



# 中华人民共和国国家标准

GB 10789—2007  
代替 GB 10789—1996

---

## 饮 料 通 则

General standard for beverage

2007-10-18 发布

2008-12-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准的第4、5、6章为强制性的，其余为推荐性的。

本标准部分条文参考了国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 247—2005《果汁类和果肉饮料类通用标准》。

本标准代替GB 10789—1996《软饮料的分类》。

本标准与GB 10789—1996相比主要变化如下：

——标准的名称改为：《饮料通则》；

——增加了第3章“术语和定义”；

——将GB 10789—1996第3章“类别、定义和种类”改为本标准第5章“分类”；

——将GB 10789—1996第3章“类别、定义和种类”中的技术指标分离出来，列入本标准的6.1；

——对饮料的分类和技术指标作了调整；

——增加了附录A(规范性附录)“饮料分类一览表”。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会饮料分技术委员会归口。

本标准由中国饮料工业协会技术工作委员会、天津科技大学、中国食品发酵工业研究院、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、统一企业(中国)投资有限公司负责起草。

本标准主要起草人：赵晋府、史其禄、文剑、王美玲、姚毓才、李绍振、黄莹萍、李惠宜、李羽楠。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 10789—1989、GB 10789—1996。

# 饮 料 通 则

## 1 范围

本标准规定了饮料的分类、类别、种类和定义、技术要求。

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。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**饮料 beverage**

饮品

经过定量包装的,供直接饮用或用水冲调饮用的,乙醇含量不超过质量分数为0.5%的制品,不包括饮用药品。

## 4 分类

饮料按原料或产品性状进行分类,可分为11个类别及相应的种类,详见附录A。

## 5 类别、种类和定义

### 5.1 碳酸饮料(汽水)类 carbonated beverages

在一定条件下充入二氧化碳气的饮料,不包括由发酵法自身产生的二氧化碳气的饮料。

#### 5.1.1 果汁型碳酸饮料 carbonated beverage of juice containing type

含有一定量果汁的碳酸饮料,如橘汁汽水、橙汁汽水、菠萝汁汽水或混合果汁汽水。

#### 5.1.2 果味型碳酸饮料 carbonated beverage of fruit flavored type

以果味香精为主要香气成分,含有少量果汁或不含果汁的碳酸饮料,如橘子味汽水、柠檬味汽水。

#### 5.1.3 可乐型碳酸饮料 carbonated beverage of cola type

以可乐香精或类似可乐果香型的香精为主要香气成分的碳酸饮料。

#### 5.1.4 其他型碳酸饮料 carbonated beverage of others type

上述3类以外的碳酸饮料,如苏打水、盐汽水、姜汁汽水、沙士汽水。

### 5.2 果汁和蔬菜汁类 fruit and vegetable juices

用水果和(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饮料。

### 5.2.1 果汁(浆)和蔬菜汁(浆) **fruit/vegetable juice (pulp)**

采用物理方法,将水果或蔬菜加工制成可发酵但未发酵的汁(浆)液;或在浓缩果汁(浆)或浓缩蔬菜汁(浆)中加入果汁(浆)或蔬菜汁(浆)浓缩时失去的等量的水,复原而成的制品。可以使用食糖、酸味剂或食盐,调整果汁、蔬菜汁的风味,但不得同时使用食糖和酸味剂,调整果汁的风味。

