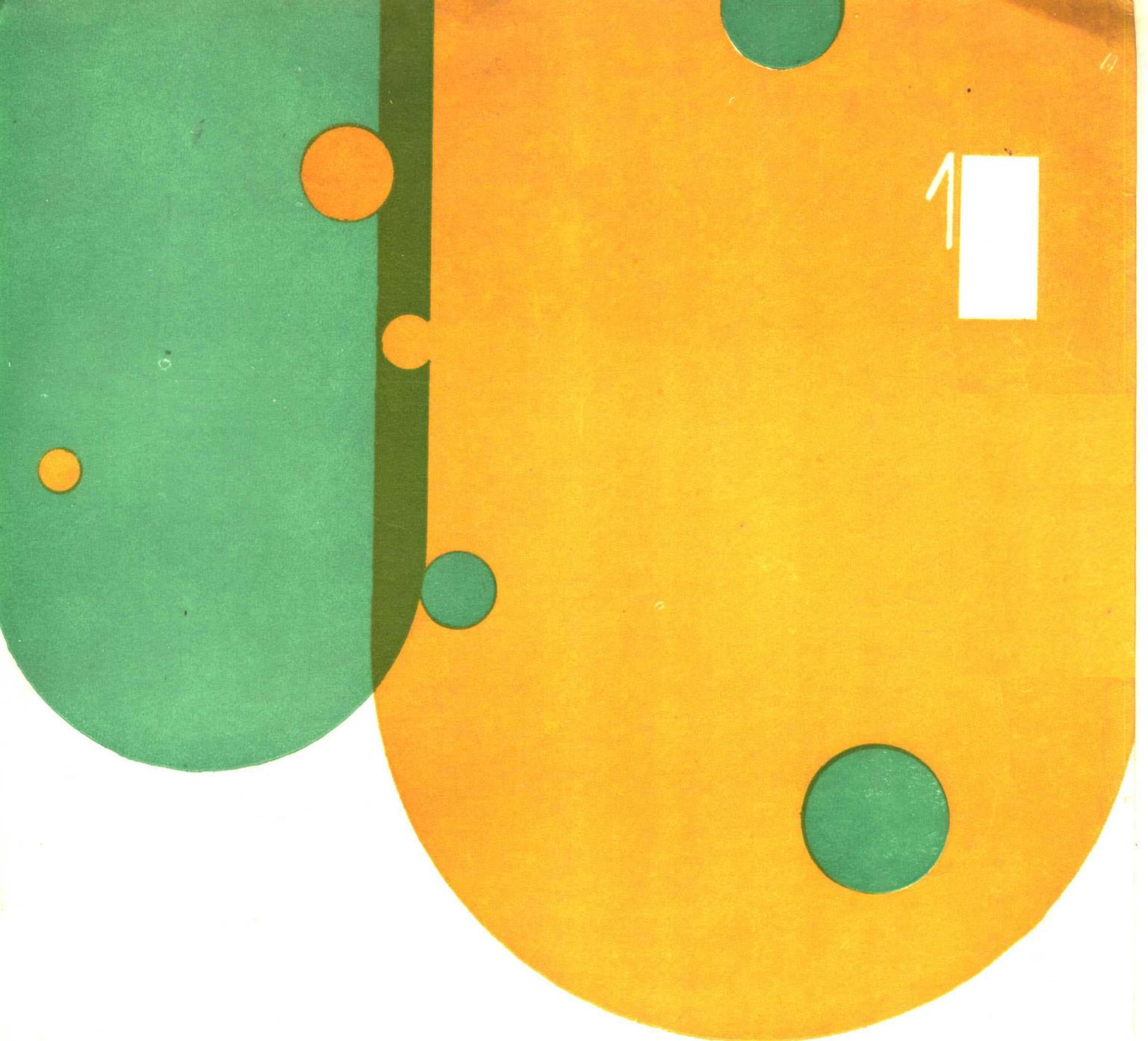




饮料产品与试验方法标准汇编

中国标准出版社

饮料产品与试验方法标准汇编(1)

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

1992年

出 版 说 明

饮料产品生产量大,销售面广,其产品质量不仅影响消费者的人体健康,而且直接关系到生产企业的信誉和产品的市场竞争能力。所以严格按照标准生产、检验,对保证产品质量是至关重要的。

