



国家食品安全风险评估中心
China National Center for Food Safety Risk Assessment

中国食品工业标准汇编

饮料和冷冻饮品卷

(第二版)

国家食品安全风险评估中心 编
中国标准出版社



 中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

饮料和冷冻饮品卷

(第二版)

国家食品安全风险评估中心 编
中国标准出版社

中国标准出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

中国食品工业标准汇编. 饮料和冷冻饮品卷/国家食品安全风险评估中心, 中国标准出版社编. —2 版. —北京: 中国标准出版社, 2016. 1

ISBN 978-7-5066-8091-2

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 243271 号

中国标准出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)

北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

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 62.5 字数 1 936 千字

2016 年 1 月第二版 2016 年 1 月第二次印刷

*

定价 318.00 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)68510107

出版说明

《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,由国家食品安全风险评估中心和中国标准出版社联合编制。本汇编为饮料和冷冻饮品卷。

本汇编是在2008年出版的《中国食品工业标准汇编 饮料和冷冻饮品卷》的基础上进行修订的,保留了目前现行有效的标准,同时增加了2008年3月至2015年9月底发布的饮料和冷冻饮品国家标准和部分行业标准,主要内容包括第一部分基础标准,第二部分产品标准,第三部分试验方法标准,第四部分卫生标准,共收录国家标准58项,行业标准16项。

本汇编每个部分的标准按国家标准、行业标准依次编排,其中国家标准按标准编号由小到大编排,行业标准按字母顺序编排,相同行业的标准按标准编号由小到大编排。

本汇编可供食品生产、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,也可供大专院校相关专业的师生参考。

编 者

2015年11月

目 录

一、基础标准

GB/T 10789—2015 饮料通则	3
GB 12695—2003 饮料企业良好生产规范	13
GB 16330—1996 饮用天然矿泉水厂卫生规范	25
GB/T 19080—2003 食品与饮料行业 GB/T 19001—2000 应用指南	33
GB 19304—2003 定型包装饮用水企业生产卫生规范	67
GB/T 30800—2014 冷冻饮品生产管理要求	75

二、产品标准

(一) 包装饮用水类

GB 8537—2008 饮用天然矿泉水	87
GB 17323—1998 瓶装饮用纯净水	95
GB 17323—1998《瓶装饮用纯净水》第 1 号修改单	101
GB 19298—2014 食品安全国家标准 包装饮用水	103
GB 20349—2006 地理标志产品 吉林长白山饮用天然矿泉水	109

(二) 果蔬汁类及其饮料

GB/T 18963—2012 浓缩苹果汁	123
GB/T 21730—2008 浓缩橙汁	133
GB/T 21731—2008 橙汁及橙汁饮料	141
GB/T 31121—2014 果蔬汁类及其饮料	147
NY/T 290—1995 绿色食品 橙汁和浓缩橙汁	162
NY/T 291—1995 绿色食品 番石榴果汁饮料	167
NY/T 292—1995 绿色食品 西番莲果汁饮料	171
NY/T 707—2003 芒果汁	175
SB/T 10197—1993 原果汁通用技术条件	181
SB/T 10198—1993 浓缩果汁通用技术条件	184
SB/T 10200—1993 葡萄浓缩汁	187
SB/T 10201—1993 猕猴桃浓缩汁	190
SB/T 10202—1993 山楂浓缩汁	193

(三) 蛋白饮料类

GB/T 21732—2008 含乳饮料	199
GB/T 30885—2014 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料	205
GB/T 31324—2014 植物蛋白饮料 杏仁露	214
GB/T 31325—2014 植物蛋白饮料 核桃露(乳)	223

GB/T 19426—2006 蜂蜜、果汁和果酒中 497 种农药及相关化学品残留量的测定气相
色谱-质谱法 651

GB/T 21914—2008 茶饮料中乙酸苄酯的测定 气相色谱法 721

GB/T 21917—2008 饮料中乙基麦芽酚的测定方法 727

GB/T 23206—2008 果蔬汁、果酒中 512 种农药及相关化学品残留量的测定 液相
色谱-串联质谱法 733

GB/T 23214—2008 饮用水中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 ... 825

