



412539S-2026



康膳智研营养食品（河南）有限公司企业标准

Q/KSZY 0002S-2026

营养素饮料

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

康膳智研营养食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由康膳智研营养食品(河南)有限公司提出并起草。

本标准起草人：张体鹏。

本标准自发布实施日起替代 Q/KSZY 0002S-2026（备案号：412089S-2026）

H N
Q B

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（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，添加营养强化剂【牛磺酸、烟酸、烟酰胺、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、氰钴胺（维生素 B₁₂）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 E（dl- α -生育酚）、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、乳酸钙、碳酸钙、柠檬酸钙、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、乳酸锌、柠檬酸锌、葡萄糖酸镁、乳酸镁、L-苏糖酸镁、酪蛋白磷酸肽中的一种或几种】，添加食糖、淀粉糖、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉/果粒【苹果、柠檬、香柚、胡柚、余甘子、柚子、青梅、青柠、枸杞、红枣、罗汉果、葡萄、蓝莓、菠萝、薄荷、芒果、黑加仑、黑胡萝卜、沙棘、西梅、香蕉、金桔、紫甘薯、紫胡萝卜、蔓越莓、百香果、桃、山楂、石榴、荔枝、橙、猕猴桃汁、杨梅、梨、草莓、樱桃、黑果腺肋花楸果、阿萨伊果、哈密瓜、桑葚、山竹、无花果、香瓜中的一种或几种】、固体饮料粉（豌豆苗粉、重瓣红玫瑰粉、金顶侧耳浓缩粉、生姜提取物、辣椒提取物、黑胡椒提取物、桑叶提取物、奇亚籽提取物、番茄粉、槐米粉、绿咖啡粉、白松茸冻干粉、富硒麦芽粉、白芸豆纤维粉、玫瑰茄粉、柑橘纤维粉、玉米须粉、小麦苗粉、甜菜根粉、黑豆粉、菱角浓缩粉、中链甘油三酯微囊粉、牛蒡根粉、牛蒡根提取物、梨果仙人掌粉、白芸豆粉、生姜绿茶复合微囊粉中的一种或几种）、果蔬粉（柑橘果粉、甜橙果粉、葡萄果粉、石榴果粉、针叶樱桃果粉、樱桃粉、桑葚粉、柿子粉、蓝莓果粉、草莓果粉、蔓越莓果粉、树莓果粉、香瓜果粉、西番莲粉、苹果粉、山竹粉、橄榄果粉、红枣粉、刺梨、秋葵粉、马铃薯粉、菠菜粉、朝鲜蓟粉中的一种或几种）、药食同源类原料（或其粉）或药食同源类原料提取物粉（酸枣仁、赤小豆、百合、余甘子、萆薢、黄芪、甘草、铁皮石斛、益智仁、山药、枸杞子、鸡内金、金银花、决明子、葛根、灵芝、紫芝、覆盆子、肉桂、火麻仁、薏苡仁中的一种或几种）、椰子水、速溶咖啡粉、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、人参（人工种植，五年及以下）、麦芽糊精、食用盐、玛咖粉、乳矿物盐、胶原蛋白肽、食品加工用植物蛋白肽、乳清蛋白粉、白芸豆提取物、银耳多糖、阿胶粉、黑米粉、留胚米、黑松露粉、酵母抽提物、低聚木糖、低聚果糖、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、低聚半乳糖、水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇、蛹虫草粉、菊粉、 γ -氨基丁酸、杜仲籽油、茶叶籽油、盐藻及提取物、甘油二酯油、地龙蛋白、牛奶碱性蛋白、DHA 藻油、棉籽低聚糖、花生四烯酸油脂、金花茶、诺丽果浆、酵母 β -葡聚糖、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、翅果油、元宝枫籽油、牡丹籽油、蚌肉多糖、小麦低聚肽、中长链脂肪酸食用油、乌药叶、辣木叶、茶树花、盐地碱蓬籽油、阿萨伊果（巴西莓）、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、裸藻、丹凤牡丹花、长柄扁桃油、光皮楝木果油、低聚甘露糖、磷虾油、水飞蓟籽油、壳寡糖、茶叶茶氨酸、杜仲雄花、阿拉伯半乳聚糖、N-乙酰神经氨酸、 γ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、 β -羟基- β -甲基丁酸钙、(3R, 3'R)-二羟基- β -胡萝卜素、透明质酸钠、 β -1, 3'/ α -1, 3-葡聚糖、二氢槲皮素、关山樱花、吡咯并

