

《固体饮料质量要求》国家标准

编制说明（征求意见稿）

一、工作简况

1、任务来源

根据国家标准化管理委员会“关于下达 2022 年第二批推荐性国家标准计划及相关外文版计划的通知”（国标委发〔2022〕22 号），国家标准项目《固体饮料质量要求》（计划号：20220700-T-607）被批准立项。该项目是对国家标准《固体饮料》（GB/T 29602-2013）进行修订，该标准由全国饮料标准化技术委员会归口，中国饮料工业协会技术工作委员会等单位共同负责起草工作。

2、修订背景

近年来不良商家利用固体饮料违规经营受到曝光处罚的案例时有发生，给固体饮料行业的发展带来了较大的影响。2020 年 5 月开始，国家市场监督管理总局开展对于固体饮料、压片糖果等食品的专项整治，2021 年对整治效果进行监督检查。2021 年 12 月市场监管总局发布《关于加强固体饮料质量安全监管的公告》，对固体饮料的监管做出了明确的要求。《固体饮料》国家标准（GB/T 29602-2013）已不能适应当前行业发展的需要，亟需对标准进行修订，以更好规范行业，促进固体饮料行业的健康发展。

3、主要工作过程

（1）起草（草案、论证）阶段：

计划下达后，根据工作安排，2022 年 10 月 13 日，由中国饮料工业协会技术工作委员会组织召开《固体饮料质量要求》国家标准起草工作启动会议，起草工作组 10 家单位的 13 位代表参加了会议。会议就《固体饮料质量要求》国家标准的标准制定工作原则和程序、工作进度、标准制定思路、工作分工、标准法规协调性等方面进行了讨论和交流。会议指出制定该标准应基于科学、合理的原则，加强基础研究，在相关标准的基础上，开展标准制定工作。

启动会后，按照工作分工和工作计划，2022 年 11 月，各起草单位开展固体饮料样品的收集与分析检测、国内外标准法规的收集与比对、意见收集与标准文本起草与修改等工作。

2022年12月，起草组召开第二次会议，会议围绕修订工作方案相关内容包括产品的术语和定义、分类、理化指标、标签等内容进行充分讨论，并基本达成一致意见。会后根据讨论意见修改标准文本草案。

2022年1月，将《固体饮料质量要求》标准草案再次在课题组内征求意见，收集课题组企业意见。

2023年1月-6月，起草组针对植脂末名称和类别、速溶咖啡定义、乳酸菌固体饮料理化要求、总膳食纤维检测方法等内容再次进行讨论修改；同时就标准征求意见稿草案向国家市场监督管理总局汇报并征求意见，对固体饮料定义表述、原辅料要求、理化要求、出厂检验和标签等部分内容进行修改完善。

2023年7月，形成征求意见稿，公开征求行业意见。

二、标准编制原则和主要内容

1 标准编制原则

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草，标准内容的编制以符合产业发展、市场需要，有利于市场监管，保障固体饮料质量为原则，重点对产品定义、分类、技术要求、标签标识等方面提出要求。本标准针对 GB/T 29602-2013《固体饮料》相对宽泛，容易被“套用”、“乱用”等问题进行修订，与饮料行业的基础标准（GB/T 10789-2015《饮料通则》）、食品安全国家标准（GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》）及相关的标准构成协调配套的标准体系，基于以下原则进行修订：

- 1) 科学性、先进性和可操作性；
- 2) 结合国情及行业和产品特点；“
- 3) 与相关标准法规协调一致；
- 4) 促进行业健康发展与技术进步，发挥国家标准技术引领作用。
- 5) 有利于固体饮料产品市场规范。

2 标准主要内容的说明

本标准的制定通过大量调研、产品收集与检测、分析讨论，对固体饮料的术语和定义、产品分类、理化要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存进行了规定。

(1) 术语和定义

固体饮料 solid beverage

固体饮品

用一种或几种食用原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成粉末状、颗粒状固态形式，供冲调或冲泡后饮用的饮料。

说明：固体饮料的定义，结合 GB/T 10789《饮料通则》中“固体饮料”的定义以及 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》的“饮料”描述进行修改完善。在定义中一方面强调了固体饮料是供冲调或冲泡后饮用的饮料，强调固体饮料的属性是饮料；另一方面强调了固体饮料是粉末状、颗粒状固体形式，删除（GB/T 29602-2013《固体饮料》定义中“块状”的表述，避免一些块状的非饮料类别的食品（如酸奶块、溶豆等）“套用”“泛用”固体饮料标准，定义更加科学严谨。