GB/T 31321—2014 冷冻饮品检验方法 907

SB/T 10203—1994 果汁通用试验方法 918

四、卫生标准

GB 2759.1—2003 冷冻饮品卫生标准 929

GB 2759.1—2003《冷冻饮品卫生标准》第 1 号修改单 933

GB 2759.2—2003 碳酸饮料卫生标准 935

GB 7101—2003 固体饮料卫生标准 941

GB 7101—2003《固体饮料卫生标准》第 1 号修改单 945

GB 11673—2003 含乳饮料卫生标准 947

GB 16321—2003 乳酸菌饮料卫生标准 951

GB 16322—2003 植物蛋白饮料卫生标准 957

GB 16322—2003《植物蛋白饮料卫生标准》第 1 号修改单 962

GB 17325—2005 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准 963

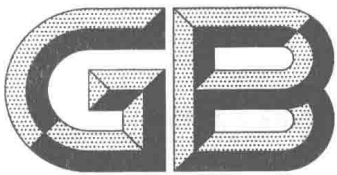
GB 19296—2003 茶饮料卫生标准 967

GB 19297—2003 果、蔬汁饮料卫生标准 973

GB 19642—2005 可可粉固体饮料卫生标准 979

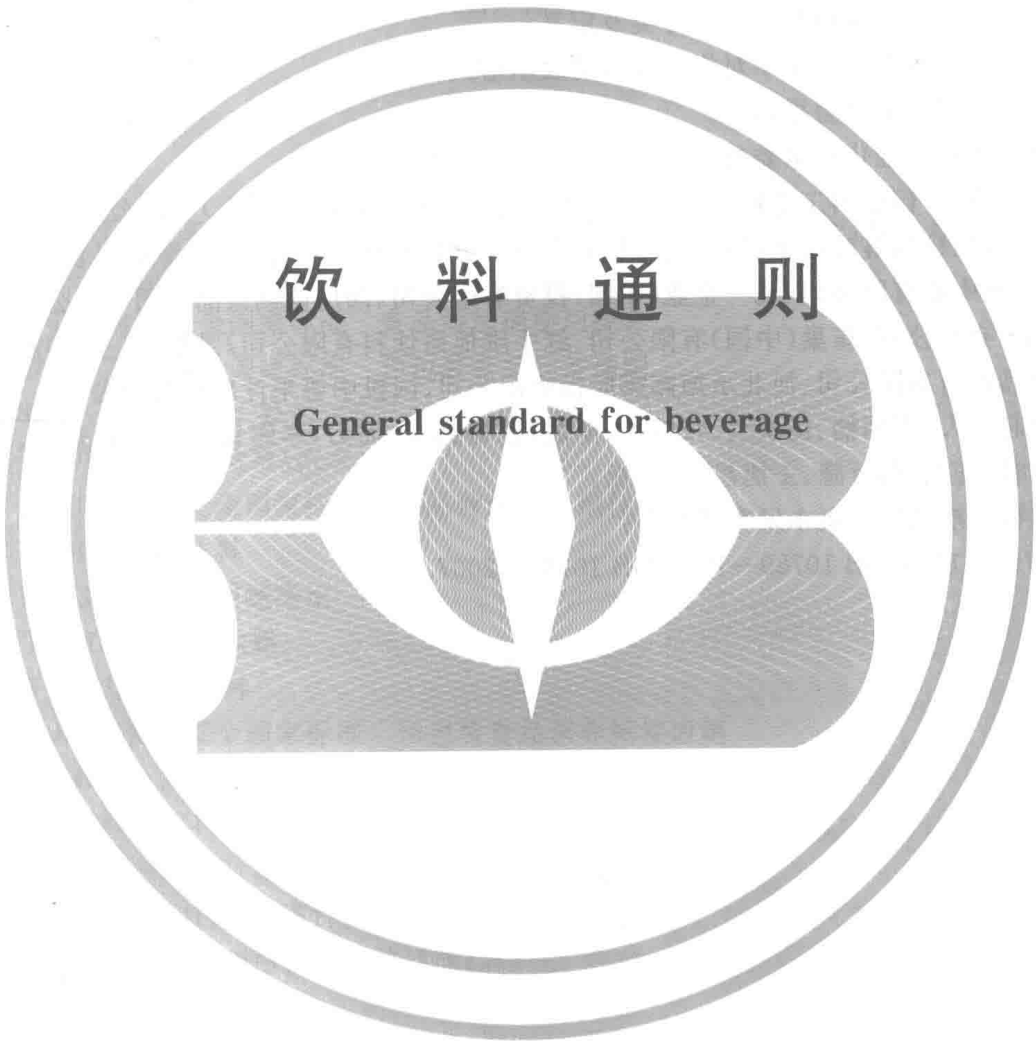
GB/T 23585—2009 预防和降低苹果汁及其他饮料的苹果汁配料中展青霉素污染的操作规范 983

