

中华人民共和国国家标准

GB/T 29602-2013

固 体 饮料

Solid beverages

2013-07-19 发布 2014-02-01 实施

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、雀巢(中国)有限公司、杭州娃哈哈集团有限公司、联合利华(中国)有限公司、卡夫食品企业管理(上海)有限公司、维维食品饮料股份有限公司、香飘飘食品有限公司、广东喜之郎集团有限公司、黑牛食品股份有限公司、大闽食品(漳州)有限公司。

本标准主要起草人:李羽楠、陶宏、翟鹏贵、李琳、姜桅、刘兴玲、沈士杰、黄湛深、罗宝剑、岳鹏翔、杨永兰。

固 体 饮 料

1 范围

本标准规定了固体饮料的术语和定义、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/T 5009.139 饮料中咖啡因的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素含量的检测方法
- GB 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

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