（2）分类概述

固体饮料按原料或产品特性进行分类，可分为风味固体饮料、果蔬类固体饮料、蛋白固体饮料、茶类固体饮料、咖啡类固体饮料、植物固体饮料、植脂末、乳酸菌固体饮料。

说明：固体饮料按原料或产品特性进行分类，根据当前固体饮料产品的实际情况和食品安全监管的要求，与 GB/T 29602-2013《固体饮料》分类的不同之处主要有：

一是新增分类原则：按原料或产品特性进行分类。

二是删除“其他类固体饮料”；除了茶类固体饮料保留“其他茶固体饮料”外，其他固体饮料品类的“其他类”全部删除。主要是考虑到当前固体饮料的市场实际情况，明确、限定固体饮料的范围，避免固体饮料标准被“套用”、“乱用”，避免将非饮料类的固体食品归入固体饮料。

三是把原“其他类固体饮料”类别中目前已经形成规模的植脂末、乳酸菌固体饮料分别单独设为一个类别。

四是删除“特殊用途固体饮料”类别，该类别产品容易和需要特殊注册、备案等管理的食品如特殊医学用途配方食品等相混淆，国家市场监督管理总局的《食品生产许可分类目录》（2020年修订版）的品类明细中已无“特殊用途固体饮料”类别，该标准与其保持一致。

四是除“植脂末”“乳酸菌固体饮料”外，采用“风味固体饮料”“蛋白固体饮料”“果蔬类固体饮料”“茶类固体饮料”“咖啡类固体饮料”等大类名称，尽可能与 GB/T 10789《饮料通则》中液态饮料的分类名称对应一致。

第 1 类，风味固体饮料：

以食用香精香料、糖（包括食糖和淀粉糖等）、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、食品添加剂，经加工制成的固体饮料，如果味固体饮料等。

说明：该分类对应 GB/T 10789 中的“风味饮料”大类，强调“风味”的概念，意味着可以仅使用食用香精、香料来调配固体饮料，如果味饮料可以不使用果蔬粉或果蔬汁进行调配，或果蔬汁含量无需到相应要求；如奶味饮料可以不使用乳或乳制品，或使用了乳或乳制

品但乳蛋白含量无需达到相应要求。

第 2 类，果蔬类固体饮料：

以水果、蔬菜（可食的根、茎、叶、花、果）和（或）其制品为原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

说明：该分类对应 GB/T 10789 中的“果蔬汁类及其饮料”大类。根据市场产品实际情况、原辅料使用情况和标准严谨性，对该分类的小类别进行了合并和调整，将原标准的果汁粉、蔬菜汁粉、复合果蔬粉合并为一类：果蔬（汁）粉，将果汁固体饮料、蔬菜汁固体饮料和复合果蔬粉固体饮料合并为一类：果蔬（汁）固体饮料，删除了（GB/T 29602-2013《固体饮料》中的“其他果蔬固体饮料”。

小类 1：果蔬（汁）粉

以水果、蔬菜（可食的根、茎、叶、花、果）和（或）其汁液为原料，不添加其他食品原辅料、食品营养强化剂，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料，如水果（汁）粉、蔬菜（汁）粉、复合果蔬（汁）粉。

注：复合果蔬（汁）粉是指含有两种或两种以上水果（汁）粉和（或）蔬菜（汁）粉的果蔬（汁）粉。

说明：该类产品对应 GB/T 10789 中“果蔬汁（浆）”。重点突出产品仅来源于水果或蔬菜的特性，不添加其他的食品原辅料进行调配，但是由于在实际中，需要使用必要的食品添加剂，如对易发生褐变的水果原料如苹果、香蕉等，需要使用抗氧化剂护色，为此定义中描述为“不添加其他食品原辅料”，明确因工艺必要性可使用食品添加剂，但不能使用营养强化剂。由于可添加的食品添加剂使用量很低，从科学性和严谨性角度考虑，明确除了添加的食品添加剂外，产品的果蔬汁含量为 100%。复合果蔬（汁）粉用注的方式表述，对应 GB/T 10789 中“复合果蔬汁（浆）”。

