



411569S-2026



河南润元集营养食品有限公司企业标准

Q/RYS 0004S-2026

营养素饮料

2026-06-11 发布

2026-06-11 实施

河南润元集营养食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南润元集营养食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：马家锋。

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）为主要原料，添加烟酸（尼克酸）、牛磺酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素E（d1- α -生育酚、d- α -生育酚、混合生育酚浓缩物）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种，添加果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、植脂末、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶、普洱中的一种或几种）、蜂蜜、食用盐、麦芽糖、冰糖中的一种或几种，加入或不加入维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、氯化钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、乙二胺四乙酸二钠、充入或不充入二氧化碳、食用色素【 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装而制成的营养素饮料。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.13 茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.15食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.16麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.22海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.26DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.28d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.29柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.34单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.35蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.38冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.44纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.45三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.47山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.49乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.50 二甲基二碳酸盐（又名维果灵）应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.51 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.52 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.53 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.54 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.55 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.56 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.57 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.58 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.60 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.61 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.63 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.64 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.65 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.66 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.67 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.68 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.69 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.70 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.71 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.72 亮蓝应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.73 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.74 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.75 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.76 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	液体	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，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。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
L(+)-酒石酸、dl-酒石酸（以酒石酸计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
牛磺酸 ^b ，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b ，mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b ，mg/kg		160~1350	GB 5009.92
镁 ^b ，mg/kg		30~60	GB 5009.241
铁 ^b ，mg/kg		10~20	GB 5009.90
烟酸 ^b ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
维生素B ₆ ^b ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^b ，μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
维生素E ^b ，mg/kg		10~40	GB 5009.82

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ (使用苹果、山楂及其制品的产品) \leq	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L \leq	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

注: *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添加剂的产品;

b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品;

c 该指标仅适用金属罐装产品, 且未使用强化锌、铁的产品;

同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、防腐剂)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。

2.4 微生物限量

应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 食品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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。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）为主要原料，添加烟酸（尼克酸）、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（d1-a-生育酚、d-a-生育酚、混合生育酚浓缩物）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种，添加果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、植脂末、果葡糖浆、白砂糖、结晶果糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用葡萄糖、茶粉或茶浓缩液（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、黑茶、茉莉花茶、普洱中的一种或几种）、蜂蜜、食用盐、麦芽糖、冰糖中的一种或几种，加入或不加入维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、氯化钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、海藻酸钠、微晶纤维素、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸、磷酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、麦芽糊精、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、乙二胺四乙酸二钠、充入或不充入二氧化碳、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装而制成的营养素饮料。

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，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南润元集营养食品有限公司