喹啉酞二钠盐、甘蔗多酚、蓝莓花色苷、文冠果种仁、前花青素、栀子油、蛋白核小球藻、紧密镰刀菌蛋白、植物甾醇、食品加工用菌种制剂、冻干型乳酸菌粉、非活性食用酵母、花粉（油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种）、食用螺旋藻粉、水苏糖、抗性糊精、纳豆、魔芋粉、冲调谷物粉、岩藻多糖中的一种或几种为原料，添加或不添加瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、山梨糖醇、山梨糖醇液、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、阿斯巴甜、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、氯化钾、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、 β -环状糊精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂虫红、姜黄、亮蓝、葡萄皮红、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经熬煮提取或不熬煮提取、粉碎制粉或不粉碎制粉、调配、灌装、杀菌、包装等工艺制成的营养素饮料。

根据所用辅料不同，产品分类为不同类别。

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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.3 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.4 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.5 盐酸吡哆醇（维生素 B₆）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.6 氰钴胺（维生素 B₁₂）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.8 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.9 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.10 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.12 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.14 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.19 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。

- 2.1.20 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.22 乳酸镁应符合国家卫生健康委《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》（2023 年第 8 号）的规定。
- 2.1.23 L-苏糖酸镁应符合国家卫生健康委《关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告》（2016 年第 8 号）的规定。
- 2.1.24 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.25 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.29 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 果蔬果肉、果蔬果粒应符合 NY/T 4852 的规定。
- 2.1.31 固体饮料粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.32 生姜绿茶复合微囊粉应符合 Q/NZKJ 0013S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.33 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34 药食同源类原料应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的規定。
- 2.1.35 药食同源类原料粉、药食同源类原料提取物粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 椰子水应符合 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.37 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.38 速溶绿茶粉、速溶红茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.39 人参（人工种植，5 年及以下）应符合原卫生部发布的《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.40 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.42 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.43 乳矿物盐应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告 2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.44 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.45 食品加工用植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.46 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.47 白芸豆提取物应符合 T/CNLIC 0164 的规定。
- 2.1.48 银耳多糖应符合 T/FJCA 002 的规定。

- 2.1.49 阿胶粉应符合 T/SNHFA 021 的规定。
- 2.1.50 黑米粉应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.51 留胚米应符合 GB/T 42227 的规定。
- 2.1.52 黑松露粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.53 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.54 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.55 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.56 叶黄素酯应符合 QB/T 5941 的规定。
- 2.1.57 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.58 低聚半乳糖应符合 QB/T 5938 的规定。
- 2.1.59 水解蛋黄粉应符合关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.60 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.61 蛹虫草粉应符合 GH/T 1443 的规定。
- 2.1.62 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.63 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 的规定。
- 2.1.64 杜仲籽油应符合 GB/T 45319 的规定。
- 2.1.65 茶叶籽油应符合 GB/T 35026 的规定。
- 2.1.66 盐藻及提取物、甘油二酯油、地龙蛋白、牛奶碱性蛋白应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.67 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.68 棉籽低聚糖、花生四烯酸油脂应符合关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（卫生部公告 2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.69 金花茶、诺丽果浆、酵母 β -葡聚糖、雪莲培养物应符合关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（卫生部公告 2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.70 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.71 磷脂酰丝氨酸应符合 QB/T 5821 的规定。
- 2.1.72 雨生红球藻应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.73 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（卫生部公告 2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.74 翅果油应符合卫生部关于批准翅果油等 2 种新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年第 1 号）的规定。
- 2.1.75 元宝枫籽油应符合 GB/T 37748 的规定。

- 2.1.76 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 的规定。
- 2.1.77 蚌肉多糖应符合关于批准蚌肉多糖作为新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 2 号)的规定。
- 2.1.78 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.79 中长链脂肪酸食用油应符合卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(卫生部公告 2012 年第 16 号)的规定。
- 2.1.80 乌药叶、辣木叶应符合关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 19 号)的规定。
- 2.1.81 茶树花应符合关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2013 年第 1 号)的规定。
- 2.1.82 盐地碱蓬籽油应符合 LS/T 3263 的规定。
- 2.1.83 阿萨伊果(巴西莓)、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2013 年第 1 号)的规定。
- 2.1.84 裸藻、丹凤牡丹花、长柄扁桃油、光皮楸木果油、低聚甘露糖应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年第 10 号)的规定。
- 2.1.85 磷虾油应符合关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告(2013 年第 16 号)的规定。
- 2.1.86 水飞蓟籽油、壳寡糖、杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 6 号)的规定。
- 2.1.87 茶叶茶氨酸应符合关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告(2014 年第 15 号)的规定。
- 2.1.88 阿拉伯半乳聚糖应符合关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告(2014 年第 20 号)的规定。
- 2.1.89 N-乙酰神经氨酸、 γ -亚麻酸油脂(来源于刺孢小克银汉霉)应符合关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告(2017 年第 7 号)的规定。
- 2.1.90 β -羟基- β -甲基丁酸钙应符合关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告(2017 年第 7 号)的规定。
- 2.1.91 (3R,3'R)-二羟基- β -胡萝卜素应符合关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告(2017 年第 7 号)的规定。
- 2.1.92 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 的规定。
- 2.1.93 β -1,3/ α -1,3-葡聚糖、二氢槲皮素应符合国家卫生健康委关于 β -1,3/ α -1,3-葡聚糖等 6 种“三新食品”的公告(2021 年第 5 号)的规定。
- 2.1.94 关山樱花应符合国家卫生健康委关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告(2022 年第 1 号)的规定。
- 2.1.95 吡咯并喹啉酮二钠盐应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告(2023 年第 8 号)的规定。
- 2.1.96 甘蔗多酚应符合国家卫生健康委员会关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告(2022 年第 2 号)的规定。