为了满足全国各食品生产、科研、销售单位的技术人员、食品卫生监督检验人员、各有关行政管理部门的工作人员的迫切需要,为使广大读者能方便地查阅和使用全部现行的饮料产品和试验方法标准,解决生产、检验等部门缺少标准和标准收集不全的实际困难,特将1991年12月底前发布的123个饮料标准汇编成册。全书共收集软饮料(包括碳酸饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、植物蛋白饮料、天然矿泉水饮料)标准74个,冷食制品标准8个,茶叶标准40个,并编入冷饮食品卫生国家标准和饮料厂卫生规范。

在编辑过程中,根据国家标准修改通知单,对个别标准做了修改补充。

本汇编由白德美、纪毅选编。

中国标准出版社

1992年4月

目 录

一、软 饮 料

GB 10789—89	软饮料的分类	(3)
GB 10790—89	软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存	(7)
GB 10791—89	软饮料原辅材料的要求	(10)
GB 10792—89	碳酸饮料	(25)
GB 8537—87	饮用天然矿泉水	(38)
GB 8538.1—87	饮用天然矿泉水检验方法总则	(44)
GB 8538.2—87	饮用天然矿泉水水样的采集和保存	(46)
GB 8538.3—87	饮用天然矿泉水色的测定方法	(53)
GB 8538.4—87	饮用天然矿泉水臭和味的测定方法	(55)
GB 8538.5—87	饮用天然矿泉水中肉眼可见物的测定方法	(56)
GB 8538.6—87	饮用天然矿泉水浑浊度的测定方法	(57)
GB 8538.7—87	饮用天然矿泉水 pH 值的测定方法	(59)
GB 8538.8—87	饮用天然矿泉水中矿化度的测定方法	(61)
GB 8538.9—87	饮用天然矿泉水中总硬度的测定方法	(63)
GB 8538.10—87	饮用天然矿泉水中碱度的测定方法	(66)
GB 8538.11—87	饮用天然矿泉水中酸度的测定方法	(68)
GB 8538.12—87	饮用天然矿泉水中钾和钠的测定方法	(70)
GB 8538.13—87	饮用天然矿泉水中钙的测定方法	(74)
GB 8538.14—87	饮用天然矿泉水中镁的测定方法	(77)
GB 8538.15—87	饮用天然矿泉水中铁的测定方法	(79)
GB 8538.16—87	饮用天然矿泉水中锰的测定方法	(82)
GB 8538.17—87	饮用天然矿泉水中铜的测定方法	(84)
GB 8538.18—87	饮用天然矿泉水中锌的测定方法	(89)
GB 8538.19—87	饮用天然矿泉水中铬的测定方法	(90)
GB 8538.20—87	饮用天然矿泉水中铅的测定方法	(93)
GB 8538.21—87	饮用天然矿泉水中镉的测定方法	(94)
GB 8538.22—87	饮用天然矿泉水中汞的测定方法	(98)
GB 8538.23—87	饮用天然矿泉水中银的测定方法	(100)
GB 8538.24—87	饮用天然矿泉水中铈的测定方法	(101)
GB 8538.25—87	饮用天然矿泉水中锂的测定方法	(103)
GB 8538.26—87	饮用天然矿泉水中钽的测定方法	(105)
GB 8538.27—87	饮用天然矿泉水中钒的测定方法	(107)
GB 8538.28—87	饮用天然矿泉水中钼的测定方法	(111)
GB 8538.29—87	饮用天然矿泉水中钴的测定方法	(113)
GB 8538.30—87	饮用天然矿泉水中镍的测定方法	(115)
GB 8538.31—87	饮用天然矿泉水中铝的测定方法	(117)

