



410058S-2024



鹤壁兴旺生物科技有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2024

乳酸菌饮料（活菌型）

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

鹤壁兴旺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由鹤壁兴旺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙海军。

本标准替代Q/HXS 0001S-2018。

H N
Q B

乳酸菌饮料(活菌型)

1 范围

本标准规定了乳酸菌饮料(活菌型)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、精滤、反渗透)、乳粉或脱脂乳粉为主要原料,加入或不加入酵母浸粉、红糖、低聚半乳糖中的一种或几种,经益生菌[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种(双乙酰型)、乳脂乳球菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或多种]发酵后,加入或不加入雨生红球藻、菊粉、茯苓、陈皮、决明子、山楂、蒲公英、淮山药、黑枸杞、益智仁、黑芝麻、黄精、玉竹、桔梗、麦芽、牛蒡根、干姜、佛手、沙棘、鸡内金、莱菔子、郁李仁、火麻仁、刺梨、党参、肉苁蓉(荒漠)、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种,加入或不加入果葡糖浆、聚葡萄糖、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单,双硬脂酸甘油酯、琼脂、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、乳酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、维生素C(抗坏血酸)(抗氧化剂)、牛磺酸、食品用香精中的一种或多种,经调配、过滤、灌装、包装而成的乳酸菌饮料(活菌型)。

产品根据所使用原料的不同分为不同产品:乳酸菌饮料(活菌型)、乳酸菌饮料(活菌型)(风味)。

2 要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2乳粉、脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.3酵母浸粉应符合Q/YB 2147S的规定,见附录A。

2.1.4红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。

2.1.5低聚半乳糖应符合关于原卫生部公告2008年第20号的规定。

2.1.6益生菌应符合QB/T 4575和国家卫健委2022年第4号公告的规定。

2.1.7雨生红球藻应符合原卫生部公告(2010年第17号)的规定。

2.1.8菊粉应符合原卫生部公告(2009年第5号)的规定。

2.1.9茯苓、陈皮、决明子、山楂、蒲公英、淮山药、黑枸杞、益智仁、黑芝麻、黄精、玉竹、桔梗、麦芽、干姜、佛手、沙棘、鸡内金、莱菔子、郁李仁、火麻仁、刺梨、党参、肉苁蓉(荒漠)、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.10牛蒡根应清洁、卫生、无污染,并符合GB 2762和GB2763的规定。

- 2.1.11果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15302的规定。
- 2.1.12聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.13黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.14羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.15单，双硬脂酸甘油酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.16琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.17环己基氨基磺酸钠应符合GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.19天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.26柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.27日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.28诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.29维生素C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30牛磺酸应符合GB 14759的规定。
- 2.1.31食品用香精应符合 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	均匀一致液体	取适量样品，将本品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
-----	----	------

蛋白质, g/100g	≥	0.7	GB 5009.5
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 GB 5009.35
牛磺酸 ^b , g/kg		0.1-0.5	GB 5009.169
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。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; a 仅适用于添加该营养强化剂的产品检验; *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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
乳酸菌数, CFU/mL	≥	1×10^6			GB 4789.34、GB 5009.35
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
a: 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 12695 和 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；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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录A

备案号:420155S-2022

Q/YB

安琪酵母股份有限公司企业标准

Q/YB 2147S—2022

代替 Q/YB 2147S—2022 (2022-01-07)

酵母浸出物



2022-04-10 发布

2022-04-30 实施

安琪酵母股份有限公司 发布

前 言

本文件按GB/T 1.1《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。

本文件由安琪酵母股份有限公司提出并归口。

本文件适用于安琪酵母股份有限公司及其下属子公司：

安琪酵母（伊犁）有限公司，地址：新疆伊犁州伊宁市合作区辽宁路。

安琪酵母（崇左）有限公司，地址：广西崇左市城市工业渠珠大道2号。

安琪酵母（柳州）有限公司，地址：广西壮族自治区柳州市柳城县河西工业园。

安琪酵母（滨州）有限公司，地址：滨州市滨城区滨北永莘路139号。

安琪酵母（济宁）有限公司，地址：山东省济宁市邹城市太平镇工业园区幸福河路6789号。

本文件主要起草单位：安琪酵母股份有限公司。

本文件主要起草人：李沛、伍业旭、许引虎、马长勇。

本文件代替Q/YB 2147S—2022（2022-01-07），自本文件实施日起，Q/YB 2147S—2022（2022-01-07）立即作废。

本文件与Q/YB 2147S—2022（2022-01-07）相比，除编辑性修改外主要变化如下：

- 规范化引用文件查新；
- 更改氨基酸态氮和水分的检测方法。

本文件的历次发布情况为：

- 2009年首次发布；
- 2010年第一次修订；
- 2011年第二次修订；
- 2013年第三次修订；
- 2016年第四次修订；
- 2019年第五次修订；
- 2020年第六次修订；
- 2022年1月第七次修订；
- 2022年4月第八次修订。

