

中国标准出版社第一编辑室 编

中国食品工业 标准汇编

食品分类卷



中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

食品分类卷

中国标准出版社第一编辑室 编

中

社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国食品工业标准汇编. 食品分类卷/中国标准出版社第一编辑室编. —北京: 中国标准出版社, 2005

ISBN 7-5066-3671-9

I. 中… II. 中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国
②食品-分类-标准-汇编-中国 IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 008523 号

中国标准出版社出版发行

北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码: 100045

网址 www.bzcbs.com

电话: 68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 8.5 字数 250 千字

2005 年 3 月第一版 2005 年 3 月第一次印刷

*

定价 27.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010)68533533

编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,中国标准出版社陆续出版。本书为丛书的一卷。

《中国食品工业标准汇编 食品分类卷》收集了截至2004年12月底批准、发布的食品分类国家标准和行业标准。本书收集食品分类国家标准6项,行业标准9项。

本书在编辑过程中,将涉及的标准修改单附于相关标准后,标准修改单的依据分列如下:

1. GB/T 10784—1989《罐头食品分类》根据技监国标函[1997]291号文修改。

2. GB 10789—1996《软饮料的分类》根据技监国标函[1997]184号文和质技监标函[2000]165号文修改。

本书收集的标准的属性已在目录上标明,年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样,读者在使用这些标准时,其属性以目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。国家标准转化为行业标准但尚未修订的,在目录中给出调整后的标准号,标准正文未作改动。

本书可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员、各管理部门的相关人员使用,也可供大专院校有关专业的师生参考。

本书由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2005年1月

目 录

GB/T 8887—1988	淀粉分类	1
GB/T 10784—1989	罐头食品分类	6
GB/T 10784—1989	《罐头食品分类》第 1 号修改单	9
GB 10789—1996	软饮料的分类	10
GB 10789—1996	《软饮料的分类》第 1 号和第 2 号修改单	15
GB/T 12493—1990	食品添加剂分类和代码	16
GB/T 14156—1993	食品用香料分类与编码	26
GB/T 17204—1998	饮料酒分类	99
SB/T 10007—1999	冷冻饮品分类	105
SB/T 10033—1992	中式糕点分类	108
SB/T 10171—1993	腐乳分类	111
SB/T 10172—1993	酱的分类	113
SB/T 10173—1993	酱油分类	115
SB/T 10174—1993	食醋分类	117
SB/T 10297—1999	酱腌菜分类	119
SB 10346—2001	糖果分类	121
SC 3001—1989	水产及水产加工品分类与名称(原 GB 11782—1989)	126

注：本书收集的标准的属性已在目录上标明，年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样，读者在使用这些标准时，其属性以目录上标明的为准（标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对）。国家标准转化为行业标准但尚未修订的，在目录中给出调整后的标准号，标准正文未作改动。

本标准适用于以谷类、薯类、豆类及各种植物为原料，不经过化学方法处理而生产的原淀粉，以及经过某种方法处理，改变其原来的物理或化学特性的变性淀粉。

1 原淀粉

是不经过任何化学方法处理，也不改变淀粉内在的物理和化学特性而生产的各类淀粉。原淀粉可分为四大类：谷类淀粉、薯类淀粉、豆类淀粉和其他类淀粉等。原淀粉可作为各种浆料、添加剂、施胶剂、填充剂、粘胶剂等，也可作为各种变性淀粉、淀粉糖以及淀粉衍生物的原料。