GB 8538.32—87	饮用天然矿泉水中铍的测定方法	(119)
GB 8538.33—87	饮用天然矿泉水中砷的测定方法	(122)
GB 8538.34—87	饮用天然矿泉水中硼的测定方法	(127)
GB 8538.35—87	饮用天然矿泉水中硒的测定方法	(130)
GB 8538.36—87	饮用天然矿泉水中氯化物的测定方法	(135)
GB 8538.37—87	饮用天然矿泉水中氯化物的测定方法	(140)
GB 8538.38—87	饮用天然矿泉水中溴化物的测定方法	(142)
GB 8538.39—87	饮用天然矿泉水中碘化物的测定方法	(144)
GB 8538.40—87	饮用天然矿泉水中氨氮的测定方法	(147)
GB 8538.41—87	饮用天然矿泉水中硫化物的测定方法	(151)
GB 8538.42—87	饮用天然矿泉水中硝酸盐氮的测定方法	(155)
GB 8538.43—87	饮用天然矿泉水中亚硝酸盐氮的测定方法	(161)
GB 8538.44—87	饮用天然矿泉水中碳酸盐和重碳酸盐的测定方法	(163)
GB 8538.45—87	饮用天然矿泉水中硫酸盐的测定方法	(165)
GB 8538.46—87	饮用天然矿泉水中磷酸盐的测定方法	(169)
GB 8538.47—87	饮用天然矿泉水中二氧化硅的测定方法	(171)
GB 8538.48—87	饮用天然矿泉水中游离二氧化碳的测定方法	(173)
GB 8538.49—87	饮用天然矿泉水中气体的测定方法	(175)
GB 8538.50—87	饮用天然矿泉水中耗氧量的测定方法	(178)
GB 8538.51—87	饮用天然矿泉水中氰化物的测定方法	(181)
GB 8538.52—87	饮用天然矿泉水中挥发酚类的测定方法	(184)
GB 8538.53—87	饮用天然矿泉水中六六六的测定方法	(187)
GB 8538.54—87	饮用天然矿泉水中阴离子合成洗涤剂的测定方法	(189)
GB 8538.55—87	饮用天然矿泉水中苯并(a)芘的测定方法	(192)
GB 8538.56—87	饮用天然矿泉水中总 α 放射性的测定方法	(196)
GB 8538.57—87	饮用天然矿泉水中总 β 放射性的测定方法	(200)
GB 8538.58—87	饮用天然矿泉水中氡的测定方法	(203)
GB 8538.59—87	饮用天然矿泉水中镭的测定方法	(212)
GB 8538.60—87	饮用天然矿泉水中氟的测定方法	(214)
GB 8538.61—87	饮用天然矿泉水中细菌总数的检验方法	(218)
GB 8538.62—87	饮用天然矿泉水中总大肠菌群的检验方法	(220)
GB 8538.63—87	饮用天然矿泉水中粪大肠菌群的检验方法	(226)
GB 12143.1—89	软饮料中可溶性固形物的测定方法 折光计法	(229)
GB 12143.2—89	果蔬汁饮料中氨基态氮的测定方法 甲醛值法	(233)
GB 12143.3—89	果蔬汁饮料中L-抗坏血酸的测定方法 乙醚萃取法	(236)
ZB X51 001—87	出口饮料中维生素C的测定方法	(241)
ZB X51 002—89	清型蛋白饮料	(243)
ZB X51 003—89	果香型固体饮料	(249)

二、冷食制品

SB 150—84	冷食品分类	(257)
SB 151—84	冰淇淋	(258)
SB 152—84	冰霜	(261)

SB 153—84	雪糕	(263)
SB 154—84	冰棍	(266)
SB 155—84	食用冰	(268)
SB 156—84	冷食品检验方法	(270)
SB 157—84	冷食品验收、包装、标志、运输及保管	(275)

三、茶 叶

GB 8302—87	茶 取样	(281)
GB 8303—87	茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定	(284)
GB 8304—87	茶 水分测定	(286)
GB 8305—87	茶 水浸出物测定	(288)
GB 8306—87	茶 总灰分测定	(290)
GB 8307—87	茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定	(292)
GB 8308—87	茶 酸不溶性灰分测定	(294)
GB 8309—87	茶 水溶性灰分碱度测定	(296)
GB 8310—87	茶 粗纤维测定	(298)
GB 8311—87	茶 粉末和碎茶含量测定	(300)
GB 8312—87	茶 咖啡碱测定	(302)
GB 8313—87	茶 茶多酚测定	(304)
GB 8314—87	茶 游离氨基酸总量测定	(306)
GB 9172—88	花茶级型坯	(308)
GB 9833.1—88	紧压茶 花砖茶	(317)
GB 9833.2—88	紧压茶 黑砖茶	(320)
GB 9833.3—88	紧压茶 茯砖茶	(324)
GB 9833.4—89	紧压茶 康砖茶	(329)
GB 9833.5—89	紧压茶 沱茶	(334)
GB 9833.6—89	紧压茶 紧茶	(337)
GB 9833.7—89	紧压茶 金尖茶	(340)
ZB B35 001—88	炒青绿茶 鲜叶	(343)
ZB B35 002—88	炒青绿茶 技术条件	(348)
ZB X50 001—86	出口茶叶取样方法	(355)
ZB X50 002—86	出口茶叶磨碎试样干物质含量的测定方法	(357)
ZB X50 003—86	出口茶叶品质感官审评方法	(359)
ZB X50 004—86	出口茶叶水分测定方法	(362)
ZB X50 005—86	出口茶叶总灰分测定方法	(364)
ZB X50 006—86	出口茶叶水溶性灰分和水不溶性灰分测定方法	(366)
ZB X50 007—86	出口茶叶酸不溶灰分测定方法	(368)
ZB X50 008—86	出口茶叶水溶性灰分碱度测定方法	(370)
ZB X50 009—86	出口茶叶水浸出物测定方法	(372)
ZB X50 010—86	出口茶叶咖啡碱测定方法	(374)
ZB X50 011—86	出口茶叶粗纤维测定方法	(376)
ZB X50 012—86	出口茶叶粉末和碎茶含量测定方法	(378)
ZB X50 013—86	出口茶叶包装检验方法	(380)

