



中华人民共和国国家标准

GB/T 31326—2014

植 物 饮 料

Botanical beverage

2014-12-05 发布

2015-12-01 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。

本标准由中国轻工业联合会提出。

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、杭州娃哈哈集团有限公司、加多宝(中国)饮料有限公司、广州王老吉药业股份有限公司、统一企业(中国)投资有限公司、百事亚洲研发中心有限公司、惠尔康食品有限公司、康师傅饮品投资(中国)有限公司、维维食品饮料股份有限公司。

本标准主要起草人：李羽楠、翟鹏贵、彭群国、郑荣波、戴裕益、程缅、卢华、刘元、刘兴玲、康晓斌。

植 物 饮 料

1 范围

本标准规定了植物饮料的术语和定义、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章所定义的植物饮料。

本标准不适用于果蔬汁类及其饮料、茶(类)饮料和咖啡(类)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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10789 饮料通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 4221 谷物类饮料

3 术语和定义

GB 10789 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

植物饮料 botanical beverage/drinks

植物饮品

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。

3.2

植物提取物 botanical extract

植物(包括可食的根、茎、叶、花、果、种子)的水提取液或其浓缩液、粉。

4 产品分类

4.1 可可饮料

以可可豆、可可粉为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的饮料。

4.2 谷物类饮料

以谷物为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的饮料。

4.3 草本饮料/本草饮料

以国家允许使用的植物(包括可食的根、茎、叶、花、果、种子)或其提取物的一种或几种为原料,添加

或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的饮料,如凉茶、花卉饮料等。

注:国家允许使用的植物见有关部门发布,包括既是食品又是药品的物品名单等。

4.4 食用菌饮料

以食用菌和(或)食用菌子实体的浸取液或浸取液制品为原料,或以食用菌的发酵液为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的饮料。

4.5 藻类饮料

以藻类为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的饮料,如螺旋藻饮料。

4.6 其他植物饮料

4.1~4.5 之外的植物饮料。

注:植物饮料分类的英文名称可参照附录 A 中的表 A.1。

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的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有标签标示的植物原料制成的饮料所特有的色泽
滋味及气味	具有标签标示的植物原料制成的饮料所特有的滋味及气味
状态	澄清的产品均匀透明,放置后允许有少量沉淀或絮状物;浑浊的产品无明显分层,状态均匀,允许有少量沉淀或弱凝胶;带谷粒、果粒等的产品允许有相应的粒状物沉淀
杂 质	无外来杂质

5.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

产品类别		项 目	指标要求
可可饮料		固形物*/(g/L)	≥5
草本饮料/本草饮料	花卉		≥0.1
	其他		≥0.5 ^b

表 2 (续)

产品类别	项 目	指标要求
谷物类饮料 ^c	总膳食纤维/(g/L)	≥1
注 1: 食用量规定见有关部门发布。		
注 2: 固形物指来源于植物原料和(或)其提取物的固形物,如来源于可可或其提取物的固形物、来源国家允许使用的植物或其提取物的固形物,不包括来源于糊精、食糖、果葡糖浆等辅料的固形物。		
^a 以原料配比或计算值为准,饮料中来源于植物固形物的计算公式: $(c \times m)/V$,其中 c 为所使用植物提取物固形物的含量(g/kg), m 为使用的植物制品质量(kg), V 为饮料体积(L),通过产品进货台账、配料方案以及日常在线投料进行生产管理。		
^b 以有食用量规定的植物为原料,其使用量应严格执行有关规定。		
^c 谷物类饮料应执行 QB/T 4221 的有关规定。		

5.4 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

6.1 感官检验

取约 50 mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中,置于明亮处,观察其组织状态及色泽,并在室温下,嗅其气味,品尝其滋味。

6.2 总膳食纤维

按 QB/T 4221 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定确定产品的批次。

7.1.2 每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装(总体积不少于 2 L),分别用于感官要求、理化要求、菌落总数、大肠菌群检验以及留样。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出厂时由企业检验部门按本标准进行检验,符合标准要求方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目:除对感官要求、理化要求进行检验外,还应对菌落总数、大肠菌群进行检验。

注:微生物按照商业无菌要求进行质量管理的产品,也可选择进行菌落总数和大肠菌群的出厂检验。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目:本标准 5.2~5.4 规定的全部项目。

7.3.2 一般情况下,每半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；
- 停产半年后重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次记录有较大差别时。

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3项以上(含3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2项(含2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1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

8.1.1 预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050的有关规定。

8.1.2 以有食用量规定的植物为原料的产品,应标注日食用量。

8.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定,外包装箱内不应使用过度的隔板。

8.3 运输和贮存

8.3.1 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。

8.3.2 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。

8.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。

8.3.4 产品的封口部位不应长时间浸泡在水中,以防止造成污染。

附 录 A

(资料性附录)

植物饮料分类名称中英文对照表

表 A.1 植物饮料分类名称中英文对照表

植物饮料分类中文名称	植物饮料分类英文名称
可可饮料	cocoa beverage
谷物类饮料	cereal beverage
草本饮料/本草饮料	herb beverage
食用菌饮料	edible fungi beverage
藻类饮料	algae beverage
其他植物饮料	other botanical beverage