### 5.2.2 浓缩果汁(浆)和浓缩蔬菜汁(浆) **concentrated fruit/vegetable juice (pulp)**

采用物理方法从果汁(浆)或蔬菜汁(浆)中除去一定比例的水分,加水复原后具有果汁(浆)或蔬菜汁(浆)应有特征的制品。

### 5.2.3 果汁饮料和蔬菜汁饮料 **fruit/vegetable juice beverage**

#### 5.2.3.1 果汁饮料 **fruit juice beverage**

在果汁(浆)或浓缩果汁(浆)中加入水、食糖和(或)甜味剂、酸味剂等调制而成的饮料,可加入柑橘类的囊胞(或其他水果经切细的果肉)等果粒。

#### 5.2.3.2 蔬菜汁饮料 **vegetable juice beverage**

在蔬菜汁(浆)或浓缩蔬菜汁(浆)中加入水、食糖和(或)甜味剂、酸味剂等调制而成的饮料。

### 5.2.4 果汁饮料浓浆和蔬菜汁饮料浓浆 **concentrated fruit/vegetable juice beverage**

在果汁(浆)和蔬菜汁(浆)、或浓缩果汁(浆)和浓缩蔬菜汁(浆)中加入水、食糖和(或)甜味剂、酸味剂等调制而成,稀释后方可饮用的饮料。

### 5.2.5 复合果蔬汁(浆)及饮料 **blended fruit/vegetable juice (pulp) and beverage**

含有两种或两种以上的果汁(浆)、或蔬菜汁(浆)、或果汁(浆)和蔬菜汁(浆)的制品为复合果蔬汁(浆);含有两种或两种以上果汁(浆),蔬菜汁(浆)或其混合物并加入水、食糖和(或)甜味剂、酸味剂等调制而成的饮料为复合果蔬汁饮料。

### 5.2.6 果肉饮料 **nectar**

在果浆或浓缩果浆中加入水、食糖和(或)甜味剂、酸味剂等调制而成的饮料。

含有两种或两种以上果浆的果肉饮料称为复合果肉饮料。

### 5.2.7 发酵型果蔬汁饮料 **fermented fruit/vegetable juice beverage**

水果、蔬菜、或果汁(浆)、蔬菜汁(浆)经发酵后制成的汁液中加入水、食糖和(或)甜味剂、食盐等调制而成的饮料。

### 5.2.8 水果饮料 **fruit beverage**

在果汁(浆)或浓缩果汁(浆)中加入水、食糖和(或)甜味剂、酸味剂等调制而成,但果汁含量较低的饮料。

### 5.2.9 其他果蔬汁饮料 **other fruit and vegetable juice beverages**

上述8类以外的果汁和蔬菜汁类饮料。

## 5.3 蛋白饮料类 **protein beverages**

以乳或乳制品、或有一定蛋白质含量的植物的果实、种子或种仁等为原料,经加工或发酵制成的饮料。

### 5.3.1 含乳饮料 **milk beverage**

#### 5.3.1.1 配制型含乳饮料 **formulated milk beverage**

以乳或乳制品为原料,加入水,以及食糖和(或)甜味剂、酸味剂、果汁、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的饮料。

#### 5.3.1.2 发酵型含乳饮料 **fermented milk beverage**

以乳或乳制品为原料,经乳酸菌等有益菌培养发酵制得的乳液中加入水,以及食糖和(或)甜味剂、酸味剂、果汁、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的饮料,如乳酸菌乳饮料。根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌(非活菌)型和未杀菌(活菌)型。

### 5.3.1.3 乳酸菌饮料 *lactic acid bacteria beverage*

以乳或乳制品为原料,经乳酸菌发酵制得的乳液中加入水,以及食糖和(或)甜味剂、酸味剂、果汁、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的饮料,根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌(非活菌)型和未杀菌(活菌)型。

### 5.3.2 植物蛋白饮料 *plant protein beverage*

用有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁等为原料,经加工制得(可经乳酸菌发酵)的浆液中加水,或加入其他食品配料制成的饮料。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)。

### 5.3.3 复合蛋白饮料 *mixed protein beverage*

以乳或乳制品,和不同的植物蛋白为主要原料,经加工或发酵制成的饮料。

## 5.4 包装饮用水类 *packaged drinking water*

密封于容器中可直接饮用的水。

### 5.4.1 饮用天然矿泉水 *drinking natural mineral water*

采用从地下深处自然涌出或经钻井采集的、未受污染的地下矿水;含有一定量的矿物盐、微量元素或二氧化碳气体的;在通常情况下,其化学成分、流量、水温等动态在天然周期波动范围内相对稳定的水源制成的制品。