- 2.1.97 蓝莓花色苷应符合国家卫生健康委关于蓝莓花色苷等 14 种“三新食品”的公告（2023 年 第 3 号）的规定。
- 2.1.98 文冠果种仁应符合国家卫生健康委关于文冠果种仁等 8 种“三新食品”的公告（2023 年 第 5 号）的规定。
- 2.1.99 前花青素应符合国家卫生健康委关于拟微球藻油等 12 种“三新食品”的公告（2024 年 第 5 号）的规定。
- 2.1.100 栀子油应符合国家卫生健康委员会关于栀子油等 22 种“三新食品”的公告（2026 年 第 1 号）的规定。
- 2.1.101 蛋白核小球藻、紧密镰刀菌蛋白、植物甾醇应符合国家卫生健康委员会关于牡丹籽油等 16 种“三新食品”的公告（2026 年 第 5 号）的规定。
- 2.1.102 食品加工用菌种制剂应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.103 冻干型乳酸菌粉应符合 Q/MSZKJY 0001S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.104 非活性食用酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.105 花粉（油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉）应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.106 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.107 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.108 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.109 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.110 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.111 冲调谷物粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.112 岩藻多糖应符合 SC/T 3404 的规定。
- 2.1.113 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.114 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.115 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.116 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.117 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.118 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.119 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.120 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.121 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.122 山梨糖醇、山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.123 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

- 2. 1. 124 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2. 1. 125 木糖醇应符合 GB 1886. 234 的规定。
- 2. 1. 126 阿斯巴甜应符合 GB 1886. 47 的规定。
- 2. 1. 127 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 128 苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 129 六偏磷酸钠应符合 GB 1886. 4 的规定。
- 2. 1. 130 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
- 2. 1. 131 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886. 100 的规定。
- 2. 1. 132 乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
- 2. 1. 133 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2. 1. 134 柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
- 2. 1. 135 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886. 232 的规定。
- 2. 1. 136 β -环状糊精应符合 GB 1886. 352 的规定。
- 2. 1. 137 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2. 1. 138 日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2. 1. 139 诱惑红应符合 GB 1886. 222 的规定。
- 2. 1. 140 胭脂虫红应符合 GB 1886. 315 的规定。
- 2. 1. 141 姜黄应符合 GB 1886. 60 的规定。
- 2. 1. 142 亮蓝应符合 GB 1886. 217 的规定。
- 2. 1. 143 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2. 1. 144 β -胡萝卜素应符合 GB 1886. 366 的规定。
- 2. 1. 145 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2. 1. 146 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2. 1. 147 食品用香料应符合 GB 29938 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	取约 50ml 混合均匀的被测样品置于无色透明容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	液体状态，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来异物	

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		≤ 0.29	GB 5009.12
食品营养强化剂 ^a	牛磺酸，g/kg	0.1~0.6	GB 5009.169
	烟酸（尼克酸），mg/kg	3~18	GB 5009.89
	维生素B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
	维生素B ₁₂ ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
	维生素B ₁ ，mg/kg	2~5	GB 5009.84
	维生素B ₂ ，mg/kg	2~5	GB 5009.85
	维生素C，mg/kg	250~500	GB 5009.86
	维生素E，mg/kg	10~40	GB 5009.82
	铁，mg/kg	10~20	GB 5009.90
	钙，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
	锌，mg/kg	3~20	GB 5009.14
	镁，mg/kg	30~60	GB 5009.241
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
甜味剂 ^b	安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
	三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
	阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
防腐剂 ^b	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
	乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
着色剂 ^b	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260

项目	指标	检验方法
展青霉素 ^c , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$ 20	GB 5009.185
脲酶实验 ^d	阴性	GB 5009.183
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。 b 仅适用于添加了该食品添加剂的产品；同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。 c 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。 d 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的产品。		

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 ^b , CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。					
b 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌(未杀菌)型饮料。					

