化指标（续）

项目	指标
脂肪，g/100g	≤1.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
蛋白质，g/100g	≥0.8
总膳食纤维，g/100g	≤1.0
铁，mg/kg	≥3.0
钙，mg/kg	≥3.0

4.3　微生物限量

产品微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2　微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10^4	5×10^4
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—
霉菌，CFU/g	≤50			
注1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 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 为微生物限量可接受水平的限量值； M 为微生物限量的最高安全限量值。				

4.4　净含量

产品净含量应符合 JJF 1070 的规定。

4.5　生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

5　试验方法

5.1　感官

按照标签标示冲调或冲泡方法制备 50 mL 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2　理化指标

5.2.1　水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.2.2　蔬菜汁（浆）含量

按 GB/T 29602 的规定执行。

5.2.3　脂肪

按 GB 5009.6 的规定执行。

5.2.4　铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

5.2.5　蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

5.2.6 总膳食纤维

按 GB 5009.88 的规定执行。

5.2.7 铁

按 GB 5009.268 的规定执行。

5.2.8 钙

按 GB 5009.268 的规定执行。

5.3 微生物限量

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定执行。

5.3.4 霉菌

按 GB 4789.15 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 组批

同班次、同品种、同规格的产品为一批。

6.3 抽样量

每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总净含量不少于 500 g），分别用作感官检验、理化指标检验、菌落总数、大肠菌群指标检验以及留样备用。

6.4 出厂检验

6.4.1 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

6.4.2 每批产品应经生产厂检验部门按本文件规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。

6.5.2 每半年需对产品进行一次型式检验。

6.5.3 发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 更改原料时更改工艺时；
b) 长期停产后恢复生产时；
c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；

d) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

6.6.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本文件要求时，判该批产品为不合格品。

6.6.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本文件要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准，若仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

产品应符合 GB 7718、GB 28050 外，还应符合以下要求：

a) 标注产品的冲调或冲泡方法；

b) 应标注甜菜汁的含量。

7.2 包装

包装材料与容器除应符合相关标准，还应符合 GB/T 10789 的相应要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，并具有防晒、防雨设施。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好并具有防鼠设施的仓库中。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发或潮湿的物品混放。