酵母浸出物

1 范围

本文件规定了酵母浸出物的产品分类和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于以酿酒酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) 或假丝酵母 (*Candida utilis*) 为原料, 在酵母自身酶或外加食品级酶制剂的作用下, 酶解自溶(可再经分离提取)、浓缩、干燥等工艺制成的酵母浸出物。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件, 仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 601	化学试剂 标准滴定溶液的制备
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20886.2	酵母产品质量要求 第2部分: 酵母加工制品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

Q/YB 2147S—2022

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局第75号令）
《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局第123号令）

3 产品分类和定义

3.1 产品分类

根据产品工艺和形态的不同可分为：酵母浸粉、面包酵母自溶粉、啤酒酵母自溶粉、酵母浸出物MP60、面包酵母浸膏、啤酒酵母浸膏、酵母自溶膏。

3.2 定义

3.2.1 酵母浸粉

以酿酒酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）或假丝酵母（*Candida utilis*）为原料，经酶解、分离、浓缩、喷雾干燥制得的粉状产品，主要用于生物发酵或实验室微生物培养基领域。

3.2.2 面包酵母自溶粉

以酿酒酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）或假丝酵母（*Candida utilis*）为原料，经酶解、浓缩、喷雾干燥制得的粉状产品，主要用于生物发酵或实验室微生物培养基领域。

3.2.3 啤酒酵母自溶粉

以啤酒酵母泥为原料，经酶解、浓缩、喷雾干燥制得的粉状产品，主要用于生物发酵或实验室微生物培养基领域。

3.2.4 酵母浸出物MP60

以酿酒酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）为原料，经酶解、分离、浓缩、二次酶解、再分离、浓缩、喷雾干燥制得的粉状酵母浸出物产品，主要用于葡萄酒发酵工艺或生物发酵领域。

3.2.5 面包酵母浸膏

以酿酒酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）为原料，经酶解、分离、浓缩制得的膏状产品，主要用于生物发酵或实验室微生物培养基领域。

3.2.6 啤酒酵母浸膏

以啤酒酵母泥为原料，经酶解、分离、浓缩制得的膏状产品，主要用于生物发酵或实验室微生物培养基领域。

3.2.7 酵母自溶膏

以酿酒酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）或假丝酵母（*Candida utilis*）为原料，经酶解、浓缩、喷雾干燥制得的膏状产品，主要用于生物发酵或实验室微生物培养基领域。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB2763的相关规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 酿酒酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) 和假丝酵母 (*Candida utilis*)

应符合附录A的规定。

4.2.2 酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。

4.2.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标					
	酵母浸粉	酵母自溶粉	酵母浸出物 MP60	面包酵母浸膏	啤酒酵母浸膏	酵母自溶膏
色 泽	黄色至淡黄色			黄色至褐色		
性 状	粉状			膏状		
气、滋 味	具有酵母浸出物所特有的气味，无腐败异臭					
杂 质	无正常视力可见外来杂质					

4.4 理化要求

应符合表2的要求。

表2 理化要求

项 目	酵母浸粉	面包酵母 自溶粉	啤酒酵母 自溶粉	酵母浸出 物 MP60	面包酵 母浸膏	啤酒酵 母浸膏	酵母自 溶膏
总氮(以干基计), %	≥ 9.0	6.4	6.4	—	9.0	9.0	6.4
氨基酸态氮(以干基计), %	≥ 2.5	1.0	1.0	—	2.5	3.0	1.9
多糖(以 β-葡聚糖和甘露聚糖总和计), %	—	—	—	60	—	—	—
甘露聚糖, %	≥ —	—	—	40	—	—	—
水分, %	≤ 6.0	8.0	8.0	6.0	55.0	55.0	60

Q/YB 2147S—2022

灰分, %	≤	22.0	15.0	15.0	8.0	22.0	15.0	15.0
pH (2%水溶液)		4.0-7.2	4.5-6.5	4.0-7.2	3.5-6.5	4.0-7.2	4.0-7.2	4.5-6.5
铅, mg/kg	≤	1.9	1.9	1.9	1.0	1.9	1.9	1.9
总砷, mg/kg	≤	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0