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其他要求

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；致病菌限量应符合GB 29921的规定；营养强化剂的使用应符合GB 14880及国家卫健委相关公告的规定；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

H N

Q B

附录 A



Q/NZKJ

西安诺众康健生物科技有限责任公司企业标准

Q/NZKJ 0013S—2023

生姜绿茶复合微囊粉（固体饮料）

2023-06-02 发布

2023-07-03 实施

西安诺众康健生物科技有限责任公司 发布



前 言

本标准按GB/T1.1-2020给出的规则起草。

本标准由西安诺众康健生物科技有限责任公司提出。

本标准由西安诺众康健生物科技有限责任公司负责起草。

本标准主要起草人：邵明亮、梁馨文、叶楠、常馨佳。

本标准批准人：刘建伟。

本标准属首次发布。

企业标准信息公共服务平台
2024年09月13日 13点35分

企业标准信息公共服务平台
公开
2024年09月13日 13点35分



生姜绿茶复合微囊粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了生姜绿茶复合微囊粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以生姜和绿茶粉为主要原料，选用低聚异麦芽糖、酪蛋白酸钠、羟丙基甲基纤维素、磷脂等为辅料，经提取、浓缩、制粒、干燥、过筛、混合、包装制成的生姜绿茶复合微囊粉（固体饮料）。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)
GB 1886.109	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素 (HPMC)
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.1	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	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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 22293	姜及其油树脂 主要刺激成分测定 HPLC法
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8313	茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB 8401	食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范



- GB/T 14187 包装容器 纸桶
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 20881 低聚异麦芽糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
 GB/T 22293 姜及其油树脂 主要刺激成分测定 HPLC法
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 31740.1 茶制品 第1部分：固态速溶茶
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质检总局令 [2005] 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》
 保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生姜：应符合GB/T 30383的规定。
 3.1.2 绿茶粉：应符合GB/T 31740.1的规定。
 3.1.3 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881的规定。
 3.1.4 酪蛋白酸钠：应符合GB 1886.212的规定。
 3.1.5 羟丙基甲基纤维素：应符合GB 1886.109的规定。
 3.1.6 磷脂：应符合GB 28401的规定。
 3.1.7 麦芽糊精：应符合GB/T 20884的规定。
 3.1.8 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	浅黄色至棕褐色
气味与滋味	具有生姜粉特有的滋味及气味，滋味纯正，无异味
组织形态	组织均匀的松散颗粒粉末
杂质	无外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2

项 目	指 标
姜辣素/%	≥ 1.0
茶多酚/%	≥ 0.1
水分/%	≤ 7.0



灰分/%	≤	5.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	1.0
脂肪/(g/100g)	≥	2.0

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	49500
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
霉菌/(CFU/g) ≤	50			

^a 样品的采集及处理按GB 4789.1的规定执行

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 污染物限量

3.6.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.6.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.8 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。

4.2 理化指标

4.2.1 姜辣素：按GB/T 22293执行。

4.2.2 茶多酚：按GB/T 8313执行。

4.2.2 水分：按GB 5009.3执行。



4.2.3 灰分：按GB 5009.4执行。

4.2.4 铅：按GB 5009.12执行。

4.2.5 脂肪：按GB 5009.6执行。

4.3 微生物限量

4.3.1 菌落总数：按GB 4789.2执行。

4.3.2 霉菌：按GB 4789.15执行。

4.3.3 大肠菌群：按GB 4789.3执行。

4.3.4 沙门氏菌：按GB 4789.4执行。

4.3.5 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10执行。

4.4 净含量：按JJF1070执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样基数不得小于50Kg，在每组批中随机抽取500g样品，抽样数量不少于6个最小包装。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应经公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准3.2~3.5的全部项目。

5.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

6 标签、包装、运输与贮存



6.1 标签

6.1.1 标签标识：应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合GB 4806.1及相应食品安全国家标准的要求。产品内包装用复合食品袋应符合GB 9683或GB/T 1004或GB/T 28118或GB 4806.7的规定，产品包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，产品外包装用纸桶应符合GB/T 14187的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装载运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处中。不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录 B



Q/MSZKJY

民生中科嘉亿（山东）生物工程有限公司企业标准

Q/MSZKJY 0001S-2024

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年10月23日 09点43分

冻干型乳酸菌粉

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年10月23日 09点43分

2024-09-02 发布

2024-09-12 实施

民生中科嘉亿（山东）生物工程有限公司 发布



前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准附录为规范性附录。

本标准由民生中科嘉亿（山东）生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘玉林、司书锋、张永娟、曹维超。

