

中国饮料工业协会 行业自律标准

ZYXB/T 004-2012

固体饮料

Solid beverages

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准为中国饮料工业协会发布的行业自律标准。

《固体饮料》已完成国家标准制定，并上报国家标准化管理委员会，待国家标准《固体饮料》发布后，该标准自动废止。

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于第3章所定义的固体饮料。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 5009.139 饮料中咖啡因的测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素含量的检测方法
- GB/T 10789 饮料通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

固体饮料 solid beverages

固体饮品

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。

3.2

植脂末 creamer

以糖（包括食糖和淀粉糖）和/或糖浆、食用油脂等为主要原料，添加或不添加乳或乳制品等食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的粉状产品。

4 产品分类

4.1 风味固体饮料 powdered flavored beverage

以食用香精（料）、糖（包括食糖和淀粉糖）、甜味剂、酸味剂、植脂末等一种或几种物质作为调整风味主要手段，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

注：风味固体饮料可包括果味固体饮料、乳味固体饮料、茶味固体饮料、咖啡味固体饮料、发酵风味固体饮料等。

4.2 果蔬固体饮料 powdered fruit/vegetable beverage

以水果和/或蔬菜（包括可食的根、茎、叶、花、果）或其制品等为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.2.1 水果(果汁)粉 fruit powder

以水果或其汁液为原料，不添加其他食品原辅料，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.2.2 蔬菜（蔬菜汁）粉 vegetable powder

以蔬菜或其汁液为原料，不添加其他食品原辅料，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.2.3 果汁固体饮料 powdered fruit beverage

以水果或其汁液、水果粉为主要原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和/或甜味剂等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.2.4 蔬菜汁固体饮料 powdered vegetable beverage

以蔬菜或其汁液、蔬菜粉为主要原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和/或甜味剂、食盐等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.2.5 复合果蔬粉及其固体饮料 powdered mixed fruit /vegetable and beverage

两种或两种以上的水果粉、或蔬菜粉、或果汁粉和蔬菜粉复合而成的固体饮料；

以两种或两种以上的水果粉、或蔬菜粉、或果汁粉和蔬菜粉为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和/或甜味剂、食盐等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工复合而成的固体饮料。

4.2.6 其他果蔬固体饮料 other powdered fruit/vegetable beverage

4.2.1-4.2.5 以外的果蔬固体饮料。

4.3 蛋白固体饮料 powdered protein beverage

以乳和/或乳制品，或其他动物来源的可食用蛋白，或含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品等为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.3.1 含乳蛋白固体饮料 powdered milk beverage

以乳和/或乳制品为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和/或甜味剂等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.3.2 植物蛋白固体饮料 powdered vegetable protein beverage

以含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和/或甜味剂等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.3.3 复合蛋白固体饮料 powdered mixed protein beverage

以乳和/或乳制品、其他动物来源的可食用蛋白、或含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品等中的两种或两种以上为主要原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和/或甜味剂等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.3.4 其他蛋白固体饮料 other powdered protein beverage

4.3.1-4.3.3 以外的蛋白固体饮料。

4.4 茶固体饮料 powdered tea beverage

以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.4.1 速溶茶（速溶茶粉） instant tea

以茶叶的提取液或其浓缩液为主要原料，或采用茶鲜叶榨汁，不添加其他食品原辅料，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.4.2 研磨茶粉 Grinding tea powder

以茶叶或茶鲜叶为原料，经过干燥、研磨或粉碎等物理方法制得的粉末状固体饮料，如抹茶、超微茶粉。

4.4.3 调味茶固体饮料 powdered flavored tea beverage

以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）为原料，添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.4.3.1 果汁茶固体饮料 powdered fruit juice tea beverage

以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶粉、果汁（水果粉）为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和/或甜味剂等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.4.3.2 奶茶固体饮料 powdered milk tea beverage

以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶粉、乳或乳制品为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和/或甜味剂、植脂末等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.4.3.3 其他调味茶固体饮料 other powdered flavored tea beverage

4.4.3.1-4.4.3.2 以外的调味速溶茶固体饮料。

4.5 咖啡固体饮料 powdered coffee beverage

以咖啡豆及咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.5.1 速溶咖啡 soluble coffee /instant coffee

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）为原料，不添加其他食品原辅料，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.5.2 研磨咖啡（烘焙咖啡）ground（roast）coffee

以咖啡豆为原料，经过干燥，烘焙和研磨制成的粉末状固体饮料。

4.5.3 速溶/即溶咖啡饮料 soluble/instant coffee beverage

以咖啡豆及咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和/或甜味剂、乳或乳制品、植脂末等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.5.4 其他咖啡固体饮料 other powdered coffee beverage

4.5.1-4.5.3 以外的咖啡固体饮料。

4.6 植物固体饮料 powdered botanical beverage

以植物及其提取物（水果、蔬菜、茶、咖啡除外）为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.6.1 谷物固体饮料 powdered cereal beverage

以谷物为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4.6.2 草本固体饮料 powdered herbal beverage

以药食同源或国家允许使用的植物（包括可食的根、茎、叶、花、果）或其制品的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料如凉茶固体饮料、花卉固体饮料。