1.1 谷类淀粉

以大米、玉米、高粱、小麦等粮食原料加工成的淀粉。在食品中可作为增稠剂胶体生成剂、保潮剂、乳化剂、粘合剂；在纺织中可作浆料；在造纸中可作上胶料和涂料等。

1.1.1 米淀粉

1.1.1.1 糯米淀粉

1.1.1.2 粳米淀粉

1.1.1.3 籼米淀粉

1.1.2 玉米淀粉

1.1.2.1 白玉米淀粉

1.1.2.2 黄玉米淀粉

1.1.2.3 黄玉米湿淀粉

1.1.3 高粱淀粉

1.1.4 麦淀粉

1.1.4.1 小麦淀粉

1.1.4.2 小麦湿淀粉

1.1.4.3 大麦淀粉

1.1.4.4 黑麦淀粉

1.2 薯类淀粉

以木薯、甘薯、马铃薯、豆薯、竹芋、山药、蕉芋等薯类为原料加工成的淀粉，可作为食品的添加剂、填充剂、粘胶剂等。

1.2.1 木薯淀粉

1.2.2 甘薯淀粉

1.2.3 马铃薯淀粉

1.2.4 豆薯淀粉

1.2.5 竹芋淀粉

1.2.6 山药淀粉

1.2.7 蕉芋淀粉

1.3 豆类淀粉

以绿豆、蚕豆、豌豆、豇豆、混合豆等豆类为原料加工成的淀粉，可制作粉丝、粉条等。

- 1.3.1 绿豆淀粉
- 1.3.2 蚕豆淀粉
- 1.3.3 豌豆淀粉
- 1.3.4 豇豆淀粉
- 1.3.5 混合豆淀粉

1.4 其他类淀粉

以菱粉、藕粉、荸荠、橡子、百合、慈姑、西米等为原料加工成的淀粉，多用于食品工业；橡子淀粉主要在纺织业中作浆料使用。

- 1.4.1 菱粉
- 1.4.2 藕粉
- 1.4.3 荸荠淀粉
- 1.4.4 橡子淀粉
- 1.4.5 百合淀粉
- 1.4.6 慈姑淀粉
- 1.4.7 西米淀粉

2 副产品

各类淀粉原料在加工过程中除取得原淀粉以外的主要副产品。

- 2.1 小麦湿面筋
- 2.2 活性小麦干面筋
- 2.3 非活性小麦干面筋
- 2.4 玉米浆或非汀
- 2.5 玉米胚芽
- 2.6 玉米蛋白粉

3 变性淀粉

原淀粉经加工处理，使淀粉分子异构，改变其原有的化学物理特性的淀粉。

3.1 酸处理淀粉类

对原淀粉在呈浆状条件下，进行部分酸水解而获得的淀粉。酸处理淀粉糊化时粘度低，老化性大，易皂化，无其他淀粉的膨胀性能。老化后坚固性强，粘合力大。

- 3.1.1 酸化淀粉
- 3.1.2 低粘度淀粉
- 3.1.3 可溶性淀粉
- 3.1.4 酸碱淀粉

3.2 焙烘糊精类

原淀粉在特定高温下焙烘而获得的淀粉。具有在冷水中可溶性强，再湿性好的特性。

- 3.2.1 黄糊精
- 3.2.2 白糊精
- 3.2.3 夏氏糊精

3.3 氧化淀粉类

通过氧化原淀粉而得到的变性淀粉。具有粘度低，稳定性好，透明度高的特点。

- 3.3.1 氧化淀粉
- 3.3.2 双醛淀粉
- 3.4 淀粉酯类

淀粉中部分或全部羟基基因被酯化的变性淀粉。能溶于冷水，低温中粘度稳定，有很高的透明度。

- 3.4.1 淀粉醋酸酯
- 3.4.2 淀粉月桂酸酯
- 3.4.3 淀粉磷酸酯
- 3.4.4 单淀粉磷酸酯
- 3.4.5 淀粉硫酸酯
- 3.4.6 淀粉硝酸酯
- 3.4.7 双淀粉磷酸酯
- 3.4.8 淀粉琥珀酸酯
- 3.4.9 淀粉黄原酸酯
- 3.5 淀粉醚类

淀粉中部分或全部羟基基因被醚化的变性淀粉。对于酸、碱、温度和氧化剂的作用都稳定，能通过酸和热的作用水解成糊精、糖，或经次亚氯酸氧化成不同产品，但醚取代基仍保持不变。

- 3.5.1 丙烯腈淀粉
- 3.5.2 阳离子淀粉
- 3.5.3 甲基淀粉
- 3.5.4 羟丙基淀粉
- 3.5.5 羟烷基淀粉
- 3.5.6 阴离子淀粉
- 3.5.7 羧甲基淀粉
- 3.5.8 羟乙基淀粉
- 3.5.9 氰乙基淀粉
- 3.6 交联淀粉类

联结淀粉：用双官能或多官能的化学试剂，使其大分子之间形成交联的变性淀粉。具有较高的糊化温度，糊粘度稳定。

- 3.6.1 甲醛交联淀粉
- 3.6.2 表氯醇交联淀粉
- 3.6.3 丙烯醛交联淀粉
- 3.6.4 吸收型淀粉
- 3.6.5 磷酸交联淀粉
- 3.7 接枝共聚淀粉类