ZB X50 014—86	出口茶叶重量鉴定方法	(383)
ZB X50 015—86	出口茶叶中六六六、滴滴涕残留量检验方法(水冲泡法)	(385)
ZB X50 016—86	出口茶叶中六六六、滴滴涕残留量检验方法(有机溶剂提取法)	(388)
ZB X55 001—87	出口茶叶中硒的荧光光度测定方法	(391)
ZB X55 003—88	出口茶叶感官审评室条件	(393)

四、其 他

GB 2759—81	冷饮食品卫生标准	(399)
GB 12695—90	饮料厂卫生规范	(400)

一、软 饮 料

中华人民共和国国家标准

软 饮 料 的 分 类

GB 10789—89

Classification of soft drinks

1 主题内容与适用范围

本标准规定了软饮料的分类。

本标准适用于不含乙醇或作为香料等配料用的溶剂的乙醇含量不超过0.5%的饮料制品。

2 引用标准

GB 8537 饮用天然矿泉水

3 分类

本标准根据不同的原辅材料或产品形式进行分类。

3.1 碳酸饮料类

3.1.1 适用范围

适用于充有二氧化碳气的软饮料,不适用于发酵法生产而含有自身产生的二氧化碳气的饮料。

3.1.2 定义

3.1.2.1 在经过纯化的饮用水中,压入二氧化碳气的饮料。

3.1.2.2 在糖液中,加入果汁(或不加果汁)、酸味剂、着色剂及食用香精等制成调合糖浆,然后加入碳酸水(或调合糖浆与水按比例混合后,吸收碳酸气)而制成的饮料。

3.1.3 种类

3.1.3.1 果汁型:原果汁含量不低于2.5%的碳酸饮料。如桔汁汽水、菠萝汁汽水等。

3.1.3.2 果味型

a. 以食用香精为主要赋香剂以及原果汁含量低于2.5%的碳酸饮料。如桔子汽水、柠檬汽水等。

b. 含有干果果实浸提液的碳酸饮料。如山楂汽水、酸梅汽水。

3.1.3.3 可乐型:含有可乐果、白柠檬、月桂、焦糖色或其他类似辛香和果香混合香气的碳酸饮料。

3.1.3.4 其他型:上述三种类型以外的碳酸饮料如苏打水、盐汽水以及含有非果实的植物提取物或非果香的食用香精的碳酸饮料,如沙示汽水、忌廉汽水等。

3.2 果汁饮料类

3.2.1 适用范围

适用于成品中的原果汁含量不少于5.0%的各种果汁及果汁饮料。

3.2.2 定义

3.2.2.1 用成熟适度的新鲜或冷藏果实为原料,经机械加工所得的果汁或混合果汁类制品。

3.2.2.2 在3.2.2.1条的制品中,加入糖液、酸味剂等配料所得的制品。其成品可直接饮用或稀释后饮用。

3.2.3 种类

3.2.3.1 原果汁

中华人民共和国轻工业部1989-03-31批准

1990-01-01实施

a. 原料水果用机械方法(如榨汁工艺)加工所得的、没有发酵过的、具有该种原料水果原有特征的制品。

b. 原料水果采用渗滤或浸提工艺所得的汁液,用物理分离方法除去加入的水量所得的、具有该种原料水果原有特征的制品。

c. 在浓缩果汁中加入该种原果汁在浓缩过程中所失去的天然水分等量的水所得的、具有与 a、b 所述相同特征的制品。

由两种或两种以上的原果汁,按一定比例混合所得的制品称为混合原果汁。

3.2.3.2 浓缩果汁

a. 用物理分离方法,从原果汁中除去一定比例的天然水分后所得的、具有该种水果应有特征的制品。

b. 原料水果采用渗滤或浸提工艺所得的汁液,用物理分离方法除去加入的水量和果实中一定比例的天然水分所得到的、具有该种水果原汁应有特征的制品。

