



# 团 体 标 准

T/CBIA 009—2022

---

## 饮 料 浓 浆

Beverage syrup

2022-12-30 发布

2022-12-30 实施

---

中国饮料工业协会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国饮料工业协会提出。

本文件由中国饮料工业协会团体标准技术工作委员会归口。

本文件起草单位：中国饮料工业协会技术工作委员会、杭州娃哈哈科技有限公司、百事亚洲研发中心有限公司、天地壹号饮料股份有限公司、广州王老吉大健康产业有限公司、上海康识食品科技有限公司、广州屈臣氏食品饮料有限公司、可口可乐饮料(上海)有限公司、艾地盟食品科技(北京)有限公司、黄山华绿园生物科技有限公司、鲜活果汁有限公司。

本文件主要起草人：杨永兰、陈波、吴限、李炜焯、李词周、周泽业、郑敦庄、沈康克、王亮、陈克、顾丽萍。

本文件为首次发布。

本文件第 3 章~第 5 章、第 7 章、第 8 章为核心章节，并具有统一性。该部分知识产权归属中国饮料工业协会，本文件仅供中国饮料工业协会会员企业自愿使用。未经中国饮料工业协会同意，不得印刷、销售。任何单位和个人使用本文件开展认证、检测等活动应经中国饮料工业协会书面批准授权。

# 饮 料 浓 浆

## 1 范围

本文件规定了饮料浓浆的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于第3章定义的饮料浓浆。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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/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/T 21731 橙汁及橙汁饮料
- 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 30767 咖啡类饮料
- GB/T 30884 苹果醋饮料
- GB/T 30885 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 31324 植物蛋白饮料 杏仁露
- 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 2439 植物蛋白饮料 花生乳(露)
- QB/T 4221 谷物类饮料
- QB/T 4222 复合蛋白饮料
- QB/T 5206 植物饮料 凉茶
- QB/T 5341 格瓦斯发酵饮料
- QB/T 5456 梨汁及梨汁饮料

### 3 术语和定义

GB/T 10789 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 饮料浓浆 beverage syrup

以食品原辅料和(或)食品添加剂为基础,经加工和(或)发酵制成的,按一定比例用水稀释或稀释后加入二氧化碳方可饮用的饮料制品。不包括食品工业用浓缩液(汁、浆)。

#### 3.2

##### 即冲即饮型饮料浓浆 beverage syrup for ready to drink

直接提供给消费者的经工业预包装的饮料浓浆。

#### 3.3

##### 原料型饮料浓浆 beverage syrup for raw material

非直接提供给消费者,经工业预包装的用于企业生产饮料、餐饮门店调配饮料的饮料浓浆。

### 4 产品分类

4.1 饮料浓浆按照是否直接提供给消费者分为:即冲即饮型饮料浓浆和原料型饮料浓浆。

4.2 饮料浓浆按照原料和加工工艺分为:果蔬汁(浆)类饮料浓浆、蛋白饮料浓浆、碳酸饮料浓浆、运动饮料浓浆、茶类饮料浓浆、咖啡类饮料浓浆、植物饮料浓浆、格瓦斯发酵饮料浓浆。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 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	具有该产品应有的色泽
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味、无异嗅
状态	具有该产品应有的状态,无正常视力可见外来异物

#### 5.3 基本要求

按照标签标示的冲调方法或冲调比例用水稀释后应符合表 2 的要求。

表 2 基本要求

类别	基本要求 <sup>a,b</sup>
果蔬汁(浆)类饮料浓浆	符合 GB/T 31121 的要求(橙汁饮料浓浆应符合 GB/T 21731 的要求;梨汁饮料浓浆应符合 QB/T 5456 的要求;苹果醋饮料浓浆应符合 GB/T 30884 的要求)

表 2 基本要求 (续)

类别		基本要求 <sup>a,b</sup>
蛋白饮料浓浆	含乳饮料浓浆	符合 GB/T 21732 的要求
	植物蛋白饮料浓浆	杏仁露浓浆符合 GB/T 31324 的要求
		核桃露(乳)浓浆符合 GB/T 31325 的要求
		豆奶和豆奶饮料浓浆符合 GB/T 30885 的要求
		花生乳(露)浓浆符合 QB/T 2439 的要求
		椰子汁浓浆符合 QB/T 2300 的要求
复合蛋白饮料浓浆	符合 QB/T 4222 的要求	
碳酸饮料浓浆		符合 GB/T 10792 的要求
运动饮料浓浆		符合 GB 15266 的要求
茶类饮料浓浆		符合 GB/T 21733 的要求
咖啡类饮料浓浆		符合 GB/T 30767 的要求
植物饮料浓浆		符合 GB/T 31326 的要求(凉茶浓浆应符合 QB/T 5206 的要求;谷物类饮料浓浆应符合 QB/T 4221 的要求)
格瓦斯发酵饮料浓浆		符合 QB/T 5341 的要求
<sup>a</sup> 需要充入二氧化碳的产品在稀释、充入二氧化碳后,终产品二氧化碳气容量符合 GB/T 10789 的要求(仅限预包装饮料)。		
<sup>b</sup> 当原料型饮料浓浆用于调配、生产饮料时,在稀释、加入其他原辅料后,终产品应符合本表对应标准的要求。		

#### 5.4 食品添加剂和食品营养强化剂

饮料浓浆按照标签标示的冲调方法或冲调比例用水稀释后,应符合 GB 2760、GB 14880 中对应饮料类别食品添加剂和食品营养强化剂使用品种和使用量的要求。

#### 5.5 食品安全要求

应符合 GB 7101 的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官检验

取约 50 mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中,按照产品标签标示的冲调方法或冲调比例用水稀释后,在自然光下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无外来异物。

#### 6.2 理化检验

按照表 2 饮料浓浆各类别对应标准中规定的方法进行检验。

## 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 8 个最小独立包装(原料型饮料浓浆可用样品瓶取样,每瓶不少于 500 mL),分别用于感官、理化、微生物检验及留样。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出厂时按本文件进行检验,符合本文件要求方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目:感官要求、表 2 对应终产品标准中要求作为出厂检验的理化指标(例如:核桃露浓浆应按 GB/T 31325 的要求,出厂检验蛋白质含量)、菌落总数、大肠菌群。

### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目:本文件 5.2~5.5 规定的全部项目。

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;
- 停产半年后重新恢复生产时;
- 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。

7.4.2 检验结果中微生物项目不符合本文件时,直接判定整批产品不合格,不应复检。

7.4.3 检验结果中有不超过两项(含两项)不符合本文件时,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文件,则判定整批产品不合格。

7.4.4 检验结果中若有三项以上(含三项)不符合本文件时,直接判定整批产品不合格。

## 8 标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标签

8.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。即冲即饮型饮料浓浆应按照 GB 28050 的规定标示营养标签;原料型饮料浓浆的营养标签可以参照 GB 28050 执行,也可以按企业双方约定或合同要求标示或提供有关营养信息。

8.1.2 应标示冲调方法或比例。

8.1.3 应标示表 2 对应终产品标准要求的标签内容,如咖啡类饮料浓浆应标识浓浆的咖啡因含量等。

### 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。不应采用过度包装和使用过多的防护板,减少塑料对环境的污染。必须使用防护板时,宜使用环保材料,不宜使用塑料泡沫材料。

### 8.3 运输和贮存

8.3.1 产品在运输过程中应避免暴晒、雨淋、重压；需冷链运输和贮存的产品，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、运输和贮存。

8.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的环境贮存。

---