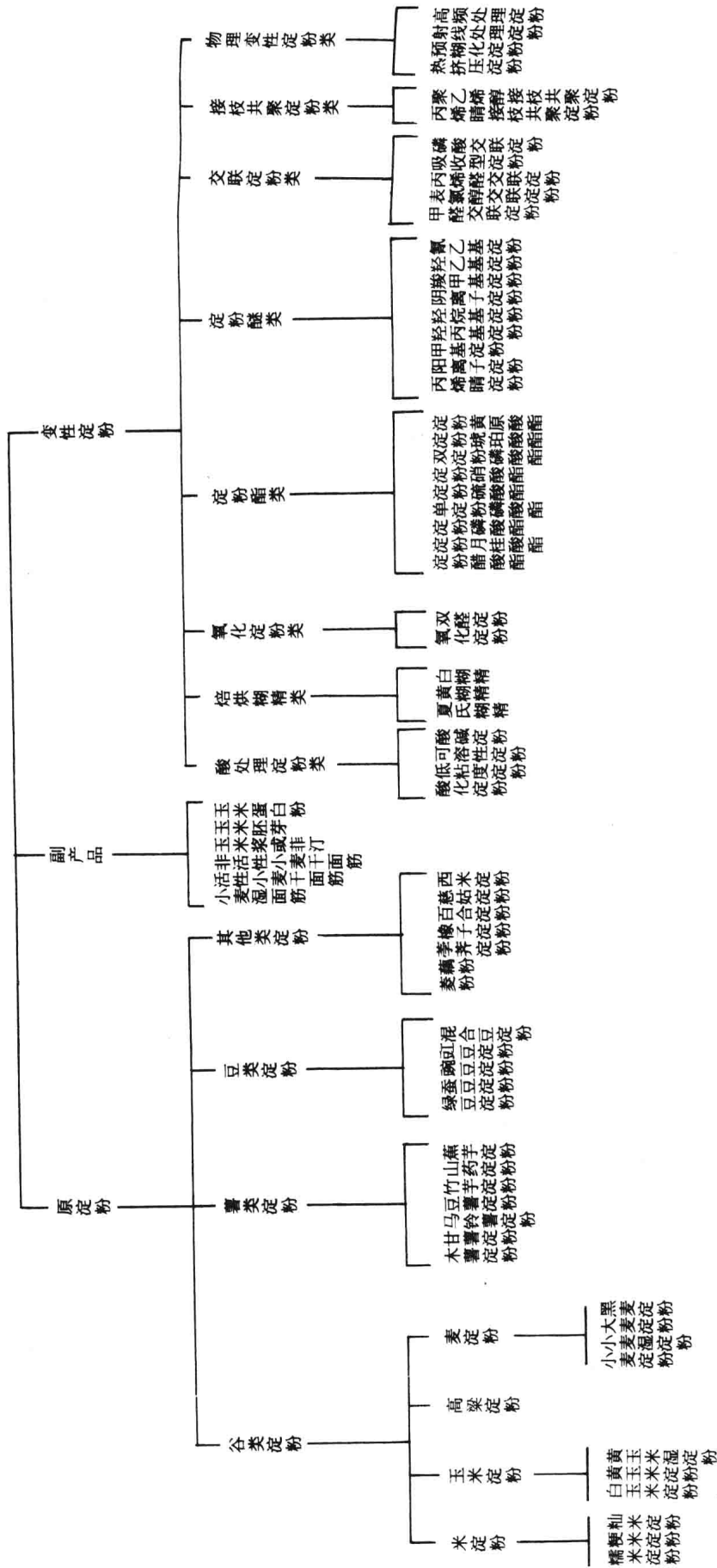
是淀粉与丙烯腈、丙烯酸、丙烯酰胺、甲基丙烯酸甲酯、丁二烯、苯乙烯和其他人工合成高分子的单体起接枝共聚反应生成接枝共聚物。最大特点是具有高度吸水性能，可作为增稠剂、吸收剂、上浆剂、胶粘剂和絮凝剂，生产所得的共聚物不溶于水，能用于树脂和塑料。

- 3.7.1 丙烯腈接枝共聚淀粉
- 3.7.2 聚乙烯醇接枝共聚淀粉
- 3.8 物理变性淀粉类

是采用物理方法使淀粉分子产生活性基团的自由基，然后加入人工合成高分子的单体，在20~30℃温度以及无氧气存在的情况下进行。这种淀粉专用于其适用的领域。

- 3.8.1 顶糊化淀粉
- 3.8.2 热挤压淀粉
- 3.8.3 射线处理淀粉
- 3.8.4 高频处理淀粉

附录 A
淀粉分类表
(补充件)