3.2.3.3 原果浆

a. 整只水果或水果的可食部分用打浆工艺制得的,没有去除汁液的、没有发酵过的、具有该种水果原有特征的浆状制品。

b. 在浓缩果浆中加入该种原果浆在浓缩过程中所失去的天然水分等量的水所得的、具有与 a 所述相同特征的制品。

3.2.3.4 浓缩果浆:用物理分离方法从原果浆中除去一定比例的天然水分所得的、具有该种原果浆应有特征的酱状制品。

3.2.3.5 水果汁:用原果汁(或浓缩果汁)经糖液、酸味剂等调制而成的能直接饮用的制品。其原果汁含量不少于40%(以质量计)。有浑汁和清汁。

上述制品中如含有两种或两种以上原果汁,则称为混合水果汁(或什锦水果汁)。

3.2.3.6 果肉果汁饮料:用原果浆(或浓缩果浆)经糖液、酸味剂等调制而成的制品。其原果浆含量不少于35%(以质量计);可溶性固形物不少于13%(折光计法)。

上述制品中如含有两种或两种以上原果浆,则称为混合果肉果汁饮料(或什锦果肉果汁饮料)。

3.2.3.7 高糖果汁饮料:用原果汁(或浓缩果汁)经糖液、酸味剂等调制而成的、含糖较高的稀释后饮用的制品。其原果汁含量不少于5.0%(以质量计),乘以本产品标签上标志的稀释倍数;总含糖量不少于8.0%(以转化糖计),乘以本产品标签上标志的稀释倍数。

上述制品中如含有两种或两种以上原果汁,则称为混合高糖果汁饮料(或什锦高糖果汁饮料)。

3.2.3.8 果粒果汁饮料:原果汁(或浓缩果汁)中加入柑桔类或其他水果经切细的果肉,经糖液、酸味剂等调制而成的制品。其原果汁含量不少于10%(以质量计);果粒含量不少于5%(以质量计)。

3.2.3.9 果汁饮料:用原果汁(或浓缩果汁)经糖液、酸味剂等调制而成的制品。其原果汁含量不少于10%(以质量计)。有浑汁和清汁。

上述制品中如含有两种或两种以上原果汁,则称为混合果汁饮料(或什锦果汁饮料)。

3.2.3.10 果汁水:用原果汁(或浓缩果汁)经糖液、酸味剂等调制而成的制品。其原果汁含量不少于5.0%(以质量计)。有浑汁和清汁。

3.3 蔬菜汁饮料类

3.3.1 适用范围

适用于蔬菜经榨汁或发酵后所得的汁液,加入调味料调制而成的各种制品。

3.3.2 定义

一种或多种新鲜蔬菜汁(或冷藏蔬菜汁)、发酵蔬菜汁,加入食盐或糖等配料,经脱气、均质及杀菌等所得的各种蔬菜汁制品。

3.3.3 种类

3.3.3.1 蔬菜汁:新鲜蔬菜汁(或冷藏蔬菜汁)经食盐或糖等配料调制而成的制品。

3.3.3.2 混合蔬菜汁:两种或两种以上的新鲜蔬菜汁(或冷藏蔬菜汁)经食盐或糖等配料调制而成的制品。

3.3.3.3 发酵蔬菜汁:蔬菜经乳酸发酵后所得汁液经食盐等配料调制而成的制品。

3.4 乳饮料类

3.4.1 适用范围

适用于以鲜乳或乳制品为原料加入配料制得的制品。其成品非脂乳固形物含量不低于3%(以质量计)。

3.4.2 定义

以鲜乳或乳制品为原料未经发酵或经发酵,加入水或其他辅料加工制得的液状或糊状制品。

3.4.3 种类

3.4.3.1 乳饮料:以鲜乳或乳制品为原料,加入糖、果汁(或水)、可可、咖啡、食用香精及着色剂等配料制得的制品。

3.4.3.2 乳酸饮料:鲜乳或乳制品用乳酸菌或酵母发酵,加入糖、食用香精等配料而制得的糊状或液状制品,并以此为原料加水稀释的饮料。其成品非脂乳固形物含量不低于3%(以质量计)。

