



411538S-2026



仁禾大健康产业（河南）有限公司企业标准

Q/HRH 0003S-2026

营养素饮料

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

仁禾大健康产业（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。

本标准由仁禾大健康产业（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：阎玉梅。

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、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、阿萨伊果中的一种或几种】、椰子水、速溶咖啡粉、速溶绿茶粉、速溶红茶、人参（人工种植，五年及以下）、麦芽糊精、食用盐、玛咖粉、乳矿物盐中的一种或几种为原料，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、食品用香精中的一种或几种，经调配、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（盐酸硫胺素）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. 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.16. 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.17. 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.18. 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.19. 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。
- 2.1.20. 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。
- 2.1.21. 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.22. 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23. 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.24. 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.25. 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.26. 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.27. 果蔬果肉、果蔬果粒应符合 NY/T 4852 的规定。
- 2.1.28. 椰子水应符合 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.29. 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.30. 速溶绿茶粉、速溶红茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.31. 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。
- 2.1.32. 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33. 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.34. 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.35. 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。
- 2.1.36. 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37. DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38. 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39. 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40. 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.41. 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.42. 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.43. 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.44. 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45. 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.46. 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.47. 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.48. D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49. 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.50. 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.51. 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.52. 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.53. β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.54. 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55. 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56. 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.57. 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.58. 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.59. β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.60. 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.61. 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62. 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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	具有本品特有的色泽	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
状态	液体状态，允许有少量沉淀	
滋味、气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	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	0.1~0.5	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
	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
展青霉素 ^c ，μg/kg		≤ 20	GB 5009.185

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

项目	指标	检验方法
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 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。		

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, 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。

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; 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。

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-a-生育酚）、葡萄糖酸亚铁、富马酸亚铁、焦磷酸铁、乳酸钙、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、阿萨伊果中的一种或几种】、椰子水、速溶咖啡粉、速溶绿茶粉、速溶红茶、人参（人工种植，五年及以下）、麦芽糊精、食用盐、玛咖粉、乳矿物盐中的一种或几种为原料，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、食品用香精中的一种或几种，经调配、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。

仁禾大健康产业（河南）有限公司