附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由上海市蔬菜公司负责起草。

本标准主要起草人黄雄辉、陈蕙英、王宝弟、黄少来。

中华人民共和国国家标准

罐 头 食 品 分 类

GB 10784—89

Classification of canned food

1 主题内容与适用范围

本标准规定了各类罐头食品的分类范畴。

本标准适用于将符合要求的原料经处理、分选、修整、烹调(或不经烹调)、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的所有罐头食品。

2 产品分类

2.1 肉类

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.1.1 清蒸类肉罐头:将处理后的原料直接装罐,在罐中按不同品种分别加入食盐、胡椒、洋葱和月桂叶等而制成的罐头产品。如清蒸猪肉、原汁猪肉等罐头。

2.1.2 调味类肉罐头:将经过处理、预煮或烹调的肉块装罐后加入调味汁液而制成的罐头产品。这类罐头按烹调方法不同又可分成红烧、五香、浓汁、油炸、豉汁、咖喱、沙茶等不同类别。如红烧猪肉、五香牛肉、浓汁排骨等罐头。

2.1.3 腌制类肉罐头:将处理后的原料经混合盐(食盐、亚硝酸钠、砂糖等按一定配比组成的盐类)腌制而制成的罐头产品。如火腿、午餐肉,咸牛、羊肉等罐头。

2.1.4 烟熏类肉罐头:将经处理后的原料再预腌制烟熏而制成的罐头产品。如火腿蛋、烟熏肋肉等罐头。

2.1.5 香肠类肉罐头:处理后原料经腌制、加香辛料斩拌成肉糜装入肠衣,再经烟熏(烘烤)制成的罐头产品。如香肠、对肠等罐头。

2.1.6 内脏类肉罐头:以猪、牛、羊等内脏及副产品为原料,经处理、调味或腌制后加工成的罐头产品。如猪舌、卤猪杂等罐头。

2.2 禽类

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.2.1 白烧类禽罐头:将处理好的原料经切块、装罐,加入少许盐(或香料或稀盐水)而制成的罐头产品。如白烧鸡等罐头。

2.2.2 去骨类禽罐头:将处理好的原料经去骨、切块、预煮后,加入调味盐(精盐、胡椒粉、味精等)而制成的罐头产品。如去骨鸡、去骨鸭等罐头。

2.2.3 调味类禽罐头:将处理好的原料切块(或不切块)调味预煮(或油炸)后装灌,再加入汤汁、油等而制成的罐头产品。这类产品又可分为红烧、咖喱、油炸、陈皮、五香、酱汁、整只、香菇等不同类别。如红烧鸡、咖喱鸭、炸子鸡、全鸡等罐头。

2.3 水产类

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.3.1 油浸(熏制)类水产罐头:将处理过的原料预煮(或熏制)后装罐,再加入精炼植物油而制成的罐

中华人民共和国轻工业部1989-03-31批准

1990-01-01实施

头产品。如油浸鲭鱼、油浸烟熏鳗鱼等罐头。

2.3.2 调味类水产罐头:将处理好的原料盐渍脱水(或油炸)后装罐,加入调味料而制成的罐头产品。这类产品又可分为红烧、茄汁、葱烤、鲜炸、五香、豆豉、酱油等,如茄汁鲭鱼、葱烤鲫鱼、豆豉鲛鱼等罐头。

2.3.3 清蒸类水产罐头:将处理好的原料经预煮脱水(或在柠檬酸水中浸渍)后装罐,再加入精盐、味精而制成的罐头产品。如清蒸对虾、清蒸蟹、原汁贻贝等罐头。

2.4 水果类

按加工方法不同,分成下列种类。

2.4.1 糖水类水果罐头:把经分级去皮(或核)、修整(切片或分瓣)、分选等处理好的水果原料装罐,加入不同浓度的糖水而制成的罐头产品。如糖水桔子、糖水菠萝、糖水荔枝等罐头。

2.4.2 糖浆类水果罐头:处理好的原料经糖浆熬煮至可溶性固形物达65~70%后装罐,加入高浓度糖浆而制成的罐头产品。又称为液态蜜饯罐头,如糖浆金桔等罐头。

2.4.3 果酱类水果罐头:按配料及产品要求的不同,分成下列种类。

2.4.3.1 果冻:将处理过的水果加水或不加水煮沸,经压榨、取汁、过滤、澄清后加入砂糖、柠檬酸(或苹果酸)、果胶等配料,浓缩至可溶性固形物65~70%装罐而制成的罐头产品。