3.5 植物蛋白饮料类

3.5.1 适用范围

适用于蛋白质含量较高的植物原料和水按一定比例制得的乳浊液及其加工制品。

3.5.2 定义

3.5.2.1 大豆经纯化、研磨、去残渣、加入(或不加入)风味剂(糖类、咖啡、可可、果蔬汁液、着色剂和食用香精等)、杀菌、脱臭、均质等制得的制品。

3.5.2.2 蛋白质含量较高的植物种子经水磨碎、去残渣、加入配料、杀菌、均质等制得的制品。

3.5.3 种类

3.5.3.1 纯豆乳:大豆经研磨后,萃取性状良好的呈乳白色至淡黄色的乳状液体制品。其大豆固形物含量不低于8%(以折光计)。

3.5.3.2 调制豆乳:纯豆乳加入糖类、精制植物油、食盐、乳化剂等配料制得的制品。其大豆固形物含量不低于6%(以折光计)。

3.5.3.3 豆乳饮料

a. 纯豆乳加入糖类、蔬菜汁、乳或乳制品、咖啡、可可等配料制得的制品。其大豆固形物含量不低于4%(以折光计)。

b. 纯豆乳加入原果汁(或原果浆)等配料制得的制品。其原果汁含量不少于5%(以质量计),大豆固形物含量不低于2%(以折光计)。

c. 纯豆乳用乳酸菌发酵(或加入酸味剂),加入糖类、乳化剂、着色剂等配料制得的制品。其大豆固形物含量不低于4%(以折光计)。

3.5.3.4 其他植物蛋白饮料:蛋白质含量较高的植物种子如花生、杏仁等经水磨碎、去残渣、加入糖类配料制得制品。

3.6 天然矿泉水饮料类

3.6.1 适用范围

适用于饮用天然矿泉水瓶(罐)装产品及用饮用天然矿泉水为水基配制的各种类型的饮料。

3.6.2 定义

饮用天然矿泉水是来自地下深处的天然露头或经人工揭露的深层地下水。以含有一定量的矿物盐或微量元素或二氧化碳气体以及温度为特征。在通常情况下,其化学成分、流量、温度等动态应相对稳定。在保证原水卫生细菌学指标的安全条件下开采和灌装。允许暴气、倾析、过滤和除去或加入二氧化

碳,但不得改变饮用天然矿泉水的特性和主成分。所配制的各种类型饮料,其水质应符合 GB 8537,其类型应受相应的各类制品约束。

3.6.3 种类

3.6.3.1 天然含二氧化碳的饮用天然矿泉水:指该矿泉属碳酸泉,经回收泉点的游离二氧化碳气,再于生产灌装时充入该种天然矿泉水中,使具备了起泡性质的饮用天然矿泉水制品。其二氧化碳含量不一定与矿泉点的天然矿泉水的含量相同。

3.6.3.2 含二氧化碳的饮用天然矿泉水:指该矿泉属碳酸泉或非碳酸泉,在生产灌装该种天然矿泉水时,充入其他来源的二氧化碳气,使具备了起泡性质的饮用天然矿泉水制品。

3.6.3.3 不含二氧化碳的饮用天然矿泉水:指该种饮用天然矿泉水经生产灌装后,不具备起泡性质的饮用天然矿泉水制品。

3.6.3.4 天然矿泉水调配饮料:指用各种天然矿泉水为水基,配制成各种类型的天然矿泉水调配饮料。

3.7 固体饮料类

3.7.1 适用范围

适用于以某种原料为主,配以其他辅料(或不加辅料),加工制成水分小于5%(以质量计)的固体状饮料。

3.7.2 定义

以糖(或不加糖)、果汁(或不加果汁)、植物抽提物及其他配料为原料,加工制成粉末状、颗粒状或块状的经冲溶后饮用的制品。

3.7.3 种类

3.7.3.1 果香型固体饮料:以糖、果汁(或不加果汁)、食用香精、着色剂等为主要原料制成的制品。用水冲溶后,具有该品种应有的色、香、味等感官性状。

3.7.3.2 蛋白型固体饮料:以糖、乳制品、蛋粉或植物蛋白等为主要原料制成的制品。

3.7.3.3 其他型固体饮料

- a. 以糖为主,配以咖啡、可可、乳制品、香精等为主要原料而制得的制品。
- b. 以茶叶、菊花及茅根等植物为主要原料,经抽提、浓缩与糖拌匀(或不加糖)而制得的制品。
- c. 以食用包埋剂吸收咖啡(或其他植物提取物)及其他食品添加剂等为主要原料而制得的制品。

