

GB/T 10789—2015《饮料通则》
国家标准第 1 号修改单

一、将 4.2.1 果蔬汁(浆)定义修改为：

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,如果汁、蔬菜汁、果浆/蔬菜浆、复合果蔬汁(浆)等。

二、将附录 A 饮料分类图中果蔬汁(浆)的分类修改为：

果蔬汁(浆)的分类:果汁、蔬菜汁、果浆/蔬菜浆、复合果蔬汁(浆)。



中华人民共和国国家标准

GB/T 10789—2015
代替 GB 10789—2007

饮料通则

General standard for beverage

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。

附录 A
(规范性附录)
饮料分类图

饮料分类见图 A.1。

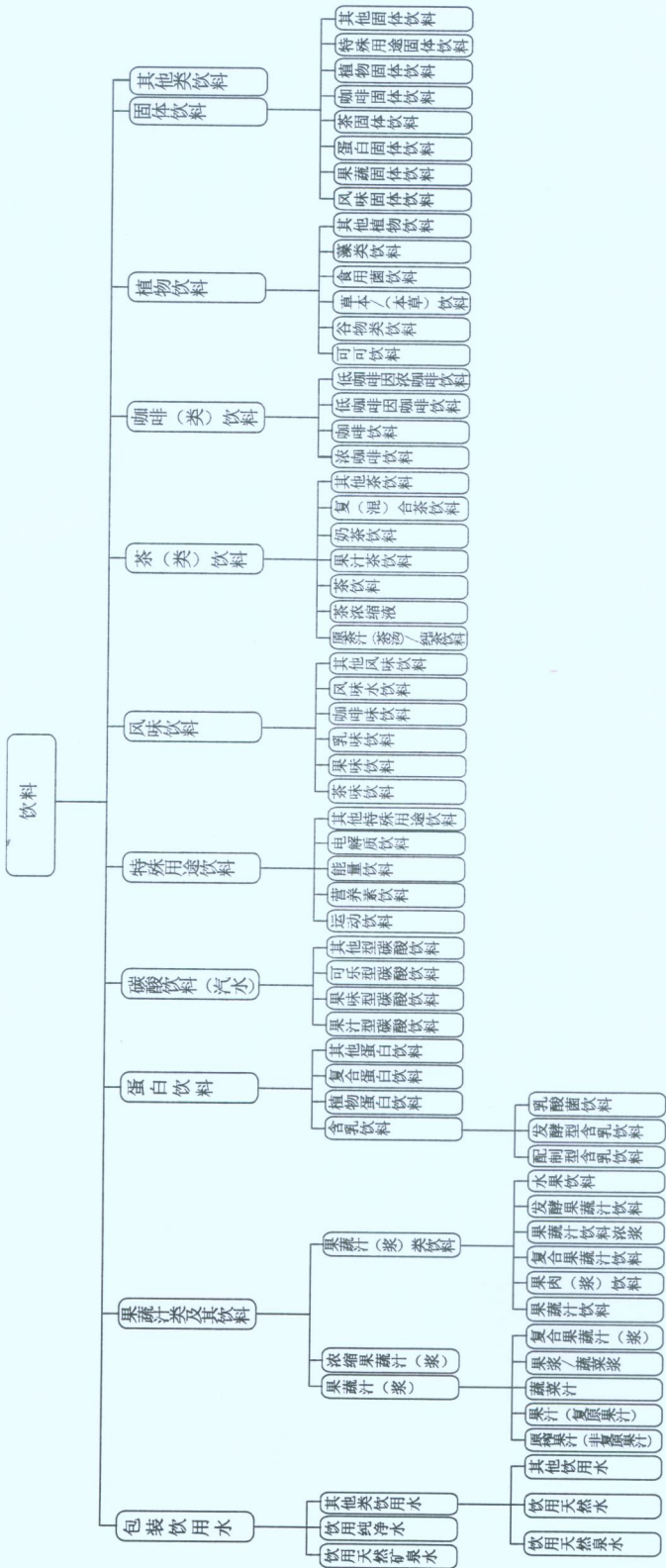


图 A.1 饮料分类图

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
饮 料 通 则
GB/T 10789—2015

*

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)64275323 发行中心:(010)51780235
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 0.75 字数 17 千字
2015年2月第一版 2015年2月第一次印刷

*

书号: 155066 • 1-51123 定价 16.00 元



GB/T 10789-2015

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