本标准于 2024 年 09 月发布，2025 年 10 月修订



冻干型乳酸菌粉

1 范围

本标准规定了冻干型乳酸菌粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以国家卫生健康委公告的《可用于食品的菌种名单》中的一种或多种乳酸菌为菌种，以食用葡萄糖、乳糖、白砂糖、酵母浸膏、牛肉浸粉、酵母浸粉、低聚果糖、菊粉、聚葡萄糖、抗性糊精、低聚木糖、麦芽糖、麦芽糊精、食用马铃薯淀粉、果蔬粉、酵母抽提物、海藻糖、乳粉、水苏糖、低聚异麦芽糖、食用盐（氯化钠）、食用玉米淀粉、蛋白胨、乳清蛋白粉、酪蛋白、食品添加剂[黄原胶、柠檬酸钠、柠檬酸钾、木糖醇、柠檬酸、食品用香精、微晶纤维素、乳糖醇、赤藓糖醇、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、海藻酸钾（褐藻酸钾）、谷氨酸钠、阿拉伯胶、抗坏血酸（维生素C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、乳酸钠、甲基纤维素、柠檬酸脂肪酸甘油酯、甘油、磷脂]，食品加工助剂[氨水、吐温-80、氯化铵、二氧化硅、乙酸钠、氢氧化钠、碳酸钠、氯化钾、氯化镁、硫酸镁、硫酸钠、氯化钙、碳酸钙、碳酸镁、碳酸钾、硫酸铵、硫酸锌、磷酸二氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二铵、聚二甲基硅氧烷及其乳液、维生素B族、硫酸锰、L-苹果酸、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）、六偏磷酸钠]等中的一种或多种为主要原料，经接种、发酵、离心、包被、灭活（或不灭活）、冻干、粉碎后添加或不添加其他食品原辅料或食品添加剂或食品营养强化剂中的一种或几种经复配（或不复配）、包装等主要工艺制成的冻干型乳酸菌粉系列产品。

2 规范性引用文件

下列文件中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 317 白砂糖

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸



- GB 1886. 41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886. 43 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钙
- GB 1886. 44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
- GB 1886. 45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
- GB 1886. 74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾
- GB 1886. 98 食品安全国家标准 食品添加剂 乳糖醇 (又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)
- GB 1886. 103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886. 214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙 (包括轻质和重质碳酸钙)
- GB 1886. 234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886. 235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886. 243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠 (又名褐藻酸钠)
- GB 1886. 256 食品安全国家标准 食品添加剂 甲基纤维素
- GB 1886. 306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
- GB 1886. 329 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
- GB 1886. 331 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二铵
- GB 1886. 336 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠
- GB 1886. 337 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
- GB 1886. 358 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 41377 菊粉质量要求
- 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 4789. 15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789. 30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789. 34 食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌检验



- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 13481 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)
- GB 13482 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)
- GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₁(盐酸硫胺)
- GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₂(核黄素)
- GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分: 麦芽糊精
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分: 酵母加工制品
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分: 低聚果糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)
- GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
- GB 25554 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)



GB 25576	食品安全国家标准	食品添加剂	二氧化硅
GB 25579	食品安全国家标准	食品添加剂	硫酸锌
GB 25584	食品安全国家标准	食品添加剂	氯化镁
GB 25585	食品安全国家标准	食品添加剂	氯化钾
GB 25587	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸镁
GB 25588	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸钾
GB 25595	食品安全国家标准	乳糖	
GB 26404	食品安全国家标准	食品添加剂	赤藓糖醇
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋		
GB 29201	食品安全国家标准	食品添加剂	氨水及液氨
GB 29206	食品安全国家标准	食品添加剂	硫酸铵
GB 29207	食品安全国家标准	食品添加剂	硫酸镁
GB 29208	食品安全国家标准	食品添加剂	硫酸锰
GB 29209	食品安全国家标准	食品添加剂	硫酸钠
GB/T 29602	固体饮料		
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量	
GB 29949	食品安全国家标准	食品添加剂	阿拉伯胶
GB 29950	食品安全国家标准	食品添加剂	甘油
GB 29951	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸脂肪酸甘油酯
GB 29988	食品安全国家标准	食品添加剂	海藻酸钾(褐藻酸钾)
GB 30603	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸钠
GB 30612	食品安全国家标准	食品添加剂	聚二甲基硅氧烷及其乳液
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
GB 31631	食品安全国家标准	食品添加剂	氯化铵
GB 31638	食品安全国家标准	酪蛋白	
GB/T 35545	低聚木糖		
QB/T 4260	水苏糖		
QB/T 4575	食品用菌种制剂		



QB/T 5947 抗性糊精

QB/T 5949 凝结魏茨曼氏菌计数方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

既是食品又是药品的物质名单

国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》

国家卫生健康委《新食品原料名单》

国家卫生健康委《可用于食品的菌种名单》

3 分类和命名

3.1 分类

3.1.1 根据菌体是否进行灭活处理，分为“活菌型和灭活型（或杀菌型）”