3.8 其他饮料

3.8.1 适用范围

除上述7种类型以外的软饮料制品。

3.8.2 定义

在经过纯化的饮用水中,加入对人体有益的某些微量元素或食用香料,配以辅料所制得的制品。

3.8.3 种类

3.8.3.1 特种饮料:为人体特殊需要而加入某种食品强化剂所制得的制品。

3.8.3.2 高糖果味饮料:在糖液中,加入天然香料、植物浸提液、合成香料,经甜味剂、酸味剂等调制而成的经稀释后饮用的制品,如桔子露、杨梅露、菠萝露等。

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。

本标准主要起草人徐清渠、龚玲娣。

中华人民共和国国家标准

软饮料的检验规则、 标志、包装、运输、贮存

GB 10790—89

Regulations for acceptance, labelling,
packaging, transportation and
storage of soft drinks

1 主题内容与适用范围

本标准规定了软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于玻璃瓶、金属罐、复合软包装及塑料容器包装的软饮料产品。

2 引用标准

GB 4805 食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准

GB 5738 饮料塑料周转箱

GB 7718 食品标签通用标准

GB 10789 软饮料的分类

GBn 84 聚乙烯成型品卫生标准

GBn 85 聚丙烯成型品卫生标准

QB 221 马口铁罐型规格系列

QB 943 汽水瓶标准

3 检验规则

3.1 每一种产品首先要规定单位“货批”的量。

3.2 要规定每单位货批产品的抽样量、取样方法，产品出厂的准则。

3.3 对产品标准中的技术指标应作出必检或抽检项目的规定。

3.4 规定订货方从到货日起，在指定期限内按标准规定验收。

3.5 规定对不合格产品的复验项目、复验抽样量、复验后的判定规则。

3.6 规定保质期的时间及保质期内供需双方对产品质量发生争议时的判定规则。

4 标志

4.1 销售包装标志

4.1.1 产品销售包装标志必须按 GB 7718 执行。

4.1.2 产品名称的命名必须按 GB 10789 执行。

4.1.3 果汁饮料类在标签上必须标明原果汁的含量。

4.2 大包装标志

包装标志必须标明产品名称、厂名、产地、数量、规格、质量以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等贮运

中华人民共和国轻工业部1989-03-31批准

1990-01-01实施

符号。

5 包装

5.1 销售包装容器的种类及要求见表1。

表 1

种 类	要 求
玻璃瓶	一、汽水瓶必须按 QB 943 执行。 二、其他玻璃瓶： 1. 应洁净、透明，不允许有明显且影响使用的不透明砂粒、气泡及炸裂纹 2. 能耐一定温度差及耐稀酸侵蚀 3. 瓶口平面平行，在封合面上不允许有影响密封性能的疵点 4. 玻璃瓶厚薄均匀，瓶身质量和容量误差在允许范围之内 5. 同一种类者，其颜色必须一致
金属罐	1. 金属罐的技术要求在国家标准发布以前暂按 QB 221 的规定 2. 罐内涂料应符合 GB 4805 规定 3. 金属罐表面须清洁、无锈斑及擦伤，封口结构良好，罐身不应有凹瘪等变形现象
塑料容器	1. 用于软饮料包装的塑料容器的合成材料（如树脂、稳定剂、增塑剂、润滑剂等）应无毒、无异味、不与内容物起任何反应，应符合 GBn 84、GBn 85 要求 2. 塑料包装容器能耐一定的温差，对氧气有较好隔绝作用，并有一定的机械强度，密封性能良好 3. 容器表面光滑、有良好的印刷性能
复合软包装容器	1. 容器内层薄膜无毒、无异味、不与内容物起任何反应，密封性能良好，应符合 GBn 84、GBn 85 要求 2. 隔绝层不易折裂，对氧气有较好的隔绝作用 3. 外层材料具有一定的机械强度，耐高温，表面光滑，有良好的印刷性能

5.2 大包装容器的种类及要求见表2。

表 2

种 类	要 求
纸箱	1. 纸箱必须牢固，捆扎结实，正常运输中不得松散 2. 纸箱外面必须有符合包装标准所规定的包装标志 3. 纸箱大小与所装的内容物相配合，上下有衬垫，瓶装纸箱内应有瓦楞纸衬隔
塑料周转箱	应按照 GB 5738 执行
木箱	木箱必须牢固，箱板表面平直