2.4.3.1.1 纯果冻或水果果冻:以一种或数种果汁混合,加砂糖、柠檬酸等按比例配料后加热浓缩制成。

2.4.3.1.2 果胶果冻:以水、果酸、砂糖、果胶等按比例配合制成。

2.4.3.1.3 果胶水果果冻:以上述两种混合制成。

2.4.3.1.4 人工果冻:以饴糖(或淀粉糖浆)、葡萄糖、果胶(或琼脂)香料、色素等配合制成。

2.4.3.2 马菜兰:以柑桔类为原料,在配料中加入适量用柑桔类外果皮切成的条状薄片(先用糖渍透明),并均匀分布在果冻中。有甜、苦两种产品。

2.4.3.3 果酱:分成块状或泥状两种。将去皮(或不去皮)、核(芯)的水果软化磨碎或切块(草莓不切),加入砂糖熬制(含酸及果胶量低的水果须加适量酸和果胶)成可溶性固形物65~70%装罐而制成的罐头产品。如草莓酱、桃子酱等罐头。

2.4.4 果汁类罐头:将符合要求的果实经破碎、榨汁、筛滤等处理后装入铁罐制的罐头产品。按产品品种要求不同可分为:

2.4.4.1 原果汁:未经稀释、发酵、浓缩的果汁,系由鲜果肉直接榨出的果汁(原汁),含原果汁100%。分为澄清和浑浊两种。

2.4.4.2 鲜果汁:将原果汁或浓缩果汁经稀释加入砂糖、柠檬酸等调整浓度,其含原果汁量在30%以上的果汁。

2.4.4.3 浓缩果汁:将原果汁浓缩成1~6倍(质量计)的果汁。

2.5 蔬菜类

按加工方法和要求不同,分成下列种类。

2.5.1 清渍类蔬菜罐头:选用新鲜或冷藏良好的蔬菜原料,经加工处理、预煮漂洗(或不预煮),分选装罐后加入稀盐水或糖盐混合液(或沸水或蔬菜汁)而制成的罐头产品。如青刀豆、清水笋、蘑菇等罐头。

2.5.2 醋渍类蔬菜罐头:选用鲜嫩或盐腌蔬菜原料,经加工修整、切块装罐,再加入香辛配料及醋酸、食盐混合液而制成的罐头产品。如酸黄瓜、甜酸芥头等罐头。

2.5.3 调味类蔬菜罐头:选用新鲜蔬菜及其他小配料,经切片(块)、加工烹调(油炸或不油炸)后装罐而制成的罐头产品。如油焖笋、八宝斋等罐头。

2.5.4 盐渍(酱渍)蔬菜罐头:选用新鲜蔬菜,经切块(片)(或腌制)后装罐,再加入砂糖、食盐、味精等汤汁(或酱)而制成的罐头产品。如雪菜、香菜心等罐头。

2.6 其他类

按加工方法和要求的不同,分成下列种类。

2.6.1 坚干果类罐头：以符合要求的坚、干果原料，经挑选、去皮(壳)，油炸拌盐(糖或糖衣)后装罐而制成的罐头产品。如花生米、核桃仁等罐头。

2.6.2 汤类罐头：以符合要求的肉、禽、水产及蔬菜原料，经切块(片或丝)、烹调等加工后装罐而制成的罐头产品。如水鱼汤、蘑菇、猪肚汤、牛尾汤等罐头。

附加说明：

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所归口。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所负责起草。

本标准主要起草人李家瑞、娄勤知。

GB/T 10784—1989《罐头食品分类》第1号修改单

本修改单经国家技术监督局于1997年12月10日以技监国标函[1997]291号文批准,自1998年3月1日起实施。

一、主题内容与适用范围中“密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的所有罐头食品。”更改为“密封、杀菌、冷却或无菌而制成的所有罐头食品。”

二、2.4.3.1.1条改用新条文:

“果汁果冻:以一种或数种果汁混合,加入白砂糖、柠檬酸、增稠剂(或不加)等按比例配料后加热浓缩而成。”

三、2.4.3.1.2条、2.4.3.1.3条和2.4.3.1.4条合并,改用新条文:

“2.4.3.1.2 果味果冻:以水、酸味剂、白砂糖(或饴糖、葡萄糖)、食用香精、增稠剂、食用色素等调制而成。”

四、2.4.3.2条内容更改为“2.4.3.1.3 含果块(或果皮)的果冻:以果汁、果块(或先用糖渍成透明的果皮)、白砂糖、柠檬酸、增稠剂等调配成,如:马茉兰。”

五、2.4.3.3条中“可溶性固形物65%~70%”改为“可溶性固形物(高糖为65%~70%,低糖为45%~50%)。”

六、2.4.4条中“榨汁、筛滤等处理后”改为“榨汁、筛滤或浸取提汁等处理后。”

七、2.4.4.1条改用新条文:

“果汁:由鲜果直接榨出(或浸提)的果汁或由浓缩果汁兑水复原的果汁,其果汁含量为100%,分为清汁和浊汁。”

八、2.4.4.2条改用新条文:

“果汁饮料:在果汁中加入水、糖液、柠檬酸等调制而成,其果汁含量不低于10%。”

九、2.4.4.3条中的“1~6倍(质量计)”改为“2倍以上”。

十、2.5.1条中“分选装罐后加入稀盐水或糖盐混合液(或沸水或蔬菜汁)而制成的罐头产品。”更改为“分选装罐后加入水或稀盐水或糖盐混合液等而制成的罐头产品。”

十一、2.5.4条后补充新条文,2.5.5:

“2.5.5 蔬菜汁类罐头:将一种或几种符合要求的新鲜蔬菜榨成汁并经调配、装罐制成的罐头产品。如番茄汁罐头、胡萝卜汁罐头。”

十二、2.6.2条后补充新条文,2.6.3、2.6.4、2.6.5、2.6.6:

“2.6.3 混合类罐头:将动物和植物类食品原料分别加工处理,经调配装罐制成的罐头产品。如榨菜肉丝罐头、豆干猪肉罐头。”

2.6.4 婴儿食品罐头:以据婴儿不同月龄摄入各种营养素的要求,将食品原料经加工、研磨等处理制成泥状装罐制成的罐头产品。如肉泥罐头,菜泥罐头。

2.6.5 麦面食类罐头:将经过处理后的谷类、豆类、干果及其他原料(桂圆、枸杞等)装罐制成的罐头产品,如八宝粥罐头、八宝饭罐头。将经过处理后的面条、米粉等经油炸或蒸煮、调配装罐制成的罐头产品,如茄汁肉末面罐头、鸡丝炒面罐头。

2.6.6 调味料类罐头:以发酵面酱或番茄等为基料,加入多种辅料及香辛料加工制成各种不同口味的调味料,经装罐制成的罐头产品。如香菇肉酱罐头、番茄沙司罐头。”

前 言

随着饮料工业的迅速发展,GB 10789—89《软饮料的分类》标准中的技术内容已不能满足当前生产的需要,为此,根据近几年的发展形势进行了修改。在原有软饮料分为八大类基础上增加了茶饮料和特殊用途饮料两大类。另外本标准参照了国际食品法典委员会(CAC)的有关标准、美国食品和药品管理局(FDA)的有关规定以及我国的具体情况,对原有八大类的内容也作了适当修改。

从1998年9月1日起实施。

本标准从生效之日起,同时代替GB 10789—89。

本标准由中国轻工总会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由中国食品发酵工业研究所、广东太阳神集团有限公司负责起草。