4.5 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项 目	酵母浸粉	面包酵母 自溶粉	啤酒酵母 自溶粉	酵母浸出 物 MP60	面包酵母 浸膏	啤酒酵 母浸膏	酵母自 溶膏
菌落总数, CFU/g	≤ 50000	100000	---	10000	50000	---	10000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	---	---	0.3	0.3	---	---
沙门氏菌, /25g	不得检出						
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出						

4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质监总局第75号令)的要求。

4.7 生产加工过程及卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取100克样品,置于洁净透明玻璃杯中,嗅其气味,在自然光下用肉眼观察其状态、色泽,检查其有无肉眼可见杂质。

5.2 理化指标检验

5.2.1 总氮

按GB 5009.5规定的方法测定,以总氮计,结果折干。

5.2.2 氨基酸态氮

按GB/T 20886.2—2021中附录C规定的方法或GB 5009.235规定的方法测定。

5.2.3 多糖

按附录B规定的方法测定。

5.2.4 甘露聚糖

按附录B规定的方法测定。

5.2.5 水分

按GB/T 20886.2—2021中附录A规定的方法或GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.6 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

5.2.7 pH值

称取样品2.0g，加100mL水溶解，用pH计测定其pH。

同一样品两次测定值之差，应不超过0.04 pH。

5.2.8 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.9 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验。

5.4 净含量

按JJF 1070执行。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同配料、同工艺生产的，同一包装线当天包装出厂的（或入库的），具有同样质量检验报告单的产品为一批。检验以批为单位，每批的量不超过生产厂每班的产量。

6.2 抽样

袋装：每批抽样数量4袋；桶装：每批抽样2桶。将所抽样品混合均匀，分为两份，一份作感官和理化分析，另一份保留备查。抽取的样品总量应大于500g。

Q/YB 2147S—2022

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应由质检部门负责按本文件规定逐批进行检验。符合标准要求，签署质量检验合格报告单的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、总氮、氨基酸态氮、多糖（酵母浸出物 MP60）、甘露聚糖（酵母浸出物 MP60）、水分、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验的项目：本文件技术要求中全部检验项目。

6.4.2 一般情况下，六个月进行一次型式检验；有下列情况之一者，亦应进行：

- a) 原材料来源、工艺、设备有重大变更，可能影响产品质量指标时；
- b) 停产3个月或以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家法定质量监督部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 产品按本文件检验后，受检项目均合格，则该产品判定合格；如果检验结果有两项及以内不符合本文件要求时，应重新取样复检。复检结果符合要求时，作合格品论，如有一项指标不符合本文件要求时，则整批产品不合格。微生物指标以一次检验结果为准，不得复检。

6.5.2 当供需双方对产品质量有争议时，应由仲裁单位进行仲裁（或按《中华人民共和国产品质量法》的规定办理）。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 销售包装应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局第 123 号令）的规定。

7.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。运输包装应标明：产品名称、公司名称和地址、规格、数量，以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等。

7.2 包装

7.2.1 内包装

应符合 GB 9683 和 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 外包装

应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输车辆应保持清洁。不得与有毒有害、有腐蚀物质及其他污染物混装。运输时防止挤压、暴晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

Q/YB 2147S—2022

7.4 贮存

产品应贮存在常温、清洁、干燥、通风的仓库内隔墙离地密封存放。不得露天存放，不得与有毒有污染的物品或其他杂物混存。最高码层参照包箱侧面堆码极限层数，并防止倾压。

7.5 保质期

在符合本文件包装、运输和贮存条件下，产品的保质期12-36个月。



编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、乳粉或脱脂乳粉为主要原料，加入或不加入酵母浸粉、红糖、低聚半乳糖中的一种或几种，经益生菌[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或多种]发酵后，加入或不加入雨生红球藻、菊粉、茯苓、陈皮、决明子、山楂、蒲公英、淮山药、黑枸杞、益智仁、黑芝麻、黄精、玉竹、桔梗、麦芽、牛蒡根、干姜、佛手、沙棘、鸡内金、莱菔子、郁李仁、火麻仁、刺梨、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种，加入或不加入果葡糖浆、聚葡萄糖、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、琼脂、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、乳酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、牛磺酸、食品用香精中的一种或多种，经调配、过滤、灌装、包装而成的乳酸菌饮料（活菌型）。

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》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 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。

鹤壁兴旺生物科技有限公司