412856S-2026

河南煜嘉健康科技有限公司企业标准

Q/HYJ 0005S-2026

营养素饮料

2026-09-24 发布　　2026-09-24 实施

河南煜嘉健康科技有限公司 发布

前　　言

本标准由河南煜嘉健康科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王义飞。

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 B_6）、氰钴胺（维生素 B_{12}）、维生素 B_1（盐酸硫胺素）、维生素 B_2（核黄素）、维生素 C（L-抗坏血酸）、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、乳酸钙、葡萄糖酸锌、维生素 E（dl-a-生育酚）中的一种或几种】， 辅以白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉/果粒、椰子水、速溶咖啡粉、速溶绿茶粉、速溶红茶、人参(人工种植五年以下)、麦芽糊精、食用盐、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、生咖啡（经烘烤、研磨、浸提）、焙炒咖啡（经研磨、浸提）、乳矿物盐中的几种为原料，并添加柠檬酸、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、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、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、亮蓝、葡萄皮红、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、食品用香精、食品用香精（含生姜提取物、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、巴拉圭茶提取物中的一种或几种）中的几种，经调配、灌装、杀菌、包装而成的营养素饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 果蔬浓缩汁（浆） 应符合 GB 17325 的规定。

2.1.9 椰子水应符合 SB/T 10197 的规定。

2.1.10 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.11 速溶绿茶粉、速溶红茶应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.12 人参应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

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

2.1.14 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.18 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.19 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.20 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.23 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.24 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.26 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.27 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.28 盐酸吡哆醇（维生素 B_6）应符合 GB 14753 的规定。

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

2.1.30 维生素 B_1 应符合 GB 14751 的规定。

2.1.31 维生素 B_2 应符合 GB 14752 的规定。

2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.33 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.34 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.36 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.38 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。

2.1.39 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.40 食品用香精、食品用香精（含生姜提取物、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、巴拉圭茶提取物）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.41 果蔬果肉、果蔬果粒应无虫蛀、无腐烂变质， 并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

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

2.1.43 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.45 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.46 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。

2.1.47 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.48 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.49 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.50 β-环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。

2.1.51 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。

2.1.52 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.53 生咖啡应符合 NY/T 604 的规定。

2.1.54 焙炒咖啡应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.55 乳矿物盐应符合《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。

2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.57 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.58 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.60 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.61 咖啡豆浓缩粉应符合 NY/T 289 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	具有本品应具有的色泽	取一瓶样品倒于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香味，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质。
状　态	液体	
滋味、气味	具有本品应具有的香气，无异味，酸甜适口	
杂　质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀	

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
可溶性固形物（20℃折光计法），% ≥	0.10	GB/T 12143
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
[a]牛磺酸，g/kg	0.1～0.5	GB 5009.169
[a]维生素 B_6,mg/kg	0.4～1.6	GB 5009.154
[a]维生素B_{12},μg/kg	0.6～1.8	GB 5009.285

[a]维生素 B_1，mg/kg	2～5	GB 5009.84
[a]维生素B_2，mg/kg	2～5	GB 5009.85
[a]维生素C，mg/kg	250～500	GB 5009.86
[a]烟酸,mg/kg	3～18	GB 5009.89
[a]锌，mg/kg	3～20	GB 5009.14
[a]钙（以Ca计），mg/kg	160～1350	GB 5009.92
[a]铁，mg/kg	10～20	GB 5009.90
[a]维生素E，mg/kg	10～40	GB 5009.82
[b]乙酰磺胺酸钾，g/kg ≤	0.3	GB 5009.140
[b]三氯蔗糖，g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
[b]环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
[b]阿斯巴甜，g/kg ≤	0.6	GB 5009.263
[b]山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
[b]苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg ≤	0.2	GB 5009.28
[b]乙二胺四乙酸二钠，g/kg ≤	0.03	GB 5009.278
[b]柠檬黄，g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
[b]日落黄，g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
[b]诱惑红，g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
[b]亮蓝，g/kg ≤	0.02	GB 5009.35
[b]β-胡萝卜素，g/kg ≤	2.0	GB 5009.83
[c]展青霉素，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
[e]锌、铜、铁总和，mg/L ≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
[b]甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg ≤	0.2	SN/T 3854
[b]磷酸盐（以PO_4^{3-}计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
[b]叶绿素铜钠盐，g/kg ≤	0.5	GB 5009.260

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

[a]仅适用于使用该食品营养强化剂的产品；

[b]仅适用于使用该食品添加剂的产品；

[c]适用于使用苹果、山楂及其制品的产品；

[e]适用于不使用葡萄糖酸锌的易拉罐包装的产品；

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 最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌　　≤	20				GB 4789.15
酵母　　≤	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 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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 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 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 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国家相关公告的规定。

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。

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 B_6）、氰钴胺（维生素 B_{12}）、维生素 B_1（盐酸硫胺素）、维生素 B_2（核黄素）、维生素 C（L-抗坏血酸）、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、乳酸钙、葡萄糖酸锌、维生素 E（dl-a-生育酚）中的一种或几种】， 辅以白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉/果粒、椰子水、速溶咖啡粉、速溶绿茶粉、速溶红茶、人参(人工种植五年以下)、麦芽糊精、食用盐、玛咖粉、咖啡豆浓缩粉、生咖啡（经烘烤、研磨、浸提）、焙炒咖啡（经研磨、浸提）、乳矿物盐中的几种为原料，并添加柠檬酸、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、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、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、亮蓝、葡萄皮红、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、食品用香精、食品用香精（含生姜提取物、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、巴拉圭茶提取物中的一种或几种）中的几种，经调配、灌装、杀菌、包装而成的营养素饮料。

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》的要求制订本企业标准，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。

河南煜嘉健康科技有限公司