本标准主要起草人:徐清渠、姜永煌、龚玲娣、霍秀岩、冼雪芬。

本标准由国家技术监督局委托全国食品发酵标准化中心解释。

1 范围

本标准规定了软饮料(又称非酒精饮料)的类别、定义和种类。

本标准适用于经包装的乙醇含量小于 0.5%(m/V)的饮料制品。

2 分类原则

按原料或产品的性状进行分类。

3 类别、定义和种类

3.1 碳酸饮料(品)(汽水)类 carbonated drinks

3.1.1 定义

3.1.1.1 在一定条件下充入二氧化碳气的制品。不包括由发酵法自身产生的二氧化碳气的饮料。成品中二氧化碳气的含量(20℃时体积倍数)不低于 2.0 倍。

3.1.2 种类

3.1.2.1 果汁型 fruit juice type

原果汁含量不低于 2.5%的碳酸饮料,如桔汁汽水、橙汁汽水、菠萝汁汽水或混合果汁汽水等。

3.1.2.2 果味型 fruit flavoured type

以果香型食用香精为主要赋香剂,原果汁含量低于 2.5%的碳酸饮料,如桔子汽水、柠檬汽水等。

3.1.2.3 可乐型 cola type

含有焦糖色、可乐香精或类似可乐果和水果香型的辛香、果香混合香型的碳酸饮料。无色可乐不含焦糖色。

3.1.2.4 低热量型 low-calorie type

以甜味剂全部或部分代替糖类的各型碳酸饮料和苏打水。成品热量低于 75 kJ/100 mL。

3.1.2.5 其他型 other types

含有植物抽提物或非果香型的食用香精为赋香剂以及补充人体运动后失去的电介质、能量等的碳酸饮料,如姜汁汽水、沙示汽水、运动汽水等。

3.2 果汁(浆)及果汁饮料(品)类 fruit juices(pulps) and drinks

3.2.1 定义

用新鲜或冷藏水果为原料,经加工制成的制品。

3.2.2 种类

3.2.2.1 果汁 fruit juices

a) 采用机械方法将水果加工制成未经发酵但能发酵的汁液,具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物含量。

b) 采用渗滤或浸取工艺提取水果中的汁液,用物理方法除去加入的水量,具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物含量。

c) 在浓缩果汁中加入果汁浓缩时失去的天然水分等量的水,制成的具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物含量的制品。

含有两种或两种以上果汁的制品称为混合果汁。

3.2.2.2 果浆 fruit pulps

a) 采用打浆工艺将水果或水果的可食部分加工制成未发酵但能发酵的浆液,具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物含量。

b) 在浓缩果浆中加入果浆在浓缩时失去的天然水分等量的水,制成的具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物含量的制品。

3.2.2.3 浓缩果汁 concentrated juices

采用物理方法从果汁中除去一定比例的天然水分制成具有果汁应有特征的制品。

3.2.2.4 浓缩果浆 concentrated pulps

用物理方法从果浆中除去一定比例的天然水分制成具有果浆应有特征的制品。

3.2.2.5 果肉饮料 nectars

在果浆(或浓缩果浆)中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的制品,成品中果浆含量不低于 30% (m/V)。用高酸、汁少肉多或风味强烈的水果调制而成的制品,成品中果浆含量不低于 20% (m/V)。

含有两种或两种以上果浆的果肉饮料称为混合果肉饮料。

3.2.2.6 果汁饮料 fruit drinks

在果汁(或浓缩果汁)中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的清汁或浑汁制品。成品中果汁含量不低于 10% (m/V),如橙汁饮料、菠萝汁饮料、苹果汁饮料等。

含有两种或两种以上果汁的果汁饮料称为混合果汁饮料。

3.2.2.7 果粒果汁饮料 fruit juices with granules

在果汁(或浓缩果汁)中加入水、柑桔类的囊胞(或其他水果经切细的果肉等)、糖液、酸味剂等调制而成的制品。成品果汁含量不低于 10% (m/V);果粒含量不低于 5% (m/V)。

3.2.2.8 水果饮料浓浆 fruit drink concentrates

在果汁(或浓缩果汁)中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的、含糖量较高、稀释后方可饮用的制品。成品果汁含量不低于 5% (m/V)乘以本产品标签上标明的稀释倍数,如西番莲饮料浓浆等。

含有两种或两种以上果汁的水果饮料称为混合水果饮料浓浆。

3.2.2.9 水果饮料 fruit drinks

在果汁(或浓缩果汁)中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的清汁或浑汁制品。成品中果汁含量不低于 5% (m/V),如桔子饮料、菠萝饮料、苹果饮料等。

含有两种或两种以上果汁的水果饮料称为混合水果饮料。

3.3 蔬菜汁及蔬菜汁饮料(品)类 vegetable juices and drinks

3.3.1 定义

用新鲜或冷藏蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实,食用菌,食用藻类及蕨类)等为原料,经加工制成的制品。

3.3.2 种类

3.3.2.1 蔬菜汁 vegetable juices

在用机械方法将蔬菜加工制得的汁液中加入食盐或白砂糖等调制而成的制品,如番茄汁。

3.3.2.2 蔬菜汁饮料 vegetable juice drinks

在蔬菜汁中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的可直接饮用的制品。

含有两种或两种以上蔬菜汁的蔬菜汁饮料称为混合蔬菜汁饮料。