3.1.2 根据使用菌种数量分为，只添加一种菌株的为单菌型，添加两种及以上混合的菌粉为复合型

3.1.3 根据产品用途可分为以下几种类型：原料型产品和直接提供给消费者的产品。

3.2 命名

3.2.1 产品命名为冻干型乳酸菌粉（或乳酸菌粉、乳酸菌菌粉、乳酸菌冻干粉等）；如为单菌，也可直接以菌株名命名，如植物乳植杆菌（或植物乳植杆菌粉、植物乳植杆菌菌粉、植物乳植杆菌冻干粉）等；如为复合菌，也可以命名为复合冻干型乳酸菌粉（或复合菌粉、复合乳酸菌粉、复合乳酸菌菌粉、复合乳酸菌冻干粉、复合菌粉冻干粉）等。即食型产品也可以命名为即食冻干型乳酸菌粉（或即食乳酸菌粉、即食复合菌粉、即食乳酸菌冻干粉、即食乳酸菌食品）等。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 菌种要求

食品用菌种应符合国家卫生健康委《可用于食品的菌种名单》及相关公告的规定。

4.1.2 原辅料要求

4.1.2.1 应符合相应的国家标准、行业标准等有关规定。

4.1.2.2 酵母浸膏应符合附录 A 的规定。



4.1.2.3 牛肉浸粉应符合附录 B 的规定。

4.1.2.4 酵母浸粉应符合附录 C 的规定。

4.1.2.5 蛋白胨应符合附录 D 的规定。

4.1.3 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定

4.2 生产工艺

接种→发酵→离心→包被→灭活(或不灭活)→冻干→粉碎→复配(或不复配)→包装

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味、无异味、无异嗅
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.4 质量要求

应符合表 2 的规定。

表 2 质量要求

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^a , CFU/g	5	2	10000	50000
活菌总数 ^b , CFU/g ≥	1.0×10 ⁸			
水分, g/100g ≤	7.0			
注: a 适用于灭活型(杀菌型)产品; b 适用于活菌型产品。				

4.5 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8

4.6 微生物限量

应符合表 4 的规定。



表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	-
大肠菌群, MPN/g <	3.0			
霉菌和酵母 ^c , CFU/g ≤	50			
注:				
c 若产品中含有食品加工用酵母, 则不对产品中的酵母的限量做要求				

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》的规定, 并按JJF 1070 规定的方法检验。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB 7101 规定的方法测定。

7.2 质量要求

7.2.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

7.2.2 活菌总数

按表 5 规定的方法检验。

表 5 活菌总数检验方法

样品中含有的种属类别	检验方法
乳杆菌属和(或)双歧杆菌属和(或)链球菌属等 ^d	按照 GB 4789.35 或 GB 4789.34 进行检验, 结果即为活菌总数
凝结魏茨曼氏菌	按照 QB/T 5949 进行检验, 结果即为活菌总数
乳球菌属和(或)片球菌属	按照 GB 4789.35 (6.3.4) 进行检验, 结果即为活菌总数



续表 5 活菌总数检验方法

以上种属的组合复配	按照上述方法分别进行测定，再加和即为活菌总数
注：d 还包括乳酪杆菌属、粘液乳杆菌属、乳植杆菌属、联合乳杆菌属和广布乳杆菌属。	

7.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.3 污染物限量

7.3.1 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.3.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.4 微生物限量

7.4.1 大肠菌群、霉菌和酵母

分别按GB 4789.3、GB 4789.15规定的方法检验。

7.4.2 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌）

分别按GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30规定的方法检验。

7.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

8.2.1.1 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、活菌总数(适用于活菌型产品)、菌落总数(适用于灭活型产品)、大肠菌群。

8.2.1.2 每批产品须经公司品质部门按本标准检验合格方可出厂。

8.3 型式检验

8.3.1 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

一原料、工艺发生较大变化时；

一出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；



- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2 型式检验项目为本标准的规定的全部项目。

8.4 抽样

8.4.1 采用适宜的方法，保证取样具有代表性，保证取样部位和取样瓶的清洁。对用于微生物试验的取样，使用无菌操作。

8.4.2 按表6规定随机抽取样本，取样总量不少于3倍试验检测量。

表6 抽样规则

产品类型	最小外包装单位（最小销售单元）批量范围	抽取样本数（最小外包装单位）
原料型乳酸菌产品	< 20	1
	20~50	2
	< 200	3
	> 200	5
直接提供给消费者的乳酸菌产品	< 1000	20
	1000~5000	30
	> 5000	40