一、基础标准



中华人民共和国国家标准

GB/T 10789—2015
代替 GB 10789—2007



2015-02-04 发布

2016-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB 10789—2007《饮料通则》及其第 1 号修改单。

本标准与 GB 10789—2007 相比主要变化如下：

- 对饮料分类的名称和顺序进行了调整；
- 删除或调整了部分饮料类别下属分类及定义；
- 修改了基本技术要求表 1 中对指标要求的表示形式。

本标准由中国饮料工业协会提出。

本标准由全国饮料标准化技术委员会(SAC/TC 472)归口。

本标准起草单位：中国饮料工业协会技术工作委员会、可口可乐饮料(上海)有限公司、康师傅饮品投资(中国)有限公司、杭州娃哈哈集团有限公司、农夫山泉股份有限公司、北京汇源饮料食品集团有限公司、百事亚洲研发中心有限公司、统一企业(中国)投资有限公司、四川蓝剑饮品集团有限公司、华润怡宝食品饮料(深圳)有限公司、雀巢(中国)有限公司、红牛维他命饮料有限公司、维他奶(上海)有限公司、乐百氏(广东)食品饮料有限公司、河北承德露露股份有限公司、国投中鲁果汁股份有限公司。

本标准主要起草人：李羽楠、杨永兰、张峻炎、罗之纲、翟鹏贵、周力、李绍振、程缅、黄莹萍、邹宗凤、任莉、陶宏、吴镇君、袁杰、闻万隆、王旭昌、冷传祝。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 10789—1989、GB 10789—1996、GB 10789—2007。

饮 料 通 则

1 范围

本标准规定了饮料的术语和定义、分类、命名、技术要求、标签、声称、运输、贮存和瓶装饮用水消费者识别要求。

本标准适用于饮料的生产、研发以及饮料产品标准和其他与饮料相关标准的制定。

本标准不适用于饮用药品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8537 饮用天然矿泉水

GB/T 10792 碳酸饮料(汽水)

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 15266 运动饮料

GB 17323 瓶装饮用纯净水

GB/T 21732 含乳饮料

GB/T 21733 茶饮料

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602—2013 固体饮料

GB/T 30767—2014 咖啡类饮料

GB/T 30885—2014 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料

GB/T 31121—2014 果蔬汁类及其饮料

GB/T 31325 植物蛋白饮料 核桃露(乳)

GB/T 31326 植物饮料

QB/T 2300 植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁

QB/T 2438 植物蛋白饮料 杏仁露

QB/T 2439 植物蛋白饮料 花生乳(露)

QB/T 4068 食品工业用茶浓缩液

QB/T 4221 谷物类饮料

QB/T 4222 复合蛋白饮料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

饮料 beverage; drinks

饮品

经过定量包装的,供直接饮用或按一定比例用水冲调或冲泡饮用的,乙醇含量(质量分数)不超过0.5%的制品。也可作为饮料浓浆或固体形态。

3.2

饮料浓浆 beverage syrup

以食品原辅料和(或)食品添加剂为基础,经加工制成的,按一定比例用水稀释或稀释后加入二氧化碳方可饮用的制品。

4 分类

饮料分类图见附录 A。

4.1 包装饮用水 packaged drinking water

以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源,经加工制成的密封于容器中可直接饮用的水。

4.1.1 饮用天然矿泉水 natural mineral water

从地下深处自然涌出的或经钻井采集的,含有一定量的矿物质、微量元素或其他成分,在一定区域未受污染并采取预防措施避免污染的水;在通常情况下,其化学成分、流量、水温等动态指标在天然周期波动范围内相对稳定。

4.1.2 饮用纯净水 purified drinking water

以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源,经适当的水净化加工方法,制成的制品。

4.1.3 其他类饮用水 other types drinking water

4.1.3.1 饮用天然泉水 natural spring water

以地下自然涌出的泉水或经钻井采集的地下泉水,且未经过公共供水系统的自然来源的水为水源,制成的制品。

4.1.3.2 饮用天然水 natural drinking water

以水井、山泉、水库、湖泊或高山冰川等,且未经过公共供水系统的自然来源的水为水源,制成的制品。

4.1.3.3 其他饮用水 other drinking water

4.1.3.1、4.1.3.2 之外的饮用水。如以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源,经适当的加工方法,为调整口感加入一定量矿物质,但不得添加糖或其他食品配料制成的制品。