### 5.4.2 饮用天然泉水 *drinking natural spring water*

采用从地下自然涌出的泉水或经钻井采集的、未受污染的地下泉水且未经过公共供水系统的水源制成的制品。

### 5.4.3 其他天然饮用水 *other natural drinking water*

采用未受污染的水井、水库、湖泊或高山冰川等且未经过公共供水系统的水源制成的制品。

### 5.4.4 饮用纯净水 *purified drinking water*

以符合 GB 5749 的水为水源,采用适当的加工方法,去除水中的矿物质等制成的制品。

### 5.4.5 饮用矿物质水 *mineralized drinking water*

以符合 GB 5749 的水为水源,采用适当的加工方法,有目的地加入一定量的矿物质而制成的制品。

### 5.4.6 其他包装饮用水 *other packaged drinking water*

以符合 GB 5749 的水为水源,采用适当的加工方法,不经调色处理而制成的制品,如添加适量食用香精(料)的调味水等。

## 5.5 茶饮料类 *tea beverages*

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料,经加工制成的饮料。

### 5.5.1 茶饮料(茶汤) *tea beverage*

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料,经加工制成的,保持原茶汁应有风味的液体饮料,可添加少量的食糖和(或)甜味剂。

### 5.5.2 茶浓缩液 *concentrated tea beverage*

采用物理方法从茶叶的水提取液中除去一定比例的水分经加工制成,加水复原后具有原茶汁应有风味的液态制品。

### 5.5.3 调味茶饮料 *flavored tea beverage*

#### 5.5.3.1 果汁茶饮料和果味茶饮料 *fruit juice tea beverage and fruit flavored tea beverage*

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料,加入果汁、食糖和(或)甜味剂、食用果味香精等的一种或几种调制而成的液体饮料。

#### 5.5.3.2 奶茶饮料和奶味茶饮料 *milk tea beverage and flavored milk tea beverage*

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料,加入乳或乳制品、食糖和(或)甜味剂、食用奶味香精等的一种或几种调制而成的液体饮料。

5.5.3.3 碳酸茶饮料 carbonated tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料,加入二氧化碳气、食糖和(或)甜味剂、食用香精等调制而成的液体饮料。

5.5.3.4 其他调味茶饮料 other flavored tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料,加入食品配料调味,且在上述3类调味茶以外的饮料。