8.5 判断规则

8.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.5.2 出厂检验项目有一项不符合要求，可以加倍抽样复检。复验后仍不符合本标准，判为不合格产品。超过2项或微生物检验有一项不符合本标准，不应复验，判为不合格产品。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品包装材料卫生标准及国家有关规定。

9.2.2 包装应干燥、清洁、无异味、无毒无害。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。



9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

产品应密封，不应露天存放，不应与有毒有污染的物品或其他杂物混存。未特殊标示的产品可以阴凉、干燥处存放；有特殊贮存要求的产品，应按产品标称的条件贮存。

9.5 保质期

产品在符合本标准的条件下，保质期为24个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2025年10月23日 09点43分

企业标准信息公共服务平台
公开
2025年10月23日 09点43分



附录A

(规范性附录)

酵母浸膏质量要求

A.1 原料来源

本规定适用于以纯化培养的高品质酵母为原料,采用生物定向降解、高速离心分离、高效、低温、浓缩等生物技术制备得到的酵母浸膏。

A.2 指标要求

指标要求应符合表A.1的规定

表A.1 指标要求

项目		指标
感官要求	色泽	黄色至褐色
	滋味	具有酵母浸膏应用的气味
	组织形态	膏状
	杂质	无正常视力可见外来杂质, 2%水溶物料澄清无沉淀
理化要求	总氮(除盐干基计),%	≥ 6.5
	氨基酸态氮(除盐干基计),%	≥ 1.0
	水分, %	≤ 55.0
	灰分(除盐干基计), %	≤ 22.0
	pH	4.0-7.5



附录B

(规范性附录)

牛肉浸粉质量要求

B.1 原料来源

本规定适用于以新鲜的牛内脏、组织为原料，经蒸煮、过滤、浓缩或喷雾干燥等工艺制得的牛肉浸粉。

B.2 指标要求

指标要求应符合表B.1的规定

表B.1 指标要求

项目		指标
感官要求	色泽	白色至棕色
	滋味	具有牛肉浸粉特有的气味，无异味
	组织形态	粉末状
	杂质	无正常视力可见外来杂质， 2%水溶物料澄清无沉淀
理化要求	总氮(以干基计)，%	≥ 10
	氨基酸态氮，%	≥ 1.8
	水分，%	≤ 6.0
	灰分(除盐干基计)，%	≤ 15
	pH	5.0-7.0



附录C

(规范性附录)

酵母浸粉质量要求

C.1 原料来源

本规定适用于以高蛋白质含量的食用酵母为原料,采用现代生物工程技术精制而成的酵母浸粉。

C.2 指标要求

指标要求应符合表C.1的规定。

表C.1指标要求

项目		指标
感官要求	色泽	黄色至淡黄色
	滋味	具有酵母浸粉所特有的气味,无腐败异臭
	组织形态	粉状
	杂质	无正常视力可见外来杂质, 2%水溶物料澄清无沉淀
理化要求	总氮(以干基计), %	≥ 9.0
	氨基酸态氮(以干基计), %	≥ 1.0
	水分, %	≤ 8.0
	灰分, %	≤ 22.0
	pH(2%水溶液)	4.0-7.2



附录D

(规范性附录)

蛋白胨质量要求

D.1 原料来源

本规定适用于以生物酶解和后期过滤，浓缩，喷雾干燥制成的蛋白胨（动物源）或经分离富集酵母蛋白处理和复合酶作用，制得的酵母蛋白胨或经粉碎、酶解、分离提取、干燥等工序制成的蛋白胨（植物源）。

D.2 指标要求

指标要求应符合表D.1的规定。

D.1 指标要求

项目		蛋白胨（动物源）	酵母蛋白胨	蛋白胨（植物源）
感官要求	色泽	白色至棕褐色	白色至棕褐色	白色至棕褐色
	滋味	具有产品应有气味	具有产品应有气味	具有产品应有气味
	组织形态	粉状	粉状	粉状
	杂质	无正常视力可见外来杂质，2%水溶物料澄清无沉淀	无正常视力可见外来杂质，2%水溶物料澄清无沉淀	无正常视力可见外来杂质，2%水溶物料澄清无沉淀
理化要求	总氮（以干基计），%	≥ 11.0	8.0	7.0
	氨基酸态氮（以干基计），%	≥ 1.5	1.5	1.5
	水分，%	≤ 8.0	8.0	8.0
	灰分（以干基计），%	≤ 20.0	15.0	20.0
	pH	4.0-7.2	4.0-7.5	4.0-7.2