4.2 果蔬汁类及其饮料 fruit/vegetable juices and beverage

以水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实)等为原料,经加工或发酵制成的液体饮料。

4.2.1 果蔬汁(浆) fruit/vegetable juice(puree)

以水果或蔬菜为原料,采用物理方法(机械方法、水浸提等)制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品;或在浓缩果蔬汁(浆)中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品,如原榨果汁(非复原果汁)、果汁(复原果汁)、蔬菜汁、果浆/蔬菜浆、复合果蔬汁(浆)等。

4.2.2 浓缩果蔬汁(浆) concentrated fruit / vegetable juice(puree)

以水果或蔬菜为原料,从采用物理方法榨取的果汁(浆)或蔬菜汁(浆)中除去一定量的水分制成的,加入其加工过程中除去的等量水分复原后具有果汁(浆)或蔬菜汁(浆)应有特征的制品。

含有不少于两种浓缩果汁(浆),或浓缩蔬菜汁(浆),或浓缩果汁(浆)和浓缩蔬菜汁(浆)的制品为浓缩复合果蔬汁(浆)。

4.2.3 果蔬汁(浆)类饮料 fruit / vegetable juice (puree) beverage

以果蔬汁(浆)、浓缩果蔬汁(浆)为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的制品,如果蔬汁饮料、果肉(浆)饮料、复合果蔬汁饮料、果蔬汁饮料浓浆、发酵果蔬汁饮料、水果饮料等。

4.3 蛋白饮料 protein beverage

以乳或乳制品,或其他动物来源的可食用蛋白,或含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的液体饮料。

4.3.1 含乳饮料 milk beverage

以乳或乳制品为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品。如配制型含乳饮料、发酵型含乳饮料、乳酸菌饮料等。

4.3.2 植物蛋白饮料 plant protein beverage

以一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品,如豆奶(乳)、豆浆、豆奶(乳)饮料、椰子汁(乳)、杏仁露(乳)、核桃露(乳)、花生露(乳)等。

以两种或两种以上含有一定蛋白质的植物果实、种子、种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品也可称为复合植物蛋白饮料,如花生核桃、核桃杏仁、花生杏仁复合植物蛋白饮料。

4.3.3 复合蛋白饮料 mixed protein beverage

以乳或乳制品,和一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品。

4.3.4 其他蛋白饮料 other protein beverage

4.3.1~4.3.3 之外的蛋白饮料。

4.4 碳酸饮料(汽水) carbonated beverage

以食品原辅料和(或)食品添加剂为基础,经加工制成的,在一定条件下充入一定量二氧化碳气体的液体饮料,如果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料等,不包括由发酵自

身产生二氧化碳气的饮料。

4.5 特殊用途饮料 beverage for special uses

加入具有特定成分的适应所有或某些人群需要的液体饮料。

4.5.1 运动饮料 sports beverage

营养成分及其含量能适应运动或体力活动人群的生理特点,能为机体补充水分、电解质和能量,可被迅速吸收的制品。

4.5.2 营养素饮料 nutritional beverage

添加适量的食品营养强化剂,以补充机体营养需要的制品,如营养补充液。

4.5.3 能量饮料 energy beverage

含有一定能量并添加适量营养成分或其他特定成分,能为机体补充能量,或加速能量释放和吸收的制品。

4.5.4 电解质饮料 electrolyte beverage

添加机体所需要的矿物质及其他营养成分,能为机体补充新陈代谢消耗的电解质、水分的制品。

4.5.5 其他特殊用途饮料 other special usage beverage

4.5.1~4.5.4 之外的特殊用途饮料。

4.6 风味饮料 flavored beverage

以糖(包括食糖和淀粉糖)和(或)甜味剂、酸度调节剂、食用香精(料)等的一种或者多种作为调整风味的主要手段,经加工或发酵制成的液体饮料,如茶味饮料、果味饮料、乳味饮料、咖啡味饮料、风味水饮料、其他风味饮料等。