5.5.4 复(混)合茶饮料 blended tea beverage

以茶叶和植(谷)物的水提取液或其浓缩液、干燥粉为原料,加工制成的,具有茶与植(谷)物混合风味的液体饮料。

5.6 咖啡饮料类 coffee beverages

以咖啡的水提取液或其浓缩液、速溶咖啡粉为原料,经加工制成的饮料。

5.6.1 浓咖啡饮料 strong coffee beverage

以咖啡提取液或速溶咖啡粉为原料制成的液体饮料。

5.6.2 咖啡饮料 coffee beverage

以咖啡提取液或速溶咖啡粉为基本原料制成的液体饮料。

5.6.3 低咖啡因咖啡饮料 coffee beverage of low caffeine

以去咖啡因的咖啡提取液或去咖啡因的速溶咖啡粉为原料制成的液体饮料。

5.7 植物饮料类 botanical beverages

以植物或植物抽提物(水果、蔬菜、茶、咖啡除外)为原料,经加工或发酵制成的饮料。

5.7.1 食用菌饮料 edible fungi beverage

以食用菌子实体的浸取液或浸取液制品为原料经加工制成的饮料,或以在食用菌及其可食用培养基的发酵液为原料经加工制成的饮料。

5.7.2 藻类饮料 algae beverage

以海藻或人工繁殖的藻类为原料,经加工(含发酵或酶解)制成的饮料,如螺旋藻饮料。

5.7.3 可可饮料 cocoa beverage

以可可豆、可可粉为主要原料制成的饮料。

5.7.4 谷物饮料 cereal beverage

以谷物为主要原料经调配制成的饮料。

5.7.5 其他植物饮料 other botanical beverages

以符合国家规定的其他植物原料经加工或发酵制成的饮料。

5.8 风味饮料类 flavored beverages

以食用香精(料)、食糖和(或)甜味剂、酸味剂等作为调整风味主要手段,经加工制成的饮料。

5.8.1 果味饮料 fruit flavored beverage

以食糖和(或)甜味剂、酸味剂、果汁、食用香精、茶或植物抽提液等的全部或其中的部分为原料调制而成的果汁含量达不到表1中水果饮料基本技术要求的饮料,如橙味饮料、柠檬味饮料。

5.8.2 乳味饮料 milk flavored beverage

以食糖和(或)甜味剂、酸味剂、乳或乳制品、果汁、食用香精、茶或植物抽提液等全部或其中部分为原料,经调配而成的乳蛋白含量达不到表1中配制型含乳饮料基本技术要求的,或经发酵而成的乳蛋白含量达不到表1中乳酸菌饮料基本技术要求的饮料。

5.8.3 茶味饮料 tea flavored beverage

以茶或茶香精为主要赋香成分,茶多酚含量达不到表1中碳酸茶饮料基本技术要求的饮料。

5.8.4 咖啡味饮料 coffee flavored beverage

以咖啡或咖啡香精为主要赋香成分,咖啡因含量达不到表1中咖啡饮料基本技术要求的饮料,不含

低咖啡因咖啡饮料。

#### 5.8.5 其他风味饮料 other favored beverages

上述4类之外的风味饮料。

#### 5.9 特殊用途饮料类 beverages for special uses

通过调整饮料中营养素的成分和含量,或加入具有特定功能成分的适应某些特殊人群需要的饮料。

##### 5.9.1 运动饮料 sports beverage

营养素及其含量能适应运动或体力活动人群的生理特点的饮料。

##### 5.9.2 营养素饮料 nutritional beverage

添加适量的食品营养强化剂,以补充某些人群特殊营养需要的饮料。

##### 5.9.3 其他特殊用途饮料 other special usage beverage

为适应特殊人群的需要而调制的饮料。

#### 5.10 固体饮料类 powdered beverages

用食品原料、食品添加剂等加工制成粉末状、颗粒状或块状等固态料的供冲调饮用的制品。如果汁粉、豆粉、茶粉、咖啡粉、果味型固体饮料、固态汽水(泡腾片)、姜汁粉。

#### 5.11 其他饮料类 other beverages

以上分类中未能包括的饮料。

### 6 技术要求

#### 6.1 基本技术要求见表1。

表 1

分 类		项 目	指标或要求
碳酸饮料 (汽水)类	果汁型碳酸饮料	CO <sub>2</sub> 含量(20℃时同体积饮料中溶解的 CO <sub>2</sub> 的体积倍数) $\geq$	1.5
		果汁含量/%(质量分数) $\geq$	2.5
	果味型、可乐型、其他型碳酸饮料	CO <sub>2</sub> 含量(20℃时同体积饮料中溶解的 CO <sub>2</sub> 的体积倍数) $\geq$	1.5
果汁和 蔬菜汁类	果汁(浆)和蔬菜汁(浆)	具有原水果果汁(浆)和蔬菜汁(浆)的色泽、风味和可溶性固形物含量 (为调整风味添加的糖不包括在内)	
	浓缩果汁(浆)和浓缩蔬菜汁(浆)	可溶性固形物的含量和原汁(浆)的可 溶性固形物含量之比 $\geq$	2
	果汁饮料	果汁(浆)含量/%(质量分数) $\geq$	10
	蔬菜汁饮料	蔬菜汁(浆)含量/%(质量分数) $\geq$	5
	果汁饮料浓浆和蔬菜汁饮 料浓浆	按标签标示的稀释倍数稀释后,其果汁(浆) 和蔬菜汁(浆)含量	不低于本表对果汁饮 料和蔬菜汁饮料的 规定
	复合果蔬汁(浆)	应符合调兑时使用的单果汁(浆)和蔬菜汁(浆)的指标要求	
	复合果蔬汁饮料	复合果汁饮料中果汁(浆)总含量/% (质量分数) $\geq$	10
复合蔬菜汁饮料中蔬菜汁(浆)总含 量/%(质量分数) $\geq$		5	
复合果蔬汁饮料中果汁(浆)蔬菜汁 (浆)总含量/%(质量分数) $\geq$		10	

