《速溶甜菜粉》

编制说明

团标制定工作组

二零二五年七月

**一、工作简况**

1. **任务来源**

 根据 2020 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。为响应市场需求，需要制定完善的速溶甜菜粉标准，满足市场产品质量提升需要。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国商品学会决定立项并联合泽朗生物科技（青海）有限公司等相关单位共同制定《速溶甜菜粉》团体标准。

1. **编制背景及目的**

速溶甜菜粉含有粗蛋白、可溶性糖、粗脂肪、膳食纤维、维生素 C、烟酸等，还富含钾、钠、镁、铁、钙、锌、锰、铜等矿物质，其中的甜菜碱参与人体甲基化反应、调节细胞渗透压 ，能为人体提供多种必需营养素，满足人体营养需求。采用特殊工艺生产，不添加防腐剂、香料和色素，最大程度保留营养和口感；性质温和，刺激性小。成品均匀细致，性状稳定，溶解性好，水分含量低，储存期长，且原汁原味、速溶性好、不分层。可添加到多种食品中，用于制作固体饮料、速食食品、调味剂、烘焙食品、蛋糕等，还能应用于功能性食品、营养补充剂领域，在婴幼儿食品、老年营养食品等特殊人群食品中也有广阔应用前景，并且可作为天然色素用于食品着色。

全球蔬菜粉市场呈增长态势，预计 2025 - 2030 年市场规模将不断扩大。其中，甜菜根粉作为增长最快的细分品类之一，年需求量预计增长 22%。中国市场规模预计在 2025 年突破 30 亿美元，2030 年达到 55 亿美元，CAGR 高达 12.8%，远超全球平均水平，速溶甜菜粉作为其中一部分也将受益于这种增长趋势。随着食品工业发展和消费者需求多样化，速溶甜菜粉应用领域持续拓宽。除传统食品领域，新兴应用场景如 3D 打印食品原料市场、个性化营养方案定制服务等对蔬菜粉（包括速溶甜菜粉）需求快速增长，为速溶甜菜粉提供了更多的市场机会。

本项目旨在借助标准化手段，针对细分行业的特点，制定相应的标准，填补本行业标准空白，促进产业标准化应用水平升级，引领行业高质量发展。

1. **编制过程**

 **1、起草阶段**

2025年06月，泽朗生物科技（青海）有限公司按照“中国商品学会关于《速溶甜菜粉》团体标准立项的公告”要求，成立了标准起草工作组。

工作组对国内速溶甜菜粉的现状与发展情况进行了全面调研，同时广泛搜集和检索了速溶甜菜粉资料，并进行了大量的研制、试验及验证。在此基础上编制了《速溶甜菜粉》标准草案。

**2、征求意见阶段**

形成标准草案稿之后，起草组召开了多次专家研讨会，从标准框架、标准起草等角度广泛征求多方意见，从理论完善和实践应用方面提升标准的适用性和实用性。经过理论研究和方法验证，明确和规范速溶甜菜粉的技术要求。于2025年07月提交《速溶甜菜粉》标准征求意见稿及征求意见稿编制说明，定于2025年07月上旬网上公示征求意见稿，广泛征求各方意见和建议。

**3、专家审核阶段**

定于2025年8月上旬召集专家审核标准，汇总专家审核意见之后，修改标准并发布。

1. **主要起草单位及起草人所做的工作**

 本文件由泽朗生物科技（青海）有限公司等负责起草。

所做的工作：标准工作的总体策划、组织；立项及协调工作组工作；标准文本及编制说明的起草和编写；协助标准文本及编制说明的编写；对国内外相关标准的调研和搜集。

**二、 标准编制原则和主要内容**

**（一）标准制定原则**

本文件的制定符合产业发展和市场需要原则，本着先进性、科学性、合理性、可操作性、适用性、一致性和规范性原则来进行本文件的制定。

本文件起草过程中，主要按照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》进行编写。本文件制定过程中，主要参考了以下标准或文件。

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

1. **标准主要技术内容**

 根据速溶甜菜粉技术情况，确定本文件主要技术内容。

技术内容包含感官、理化指标、微生物限量等。

1. **主要试验（或验证）情况分析**

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

1. **标准中涉及专利的情况**

 无

1. **预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况**

 速溶甜菜粉满足市场及环境需求。对相关企业标准化管理水平的提升、科技成果认定、及今后类似产品的研发具有重要意义。

1. **在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性**

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

1. **重大分歧意见的处理经过和依据**

无

1. **标准性质的建议说明**

 本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

1. **贯彻标准的要求和措施建议**

无

1. **废止现行相关标准的建议**

本标准为首次发布。

1. **其他应予说明的事项**

 无

《速溶甜菜粉》起草组

2025年07月01日