4.6.3 可可固体饮料 powdered cocoa beverage

以可可为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料，如可可粉、巧克力固体饮料。

4.6.4 其他植物固体饮料 other powdered botanical beverage

4.6.1-4.6.3 以外的植物固体饮料，如食用菌固体饮料、藻类固体饮料。

4.7 特殊用途固体饮料 powdered beverage for special uses

通过调整饮料中营养成分的种类及其含量，或加入具有特定功能成分适应人体需要的固体饮料，如运动固体饮料、营养素固体饮料、能量固体饮料、电解质固体饮料等。

4.8 其他固体饮料 other powdered beverage

4.1-4.7 以外的固体饮料，如植脂末、泡腾片、添加可用于食品的菌种的固体饮料等。

5 技术要求

5.1 原辅材料要求

应符合相应的国家标准、行业标准等有关标准。

5.2 感官要求

冲调或冲泡后具有该产品应有的色泽、香气和滋味，无异味，无外来杂质。

5.3 水分要求

应不高于 7.0%。

注：对于含椰果、淀粉制品、糖渍豆等调味（辅料）包的组合包装产品，水分要求仅适用于可冲调成液体的固体部分。

5.4 基本技术要求

按照标签标示的冲调或冲泡方法稀释后应符合表 1 的规定。

表 1 基本技术要求

分 类		项 目		指标或要求
果蔬固体饮料	水果粉	按原始配料计算	果汁（浆）含量，%（质量分数）	100
	蔬菜粉		蔬菜汁（浆）含量，%（质量分数）	
	果汁固体饮料		果汁（浆）含量，%（质量分数）	≥10
	蔬菜汁固体饮料		蔬菜汁（浆）含量，%（质量分数）	≥5
	复合水果粉		果汁（浆）和/或蔬菜汁（浆）的含量，%（质量分数）	100
	复合蔬菜粉			
	复合果蔬粉			
	复合果汁固体饮料		不同果汁（浆）和/或蔬菜汁（浆）的比例	符合标签标示
	复合蔬菜汁固体饮料			
复合果蔬汁固体饮料	不同果汁（浆）和/或蔬菜汁（浆）的比例	符合标签标示		
蛋白固体饮料			含乳固体饮料	乳蛋白质含量，%（质量分数）
	植物蛋白固体饮料	蛋白质含量，%（质量分数）	≥0.5	
	复合蛋白固体饮料	蛋白质含量，%（质量分数）	≥0.7	
		不同来源蛋白质含量的比例	符合标签标示	
	其他蛋白固体饮料	蛋白质含量，%（质量分数）	≥0.7	
茶固体饮料	速溶茶粉 研磨茶粉	绿茶	茶多酚含量/（mg/kg）	≥500
		青茶		≥400
		其他茶		≥300
	调味茶固体饮料	茶多酚含量/（mg/kg）		≥200
		果汁含量，%（质量分数） （仅限于果汁茶）		≥5
		乳蛋白质含量，%（质量分数） （仅限于奶茶）		≥0.5
咖啡固体饮料 ^a	速溶咖啡	咖啡因含量/（mg/kg）	≥200 ^a	
	研磨咖啡			
	速溶/即溶咖啡饮料			
风味固体饮料		—		
植物固体饮料		—		
特殊用途固体饮料		—		
其他固体饮料		—		

^a 声称低咖啡因的产品，咖啡因含量应小于 50 mg/kg。

5.5 食品安全要求

应符合相关的食品安全国家标准。

6 试验方法

按照标签标示的冲调或冲泡方法制备样品后进行检验。

6.1 感官检验

按照标签标示冲调或冲泡方法制备 50mL 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化要求

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 咖啡因

按 GB/T 5009.139 规定的方法测定。

6.2.4 茶多酚

按 GB/T 8313 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

7.1.2 每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装(总净含量不少于 500g)，分别用作感官检验、理化指标检验、菌落总数、大肠菌群指标检验以及留样备用。

7.2 出厂检验

每批产品出厂时，应对感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群指标进行检验。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目：本标准 5.2-5.5 相对应产品品类要求的内容。

7.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验。

- 原料、工艺发生较大变化时；
- 停产后重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与平常记录有较大差别时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。若有三项以上（含三项）不符合本标准，直接判定整批产品为不合格品。

7.4.2 检验结果中有不超过两项（含两项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判定整批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标签

预包装产品除应符合GB 7718、GB 28050国家标准外，还应符合以下要求：

- a) 标注产品的冲调或冲泡方法。
- b) 果蔬汁固体饮料应标注果汁和（或）蔬菜汁的含量，复合产品应标注不同果汁和（或）蔬菜汁的混合比例。
- c) 复合蛋白固体饮料应标注不同蛋白来源的混合比例。
- d) 果汁茶固体饮料应标注果汁含量。

8.2 包装

8.2.1 包装材料与容器除应符合相关标准，还应符合 GB/T10789 的相应要求。

8.2.2 固体饮料产品的包装可采用组合包装形式，即同一包装容器内可以有多种包装形式，既可有固体性状的包装食品，也可有液体性状的包装食品，如椰果、淀粉制品、糖渍豆等包装食品。

8.3 运输和贮存

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存；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。需冷链运输贮藏的产品，应符合产品标示的贮运条件。