413286S-2025

漯河豫善堂生物科技有限公司企业标准

Q/LYST 0003S-2025

营养素饮料

2025-11-19 发布　　2025-11-19 实施

漯河豫善堂生物科技有限公司 发布

前　　言

本标准由漯河豫善堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张闪闪。

HNQB

营养素饮料

1 范围

本标准规定了营养素饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤，反渗透处理）为主要原料，辅以左旋肉碱、维生素 E（dl-α-生育酚）、维生素 B_1（盐酸硫胺素）、维生素 B_6（盐酸吡哆醇）、维生素 B_{12}（氰钴胺）、烟酸、烟酰胺、维生素 C（L-抗坏血酸）、牛磺酸、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乳酸钙中的一种或几种，再添加低聚果糖、低聚木糖、果蔬汁或浓缩果蔬汁茶粉（绿茶、乌龙茶、白茶、普洱茶、红茶、茉莉花茶中的一种或几种）、生牛乳、全脂奶粉、脱脂乳粉、诺丽果浆、透明质酸钠、红糖、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、抗性糊精中的几种，添加或不添加甜菊糖苷、三氯蔗糖、木糖醇、山梨糖醇液、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、水苏糖、L-阿拉伯糖、果胶、结冷胶、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、DL-苹果酸、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、乳酸、二氧化碳、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、氯化钾中的一种或几种，经调配混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的营养素饮料（特殊用途饮料）。

根据添加营养素种类的不同将产品分为不同类型。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号的规定。

2.1.3 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。

2.1.4 维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.5 透明质酸钠应符合国家卫生健康委员会 2020 年第 9 号公告的规定。

2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 维生素 B_1（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。

2.1.8 维生素 B_6（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.9 维生素 B_{12}（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。

2.1.10 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.11 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。

2.1.12 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.13 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.14 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.15 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.16 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.17 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.18 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.19 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.20 果蔬汁或浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.21 生牛乳应符合 NY/T 1172 的规定。

2.1.22 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.25 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.29 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.30 阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.31 果胶应符合 GB/T 25533 的规定。

2.1.32 结冷胶应符合 GB/T 25535 的规定。

2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.34 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.35 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.36 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.37 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.38 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.45 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.46 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.48 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.49 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.51 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.52 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.53 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.54 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.55 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.56 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.57 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.58 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.59 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 的规定。

2.1.60 抗性糊精应符合 QB/T 5947 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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入洁净烧杯中，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，品其滋味
性 状	均一液态	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
牛磺酸[a]，g/kg	0.4～0.6	GB 5009.169
维生素 E[a]，mg/kg	10～40	GB 5009.82
烟酸（烟酰胺）[a]，mg/kg	3～18	GB 5009.89
左旋肉碱[a]，mg/kg	100～3000	GB 5009.300
维生素 B_1[a]，mg/kg	2～3	GB 5009.84
维生素 B_6[a]，mg/kg	0.4～1.6	GB 5009.154
维生素 B_{12}[a]，μg/kg	0.6～1.8	GB 5009.285
维生素 C[a]，mg/kg	250～500	GB 5009.86

钙[a]（以 Ca 计），mg/kg		160～1350	GB 5009.92
铁[a]（以 Fe 计），mg/kg		10～20	GB 5009.90
锌[a]（以 Zn 计），mg/kg		3～20	GB 5009.14
山梨酸钾[c]（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素[b]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾[c]，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[c]，g/kg	≤	0.4	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠[c](以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
柠檬黄[c]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄[c]，g/kg	≤	0.1	
亮蓝[c]，g/kg	≤	0.02	
诱惑红[c]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35或SN/T 1743
叶绿素铜钠盐[c]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
乙二胺四乙酸二钠[c]，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐[c]（以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
甜菊糖苷[c](以甜菊醇当量计),g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖[c]，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298

注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

注 2：a 指标仅适用于添加该营养强化剂的产品；

注 3：b 指标仅适用于添加苹果、山楂制品的产品；

注 4：c 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品，同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不超过 1。

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	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/ mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/ mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/ mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 和 GB 12695 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；新食品原料的使用应符合相关公告的规定；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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤，反渗透处理）为主要原料，辅以左旋肉碱、维生素 E（dl-α-生育酚）、维生素 B_1（盐酸硫胺素）、维生素 B_6（盐酸吡哆醇）、维生素 B_{12}（氰钴胺）、烟酸、烟酰胺、维生素 C（L-抗坏血酸）、牛磺酸、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乳酸钙中的一种或几种，再添加低聚果糖、低聚木糖、果蔬汁或浓缩果蔬汁茶粉（绿茶、乌龙茶、白茶、普洱茶、红茶、茉莉花茶中的一种或几种）、生牛乳、全脂奶粉、脱脂乳粉、诺丽果浆、透明质酸钠、红糖、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、抗性糊精中的几种，添加或不添加甜菊糖苷、三氯蔗糖、木糖醇、山梨糖醇液、赤藓糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、水苏糖、L-阿拉伯糖、果胶、结冷胶、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、DL-苹果酸、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠、乳酸、二氧化碳、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐、氯化钾中的一种或几种，经调配混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的营养素饮料（特殊用途饮料）。

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 7101《食品安全国家标准　饮料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河豫善堂生物科技有限公司

HN QB