

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 (pulp) 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水、食盐、糖液等调制而成的制品,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。

3.3.2.3 复合果蔬汁 fruit/vegetable juice drinks

在蔬菜汁和果汁中加入水、糖液等调制而成的制品。

3.3.2.4 发酵蔬菜汁饮料 fermented vegetable juice drinks

蔬菜或蔬菜汁经乳酸发酵后制成的汁液中加入水、食盐、糖液等调制而成的制品。

3.3.2.5 食用菌饮料 edible fungi drinks

a) 在食用菌子实体的浸取液或浸取液制品中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的制品。

b) 选用无毒可食用的培养基,接种食用菌菌种,经液体发酵制成的发酵液中加入糖液、酸味剂等调制而成的制品。

3.3.2.6 藻类饮料 algae drinks

将海藻或人工繁殖的藻类,经浸取、发酵或酶解后所制得的液体中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的制品,如螺旋藻饮料等。

3.3.2.7 蕨类饮料 pteridophyte drinks

用可食用的蕨类植物(如蕨的嫩叶),经加工制成的制品。

3.4 含乳饮料(品)类 drinks containing milk**3.4.1 定义**

以鲜乳或乳制品为原料(经发酵或未经发酵),经加工制成的制品。

3.4.2 种类**3.4.2.1 配制型含乳饮料 formulated milk**

以鲜乳或乳制品为原料,加入水、糖液、酸味剂等调制而成的制品。成品中蛋白质含量不低于 1.0% (m/V)称乳饮料,蛋白质含量不低于 0.7%称乳酸饮料。

3.4.2.2 发酵型含乳饮料 fermented milk

以鲜乳或乳制品为原料,经乳酸菌类培养发酵制得的乳液中加入水、糖液等调制而制得的制品。成品中蛋白质含量不低于 1.0% (m/V)称乳酸菌乳饮料,蛋白质含量不低于 0.7%称乳酸菌饮料。

3.5 植物蛋白饮料(品)类 vegetable protein drinks**3.5.1 定义**

用蛋白质含量较高的植物的果实、种子或核果类、坚果类的果仁等为原料,经加工制成的制品。成品中蛋白质含量不低于 0.5% (m/V)。

3.5.2 种类**3.5.2.1 豆乳类饮料 soya bean drinks**

以大豆为主要原料,经磨碎、提浆、脱腥等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的制品,如纯豆乳、调制豆乳、豆乳饮料。

3.5.2.2 椰子乳(汁)饮料 coconut milky drinks

以新鲜、成熟适度的椰子为原料,取其果肉加工制得的椰子浆中加入水、糖液等调制而成的制品。

3.5.2.3 杏仁乳(露)饮料 apricot kernel milky drinks

以杏仁为原料,经浸泡、磨碎等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的制品。

3.5.2.4 其他植物蛋白饮料 other vegetable protein drinks

以核桃仁、花生、南瓜子、葵花子等为原料经磨碎等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的制品。

3.6 瓶装饮用水类 bottled water**3.6.1 定义**

密封于塑料瓶、玻璃瓶或其他容器中不含任何添加剂可直接饮用的水。

3.6.2 种类**3.6.2.1 饮用天然矿泉水 natural mineral water**

从地下深处自然涌出的或经人工揭露的、未受污染的地下矿水；含有一定量的矿物盐、微量元素或二氧化碳气体；在通常情况下，其化学成分、流量、水温等动态在天然波动范围内相对稳定。允许添加二氧化碳气。

3.6.2.2 饮用纯净水 pure water

以符合生活饮用水卫生标准的水为水源，采用蒸馏法、电渗析法、离子交换法、反渗透法及其他适当的加工方法，去除水中的矿物质、有机成分、有害物质及微生物等加工制成的水。

3.6.2.3 其他饮用水 other water

由符合生活饮用水卫生标准的采自地下形成流至地表的泉水或高于自然水位的天然蓄水区喷出的泉水或深井水等为水源加工制得的水。

3.7 茶饮料(品)类 tea drinks

3.7.1 定义

用水浸泡茶叶，经抽提、过滤、澄清等工艺制成的茶汤或在茶汤中加入水、糖液、酸味剂、食用香精、果汁或植(谷)物抽提液等调制加工而成的制品。

3.7.2 种类

3.7.2.1 茶汤饮料 tea

将茶汤(或浓缩液)直接灌装到容器中的制品。

3.7.2.2 果汁茶饮料 tea with fruit juice

在茶汤中加入水、原果汁(或浓缩果汁)、糖液、酸味剂等调制而成的制品。成品中原果汁含量不低于5.0%(m/V)。

3.7.2.3 果味茶饮料 fruit flavoured tea

在茶汤中加入水、食用香精、糖液、酸味剂等调制而成的制品。

3.7.2.4 其他茶饮料 other tea drinks

在茶汤中加入植(谷)物抽提液、糖液、酸味剂等调制而成的制品。

3.8 固体饮料(品)类 powdered drinks

3.8.1 定义

以糖、食品添加剂、果汁或植物抽提物等为原料，加工制成粉末状、颗粒状或块状的制品。成品水分不高于5%(m/m)。

3.8.2 种类

3.8.2.1 果香型固体饮料 fruit flavoured type

以糖、果汁、营养强化剂、食用香精或着色剂等为原料，加工制成的用水冲溶后具有色、香、味与品名相符的制品。

3.8.2.2 蛋白型固体饮料 protein type

以糖、乳制品、蛋粉、植物蛋白或营养强化剂等为原料，加工制成的制品。

3.8.2.3 其他型固体饮料 other types

- a) 以糖为主，添加咖啡、可可、乳制品、香精等加工制成的制品。
- 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)加工制成的制品。
- 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原料，加工制成的制品。

3.9 特殊用途饮料(品)类 drinks for special uses

3.9.1 定义

通过调整饮料中天然营养素的成分和含量比例，以适应某些特殊人群营养需要的制品。

3.9.2 种类

3.9.2.1 运动饮料 sports drinks

营养素的成分和含量能适应运动员或参加体育锻炼人群的运动生理特点、特殊营养需要，并能提高

运动能力的制品。

3.9.2.2 营养素饮料 **fortified drinks**

添加适量的食品营养强化剂,以补充某些人群特殊营养需要的制品。

3.9.2.3 其他特殊用途饮料 **others**

为适应特殊人群的需要而调制的制品,如低热量饮料等。

3.10 其他饮料(品)类 **other drinks**

3.10.1 定义

除上述 9 种类型以外的软饮料。

3.10.2 种类

3.10.2.1 果味饮料 **fruit flavoured drinks**

在糖液中加入食用香精、植物抽提液、酸味剂、甜味剂等调制而成的原果汁含量低于 5%(m/V)可直接饮用的制品,如桔味饮料、柠檬味饮料等。

果味饮料浓浆经稀释后饮用。

3.10.2.2 非果蔬类的植物饮料类 **plant drinks of non-fruit(vegetable)**

用非果蔬类的植物的根、茎、叶、花、种子以及竹木自身分泌的汁液,经调制加工制成的制品。

3.10.2.3 其他水饮料 **other water drinks**

a) 由符合生活饮用水卫生标准的水为水源,经纯化处理(或未经纯化处理)后,添加或通过一种特定装置,以使水中含有一定量的有利于人体健康的微量元素或矿物质的水。

b) 用天然矿泉水调制加工而成的制品。

3.10.2.4 其他 **others**

以食药两用或新资源食物为原料,经调制加工制成的制品。