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，添加营养强化剂【牛磺酸、烟酸、烟酰胺、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、氰钴胺（维生素 B₁₂）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 E（d1-α-生育酚）、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、乳酸钙、碳酸钙、柠檬酸钙、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、乳酸锌、柠檬酸锌、葡萄糖酸镁、乳酸镁、L-苏糖酸镁、酪蛋白磷酸肽中的一种或几种】，添加食糖、淀粉糖、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉/果粒【苹果、柠檬、香柚、胡柚、余甘子、柚子、青梅、青柠、枸杞、红枣、罗汉果、葡萄、蓝莓、菠萝、薄荷、芒果、黑加仑、黑胡萝卜、沙棘、西梅、香蕉、金桔、紫甘薯、紫胡萝卜、蔓越莓、百香果、桃、山楂、石榴、荔枝、橙、猕猴桃汁、杨梅、梨、草莓、樱桃、黑果腺肋花楸果、阿萨伊果、哈密瓜、桑葚、山竹、无花果、香瓜中的一种或几种】、固体饮料粉（豌豆苗粉、重瓣红玫瑰粉、金顶侧耳浓缩粉、生姜提取物、辣椒提取物、黑胡椒提取物、桑叶提取物、奇亚籽提取物、番茄粉、槐米粉、绿咖啡粉、白松茸冻干粉、富硒麦芽粉、白芸豆纤维粉、玫瑰茄粉、柑橘纤维粉、玉米须粉、小麦苗粉、甜菜根粉、黑豆粉、菱角浓缩粉、中链甘油三酯微囊粉、牛蒡根粉、牛蒡根提取物、梨果仙人掌粉、白芸豆粉、生姜绿茶复合微囊粉中的一种或几种）、果蔬粉（柑橘果粉、甜橙果粉、葡萄果粉、石榴果粉、针叶樱桃果粉、樱桃粉、桑葚粉、柿子粉、蓝莓果粉、草莓果粉、蔓越莓果粉、树莓果粉、香瓜果粉、西番莲粉、苹果粉、山竹粉、橄榄果粉、红枣粉、刺梨、秋葵粉、马铃薯粉、菠菜粉、朝鲜蓟粉中的一种或几种）、药食同源类原料（或其粉）或药食同源类原料提取物粉（酸枣仁、赤小豆、百合、余甘子、葎苳、黄芪、甘草、铁皮石斛、益智仁、山药、枸杞子、鸡内金、金银花、决明子、葛根、灵芝、紫芝、覆盆子、肉桂、火麻仁、薏苡仁中的一种或几种）、椰子水、速溶咖啡粉、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、人参（人工种植，五年及以下）、麦芽糊精、食用盐、玛咖粉、乳矿物盐、胶原蛋白肽、食品加工用植物蛋白肽、乳清蛋白粉、白芸豆提取物、银耳多糖、阿胶粉、黑米粉、留胚米、黑松露粉、酵母抽提物、低聚木糖、低聚果糖、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、低聚半乳糖、水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇、蛹虫草粉、菊粉、γ-氨基丁酸、杜仲籽油、茶叶籽油、盐藻及提取物、甘油二酯油、地龙蛋白、牛奶碱性蛋白、DHA 藻油、棉籽低聚糖、花生四烯酸油脂、金花茶、诺丽果浆、酵母 β-葡聚糖、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、翅果油、元宝枫籽油、牡丹籽油、蚌肉多糖、小麦低聚肽、中长链脂肪酸食用油、乌药叶、辣木叶、茶树花、盐地碱蓬籽油、阿萨伊果（巴西莓）、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、裸藻、丹凤牡丹花、长柄扁桃油、光皮楝木果油、低聚甘露糖、磷虾油、水飞蓟籽油、壳寡糖、茶叶茶氨酸、杜仲雄花、阿拉伯半乳聚糖、N-乙酰神经氨酸、γ-亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、β-羟基-β-甲基丁酸钙、(3R, 3'R)-二羟基-β-胡萝卜素、透明质酸钠、β-1, 3/α-1, 3-葡聚糖、二氢槲皮素、关山樱花、吡咯并喹啉醌二钠盐、甘蔗多酚、蓝莓花色苷、文冠果种仁、前花青素、栀子油、蛋白核小球藻、紧密镰刀菌

蛋白、植物甾醇、食品加工用菌种制剂、冻干型乳酸菌粉、非活性食用酵母、花粉（油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种）、食用螺旋藻粉、水苏糖、抗性糊精、纳豆、魔芋粉、冲调谷物粉、岩藻多糖中的一种或几种为原料，添加或不添加瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、山梨糖醇、山梨糖醇液、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、阿斯巴甜、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、氯化钾、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、 β -环状糊精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂虫红、姜黄、亮蓝、葡萄皮红、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经熬煮提取或不熬煮提取、粉碎制粉或不粉碎制粉、调配、灌装、杀菌、包装等工艺制成的营养素饮料。

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》制定本企业标准制定本企业标准，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。

康膳智研营养食品(河南)有限公司