5.3 皇冠盖种类及规格

皇冠盖技术要求在国家标准发布以前暂按表3几种规格尺寸执行。

5.4 外包装的捆扎材料及要求见表4。

表 3

规格尺寸 项 目	第一类	第二类	第三类
盖垫类型	模压垫	模压垫	离心垫
马口铁厚度(S),mm	0.25 ± 0.01	0.26 ± 0.01	0.23
瓶盖落料尺寸(D),mm	$38 \begin{smallmatrix} 0 \\ -0.015 \end{smallmatrix}$	$38 \begin{smallmatrix} 0 \\ -0.015 \end{smallmatrix}$	37
瓶盖高度(H),mm	$6.75 \begin{smallmatrix} 0 \\ -0.15 \end{smallmatrix}$	$6.75 \begin{smallmatrix} 0 \\ -0.10 \end{smallmatrix}$	6.68 ± 0.20
瓶盖外径(d_2),mm	32.10 ± 0.10	32.10 ± 0.10	32.05 ± 0.20
瓶盖内径(d_1),mm	$26.82 \begin{smallmatrix} +0 \\ -0.02 \end{smallmatrix}$	$26.75 \begin{smallmatrix} +0.01 \\ -0.02 \end{smallmatrix}$	26.75 ± 0.10
瓶盖顶部弧度(R),度	$180 \pm 1.5^\circ$	$180 \pm 1.5^\circ$	$180 \pm 1.5^\circ$
瓶盖边角弧度(r),度	$1.75 \begin{smallmatrix} +0.10 \\ 0 \end{smallmatrix}$	$1.75 \begin{smallmatrix} +0.10 \\ 0 \end{smallmatrix}$	$1.6 \begin{smallmatrix} +0.10 \\ 0 \end{smallmatrix}$
瓶盖牙角(α),度	$15 \begin{smallmatrix} +5^\circ \\ 0^\circ \end{smallmatrix}$	$15 \begin{smallmatrix} +5^\circ \\ 0^\circ \end{smallmatrix}$	$15 \begin{smallmatrix} +5^\circ \\ 0^\circ \end{smallmatrix}$
瓶盖牙数($N^\circ-d$),只	21	21	21
设备国别	意大利	意大利	联邦德国

表 4

种 类	要 求
塑料带	塑料带有聚乙烯、聚氯乙烯两种,其宽度约12 mm,厚度约0.8 mm,拉伸强度为78.4 MPa (800 kg/cm ²),无吸水性,着色性能好
不干胶带	在牛皮纸上或塑料基上涂布粘结剂,使用时即可粘贴
铁皮带	宽度在13 mm 以上的黑铁皮带

6 运输、贮存

- 6.1 运输工具必须清洁、卫生,搬运时应轻拿轻放,严禁摔撞。
- 6.2 在贮运过程中,必须防止曝晒雨淋,严禁与有毒或有异味的物品混贮、混运。
- 6.3 贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中,不得露天堆放。
- 6.4 对每种产品必须规定保质期或/和保存期。

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。

本标准主要起草人徐清渠、龚玲娣。

中华人民共和国国家标准

软饮料原辅材料的要求

GB 10791—89

Requirements of ingredients for soft drinks

1 主题内容与适用范围

本标准规定了软饮料原辅材料的技术要求。

本标准适用于生产软饮料产品所用的原辅材料。

2 引用标准

GB 317	白砂糖
GB 1534	大豆油
GB 1535	花生油
GB 1901	食品添加剂 苯甲酸
GB 1902	食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1904	食品添加剂 羧甲基纤维素钠(CMC)
GB 1905	食品添加剂 山梨酸
GB 1917	食品添加剂 液体二氧化碳
GB 1976	食品添加剂 海藻酸钠
GB 1986	食品添加剂 单硬脂酸甘油酯
GB 1987	食品添加剂 柠檬酸
GB 2023	食品添加剂 乳酸
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 3149	食品添加剂 磷酸
GB 4479	食品添加剂 苋菜红
GB 4480	食品添加剂 胭脂红
GB 4481	食品添加剂 柠檬黄
GB 4571	食品添加剂 紫胶红色素
GB 4578	食品添加剂 糖精钠
GB 5408	消毒牛乳
GB 5410	全脂乳粉
GB 5411	脱脂乳粉
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 6227	食品添加剂 日落黄
GB 6772	食品添加剂 冷磨柠檬油
GB 7655	食品添加剂 亮蓝
GB 7900	食品添加剂 白胡椒

中华人民共和国轻工业部1989-03-31批准

1990-01-01实施