小类 2：果蔬（汁）固体饮料

以水果、蔬菜（可食的根、茎、叶、花、果）和（或）其制品为原料，添加一种或几种其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料，包括水果（汁）固体饮料、蔬菜（汁）固体饮料、复合果蔬（汁）固体饮料。

注：复合果蔬（汁）固体饮料是指含有两种或两种以上水果和（或）蔬菜原料的果蔬（汁）固体饮料。

说明：对应 GB/T 10789 中的“果蔬汁（浆）类饮料”。此类产品属于果汁含量或蔬菜汁的含量低于 100% 的饮料类产品，即果蔬汁含量在 10%（5%）-100% 之间的产品。

复合果蔬（汁）固体饮料用注的方式表述，对应 GB/T 10789 中“复合果蔬汁（浆）饮料”。该类产品可以是水果和水果复合，亦可是水果和蔬菜复合，亦可是蔬菜和蔬菜复合，复合的品种可以是两种，也可以是三种或多种。

第 3 类，蛋白固体饮料

以含有一定蛋白质含量的乳和（或）乳制品、胶原蛋白（肽）等动物蛋白原料，以及植物果实、种子、果仁和（或）其制品的植物蛋白原料等一种或几种为原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

注：蛋白固体饮料不包括以乳和（或）乳制品作为唯一的蛋白质来源的产品。

说明：该分类对应 GB/T 10789 中的“蛋白饮料”大类。和 GB/T 29602-2013《固体饮料》中的“蛋白固体饮料”类相比，做了较大的调整，删除了“含乳固体饮料”小类和“其他蛋白饮料”小类。主要是考虑到当前市场上奶粉产品非常丰富，含乳固体饮料又是和婴幼儿配方奶粉和特殊医学配方食品最相近的产品，多起违规经营案件涉及“含乳固体饮料”和“其他固体饮料”。近年来，也有出现过进口奶粉以含乳固体饮料申报通关的案例。所以在蛋白类固体饮料定义中限定不得使用乳和（或）乳制品作为唯一的蛋白质来源，即不再设定“含乳固体饮料”类别。

小类 1：植物蛋白固体饮料

以含有一定蛋白质含量的植物果实、种子、果仁和（或）其制品的植物蛋白原料为原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料。其中以两种或两种以上含有一定蛋白质含量的植物果实、种子、果仁和（或）其制品的植物蛋白原料为原料生产的称为复合植物蛋白固体饮料。

说明：和《固体饮料》（GB/T 29602-2013）中的“植物蛋白固体饮料”保持一致，在表述方面进行调整，使其更加准确和便于理解。明确两种或两种以上植物蛋白原料生产的产品为复合植物蛋白固体饮料。

小类 2：复合蛋白固体饮料

以含有一定蛋白质含量的乳和（或）乳制品、胶原蛋白（肽）等动物蛋白原料，以及植物果实、种子、果仁和（或）其制品等植物蛋白原料为原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

说明：和《固体饮料》（GB/T 29602-2013）的复合蛋白固体饮料相比，强调市场上常见的胶原蛋白（肽）等动物蛋白原料，并在表述上进行调整，使其更加科学合理，其他保持和《固体饮料》（GB/T 29602-2013）一致。

第 4 类，茶类固体饮料

以茶叶、茶鲜叶和（或）茶叶制品（水提取液、茶粉和速溶茶粉、浓缩液）为原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料，不包括袋泡茶。

说明：该分类对应 GB/T 10789 中的“茶（类）饮料”大类。和 GB/T 29602-2013《固体饮料》的“茶固体饮料”相比，对可使用的原料的表述更加全面，符合当前的实际情况；另外，明确袋泡茶不归属茶类固体饮料。在类别上，按照原辅料和食品添加剂的添加情况进行分类。

小类 1：茶粉

以茶叶或茶鲜叶为原料，经过干燥、研磨或粉碎等物理方法制得的粉末状固体饮料，如抹茶、超微茶粉等。

说明：《固体饮料》（GB/T 29602-2013）的“研磨茶粉”强调研磨工艺，近年来行业发展出现了多种粉碎技术，用“茶粉”表述这一类产品更加严谨。同时突出产品仅来源茶的特性，不允许添加食品添加剂和其他原辅料。