表 1(续)

分 类		项 目		指标或要求
果汁和 蔬菜汁类	果肉饮料	果浆含量/(质量分数)	≥	20
	发酵型果蔬汁饮料	按照相关标准执行		
	水果饮料	果汁含量/(质量分数)		5~10
	其他果蔬汁饮料	按照相关标准执行		
蛋白饮料类	配制型含乳饮料	乳蛋白质含量/(质量分数)	≥	1.0
	发酵型含乳饮料	乳蛋白质含量/(质量分数)	≥	1.0
		未杀菌(活菌)型,出厂检验乳酸菌活菌数量(CFU/mL)	≥	$1 \times 10^6$
	乳酸菌饮料	乳蛋白质含量/(质量分数)	≥	0.7
		未杀菌(活菌)型,出厂检验乳酸菌活菌数量(CFU/mL)	≥	$1 \times 10^6$
	植物蛋白饮料	蛋白质含量/(质量分数)	≥	0.5
复合蛋白饮料	蛋白质含量/(质量分数)	≥	0.7	
包装饮用水类		按照相关标准执行		
茶饮料类	茶饮料(茶汤)	茶多酚含量/(mg/kg)	≥	300
	茶浓缩液	按照相关标准执行		
	果汁茶饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥	200
		果汁茶饮料果汁含量/(质量分数)	≥	5.0
	果味茶饮料	按照相关标准执行		
	奶茶饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥	200
		奶茶饮料中乳蛋白含量/(质量分数)	≥	0.5
	奶味茶饮料	按照相关标准执行		
	碳酸茶饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥	100
		CO <sub>2</sub> 含量(20℃时同体积饮料中溶解的CO <sub>2</sub> 的体积倍数)	≥	1.5
其他调味茶饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥	150	
复(混)合茶饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥	150	
咖啡饮料类	浓咖啡饮料	咖啡因含量/(mg/kg)	≥	400
	咖啡饮料	咖啡因含量/(mg/kg)		200~400
	低咖啡因咖啡饮料	咖啡因含量/(mg/kg)	≤	50
植物饮料类		按照相关标准执行		
风味饮料类		按照相关标准执行		
特殊用途饮料类		按照相关标准执行		
固体饮料类		稀释冲调后,应达到本表中相应种类的指标和要求		
其他饮料类		按照相关标准执行		



- 6.2 饮料中添加的食品添加剂、食品营养强化剂,应分别符合 GB 2760、GB 14880 的规定。
- 6.3 标签上标示内容应符合 GB 7718、GB 13432 的规定;还应符合以下要求。
  - 6.3.1 果汁饮料、蔬菜汁饮料应标名(原)果汁含量、(原)蔬菜汁含量。
  - 6.3.2 添加食糖的果汁,应在“××汁”(产品名称)的邻近部位清晰地标明“加糖”字样,如“加糖苹果汁”。
- 6.4 饮料的卫生要求应符合相应的食品卫生标准的规定。

附录 A  
(规范性附录)  
饮料分类一览表