注:不经调色处理、不添加糖(包括食糖和淀粉糖)的风味饮料为风味水饮料,如苏打水饮料、薄荷水饮料、玫瑰水饮料等。

4.7 茶(类)饮料 tea beverage

以茶叶或茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉(包括速溶茶粉、研磨茶粉)或直接以茶的鲜叶为原料,添加或不添加食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的液体饮料,如原茶汁(茶汤)/纯茶饮料、茶浓缩液、茶饮料、果汁茶饮料、奶茶饮料、复(混)合茶饮料、其他茶饮料等。

4.8 咖啡(类)饮料 coffee beverage

以咖啡豆和(或)咖啡制品(研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等)为原料,添加或不添加糖(食糖、淀粉糖)、乳和(或)乳制品、植脂末等食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的液体饮料,如浓咖啡饮料、咖啡饮料、低咖啡因咖啡饮料、低咖啡因浓咖啡饮料等。

4.9 植物饮料 botanical beverage

以植物或植物提取物为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的液体饮料。如可可饮料、谷物类饮料、草本(本草)饮料、食用菌饮料、藻类饮料、其他植物饮料,不包括果蔬汁类及其饮料、茶(类)饮料和咖啡(类)饮料。

4.10 固体饮料 solid beverage

用食品原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状等，供冲调或冲泡饮用的固态制品，如风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料、其他固体饮料等。

4.11 其他类饮料 other beverage

4.1~4.10 之外的饮料，其中经国家相关部门批准，可声称具有特定保健功能的制品为功能饮料。

5 命名

饮料产品可按照第 4 章的分类命名，也可采用两种或两种以上类别交叉命名。

6 技术要求

6.1 基本要求应符合表 1 的规定。

表 1 基本要求

产 品 类 别		基 本 要 求
饮用天然矿泉水		按照 GB 8537 执行
饮用纯净水		按照 GB 17323 执行
果蔬汁类及其饮料		按照 GB/T 31121—2014 执行
蛋白饮料	含乳饮料	按照 GB/T 21732 执行
	植物蛋白饮料	核桃露(乳)按照 GB/T 31325 执行
		花生乳(露)按照 QB/T 2439 执行
		杏仁露按照 QB/T 2438 执行
		椰子汁及复原椰子汁按照 QB/T 2300 执行
		豆奶和豆奶饮料按照 GB/T 30885—2014 执行
		除上述产品外的植物蛋白饮料,蛋白质含量(质量分数)≥0.5%
	复合蛋白饮料	按照 QB/T 4222 执行
其他蛋白饮料	蛋白质含量(质量分数)≥0.5%	
碳酸饮料(汽水)		按照 GB/T 10792 执行
运动饮料		按照 GB 15266 执行
茶(类)饮料		按照 GB/T 21733 和 QB/T 4068 执行
咖啡(类)饮料		按照 GB/T 30767—2014 执行
植物饮料		按照 GB/T 31326 执行
谷物类饮料		按照 QB/T 4221 执行
固体饮料		按照 GB/T 29602—2013 执行

6.2 4.1~4.9 以及 4.11 分类所描述的饮料均可添加或本身含有二氧化碳,含有二氧化碳的饮料可声称

“含气”或“含气××饮料”，二氧化碳气体含量达到 GB/T 10792 要求的可称为碳酸饮料。

6.3 4.2~4.9 以及 4.11 分类所描述的饮料类别相应的饮料浓浆，按照标签标示的使用(食用)方法或稀释倍数加以稀释后应符合表 1 对应饮料类别的技术要求。

6.4 产品采用两种或两种以上类别交叉命名时，应同时符合相应类别的基本要求，食品添加剂和营养强化剂的使用应按照产品命名的末尾类别执行 GB 2760 和 GB 14880。如声称“果汁碳酸饮料”的产品，应同时符合表 1 中对果汁饮料和碳酸饮料的基本要求，食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 对碳酸饮料的规定。

7 食品安全要求

应符合相关的食品安全国家标准。

8 标签和声称

8.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

8.2 经过发酵的某类饮料，可以称为发酵某类饮料。

9 运输和贮存

9.1 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；需冷链运输、贮藏的产品，应符合产品标示的贮运条件。

9.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输或贮存。

9.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。

9.4 封口部位不应长时间浸泡在水中，以防止造成污染。

10 瓶装饮用水消费者识别要求

鼓励通过打码、印制、连接、粘贴、喷涂或其他方式，在容量小于 600 mL 的瓶装水包装上设置使消费者能够辨认自己饮用产品的数字、文字、图形、符号或用于标记的涂层、区域等。