小类 2：速溶茶（速溶茶粉）

以茶叶的水提取液、浓缩液为原料，不添加其他食品原辅料、食品营养强化剂，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

说明：突出产品仅来源茶的特性，不添加其他的食品原辅料进行调配。但是由于在实际生产过程中，需要使用必要的食品添加剂防止氧化褐变并进行相应的酸度调节，为此定义中描述为“不添加其他食品原辅料”，明确因工艺必要性可添加食品添加剂，但不能添加食品营养强化剂。

小类 3：水果茶固体饮料

以茶叶和（或）茶叶制品（水提取液、茶粉和速溶茶粉、浓缩液）为原料，加入果汁、浓缩果汁、水果粉等一种或几种，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

小类 4：奶茶固体饮料

以茶叶和（或）茶叶制品（水提取液、茶粉和速溶茶粉、浓缩液）为原料，加入乳和（或）乳制品，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

小类 5：其他茶固体饮料

以茶叶和（或）茶叶制品（水提取液、茶粉和速溶茶粉、浓缩液）为原料，添加一种或几种其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

说明：奶茶固体饮料和水果茶固体饮料是当前茶固体饮料市场的一个主要品类，添加乳或水果不仅是调味，因此直接分出小类，不再使用 GB/T 29602-2013《固体饮料》的“调味茶固体饮料”这一分类，添加乳和水果之外的其他食品原辅料的茶固体饮料比如添加糖、食品添加剂等的产品归类为其他茶固体饮料。

第 5 类，咖啡类固体饮料

以咖啡豆和（或）咖啡制品（咖啡粉、调味咖啡粉、咖啡豆提取液或其浓缩液、速溶咖啡）为原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

说明：该分类对应 GB/T 10789 中的“咖啡（类）饮料”大类。与《固体饮料》（GB/T 29602-2013）相比，对可使用的原料表述更加科学、全面，符合当前的行业实际情况。另外现在市场上还出现了添加部分未经过焙炒的咖啡豆或其制品，以调整口感和风味的产品。

小类 1：咖啡粉

以咖啡豆为原料，经过干燥、焙炒和研磨制成的粉末状固体饮料，如研磨咖啡（粉）等。

说明：用“咖啡粉”代替与《固体饮料》（GB/T 29602-2013）的“研磨咖啡”，允许采用不同的粉碎技术。依然保留该产品配料仅来源咖啡的特性，不允许添加食品添加剂和其他原辅料。用“焙炒”代替“烘焙”更符合加工生产实际。

小类 2：调味咖啡粉

以咖啡豆为原料，经过干燥、焙炒和研磨制成，并添加食用香精香料进行调味的粉末状固体饮料，如香草味咖啡粉。

说明：随着产品不断创新，现在市场上出现了在咖啡粉的基础上通过添加食用香精香料调整口味的咖啡粉产品，但是这类产品和速溶咖啡有本质区别，不是速溶，也不添加除了食用香精香料外的其他成分，因此新增该类别。

小类 3：速溶咖啡（速溶咖啡粉）

以咖啡豆和（或）咖啡制品（咖啡粉、调味咖啡粉、咖啡豆提取液或其浓缩液）为原料，不添加其他食品原辅料、食品营养强化剂，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

说明：突出产品仅来源咖啡的特性，不添加其他的食品原辅料进行调配。但是由于在实际生产过程中，需要回填咖啡香气提取物等，或者使用必要的食品添加剂防止氧化、酸度调节等，为此定义中描述为“不添加其他食品原辅料”，明确因工艺必要性可添加“食品添加剂”，但不能添加“食品营养强化剂”。

小类 4：咖啡固体饮料

以咖啡豆和（或）咖啡制品（咖啡粉、调味咖啡粉、咖啡豆提取液或其浓缩液、速溶咖啡）为原料，添加糖（包括食糖和淀粉糖等）、乳和（或）乳制品、植脂末等一种或几种食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料，如速溶/即溶咖啡固体饮料。

说明：近年来，除了速溶/即溶咖啡固体饮料外，出现了多种咖啡固体饮料产品，比如添加了谷粒或者水果粒等咖啡固体饮料产品，因此调整类别名称，以涵盖全各种咖啡固体饮料产品。

第 6 类，植物固体饮料

以植物和（或）其提取物（植物的水提取液或其浓缩液、粉）为原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料，不包括果蔬类固体饮料、茶类固体饮料、咖啡类固体饮料。

说明：该分类对应 GB/T 10789 中的“植物饮料”大类，相比《固体饮料》（GB/T 29602-2013）的“植物固体饮料”的定义更加准确和符合实际情况，明确了植物提取物的形式，将植物固体饮料类别与其他类别进行了清晰划分。在小类别方面，包括可可固体饮料、草本固体饮料和谷物类固体饮料三类，删除 GB/T 29602-2013 中的其他植物固体饮料类别。

小类 1：可可固体饮料

以可可和（或）可可制品为原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料，如巧克力固体饮料等。

说明：和 GB/T 29602-2013 的“可可固体饮料”的定义相比，主要原料增加“可可制品”，更符合生产实际。其他表述保持一致。

小类 2：草本固体饮料（本草固体饮料）

以国家允许使用的植物（包括可食的根、茎、叶、花、果）和（或）其制品为原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料，如花卉固体饮料等。

注：国家允许使用的植物见有关部门发布，包括既是食品又是中药材的物品名单等。

说明：参照对应的《植物饮料》国家标准（GB/T 31326-2014），增加等效名称“本草固体饮料”。不再单独强调“药食同源的植物为原料，统一合并表述为“国家允许使用的植物”

小类 3：谷物类固体饮料

以谷物和（或）谷物制品为原料，添加或不添加其他食品原辅料、食品添加剂，经加工制成的固体饮料，如谷物浓浆固体饮料、谷物固体饮料等。

说明：用“谷物类固体饮料”代替（GB/T 29602-2013《固体饮料》）中的“谷物固体饮料”，与液体产品标准对应的产品名称“谷物类饮料”相对应。根据现在实际的生产情况，主要原料增加“谷物制品”，增加类别举例：谷物浓浆固体饮料和谷物固体饮料。

第 7 类，植脂末

以糖（包括食糖和淀粉糖等）和（或）糖浆、食用油脂等为主要原料，添加或不添加乳和（或）乳制品等其他食品原辅料、食品添加剂，经喷雾干燥等加工工艺制成的粉状产品。

说明：在《固体饮料》（GB/T 29602-2013）中的“其他类固体饮料”类别中有“植脂末”。植脂末已制定行业标准并已发展成为固体饮料中很重要的产品，产量、销售收入对于固体饮料的占比也比较大，有必要单独设立分类。植脂末的定义在行业标准《植脂末》（QB/T 4791-2015）基础上进行完善，使其更加科学严谨。

第 8 类，乳酸菌固体饮料

含有一定量可用于食品的乳酸菌菌种并符合相应活菌数要求的固体饮料。

说明：在 GB/T 29602-2013《固体饮料》的“其他类固体饮料”类别中有“添加可食用菌种的固体饮料”的表述，近年来，“乳酸菌固体饮料”得到了较快发展，是有一定市场认可度的产品，特征性指标乳酸菌也有检测方法，因此有必要对乳酸菌固体饮料单独分类。

（3）技术要求

1) 原辅材料要求

——应符合相应的食品标准和有关规定。

——蛋白固体饮料的原辅料不应使用水解蛋白〔胶原蛋白（肽）除外〕。

说明：强调固体饮料原辅料应符合相应的食品标准和有关规定；对蛋白固体饮料的原辅料进行限制规定，除了允许使用已有相关食品安全国家标准、行业普遍使用的胶原蛋白（肽）外，规定原辅料不应使用其他的水解蛋白，以回归固体饮料的饮料属性，并避免再次出现固体饮料冒充特殊医学配方食品或者奶粉的情况。

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、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

说明：格式和当前饮料标准的格式保持一致，参照 GB 7101 的感官要求，将其进行细化，表述更加完善和严谨。

3) 水分要求

应不高于 7.0%。

注：对于含椰果、淀粉制品、糖渍豆等调味（辅料）包的组合包装产品，水分要求仅适用于可冲调成液体的固体部分。

说明：与（GB/T 29602-2013《固体饮料》标准的要求保持一致。

4) 理化要求

本标准中对各类产品的理化要求，在 GB/T 29602-2013 版的基础上对应进行调整。参照了 GB/T 10789 和各类别对应的液体饮料相关国家标准、行业标准中的指标及要求，规定产品按照标签标示的冲调（冲泡）比例或方法，即用水稀释相应的倍数后，液体产品应该达到表 2 中的规定。乳酸菌固体饮料根据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》指标规定和行业实际测定情况，该类产品为直接测定固体产品，无需稀释后测定。

另外，考虑到蛋白类固体饮料的产品特性和应鼓励产品升级，在液体饮料的理化指标基础上，分别将植物蛋白固体饮料和复合蛋白固体饮料分为营养型和普通型，规定营养型植物蛋白饮料的蛋白质含量 $>1\%$ ，普通型植物蛋白固体饮料的蛋白质含量大于等于 0.5，小于

1.0%；规定营养型复合蛋白饮料的蛋白质含量 $>2.0\%$ ，普通型复合蛋白饮料的蛋白质含量大于等于1.0，小于 2.0% ；谷物类固体饮料的总膳食纤维因检测方法 GB 5009.88 检测限为 $1\text{g}/100\text{g}$ ，这类产品实际总膳食纤维含量也都是 $\geq 10\text{g}/\text{kg}$ ，因此在液体饮料产品的基础上提高要求；奶茶固体饮料因为要求原辅料为乳和（或）乳制品，因此指标要求来源于乳蛋白；植脂末产品因为有对应的行业标准，因此要求直接符合 QB/T 4791《植脂末》的要求。另外为了便于对部分理化指标进行准确理解和使用，对部分理化指标在表格中以注或者脚注形式进行了说明。

表 2 理化要求

分 类		项 目		指标或要求
果蔬类 固体 饮料	果蔬（汁）粉	按 原 始 配 料 计 算	果汁（浆）和（或）蔬菜汁（浆）含量（质量分数） ^a /%	100
	水果（汁）固体饮料		果汁（浆）含量（质量分数）/%	≥ 10
	蔬菜（汁）固体饮料		蔬菜汁（浆）含量（质量分数）/%	≥ 5
	复合果蔬（汁）固体饮料		果汁（浆）和（或）蔬菜汁（浆）含量（质量分数）/%	≥ 10
蛋白 固体 饮料	植物蛋白固体饮料	营养型	蛋白质（质量分数）/%	> 1
		普通型	蛋白质（质量分数）/%	0.5~1
	复合蛋白固体饮料	营养型	蛋白质（质量分数）/%	> 2
		普通型	蛋白质（质量分数）/%	1~2
		不同来源蛋白质含量的比例		符合标签标示
茶类 固体 饮料	茶粉 速溶茶	绿茶	茶多酚含量/（mg/kg）	≥ 500
		乌龙茶		≥ 400
		其他		≥ 300
		绿茶	咖啡因/（mg/kg）	≥ 60
		乌龙茶		≥ 50
		其他		≥ 40
	水果茶固体饮料 奶茶固体饮料 其他茶固体饮料	茶多酚/（mg/kg）		≥ 200
		果汁含量（质量分数）/％ （仅限于水果茶固体饮料）		≥ 5
		蛋白质 ^b （质量分数）/％ （仅限于奶茶固体饮料）		≥ 0.5
		咖啡因 ^c /（mg/kg）		≥ 35 （25）
咖啡类 固体 饮料	咖啡粉 调味咖啡粉 速溶咖啡	咖啡因 ^d /（mg/kg）		≥ 200
		咖啡固形物/（g/kg）		≥ 10
	咖啡固体饮料	咖啡因 ^d /（mg/kg）		≥ 200
		咖啡固形物/（g/kg）		≥ 5
植物 固体 饮料 ^f	可可固体饮料		固形物/（g/kg）	≥ 5
	草本固体饮 料	凉茶	总黄酮/（mg/kg）	≥ 20
		花卉	固形物/（g/kg）	0.1
		其他	固形物/（g/kg）	0.5

谷物类固体饮料	总固形物 ^{e/} (g/kg)	≥100 (60)
	总膳食纤维 ^{g/} (g/kg)	≥10
植脂末	符合 QB/T 4791 的要求	
乳酸菌固体饮料	乳酸菌活菌数 ≥10 ⁶ CFU/g	
风味固体饮料	——	
注：固形物是指来源于咖啡和（或）制品、可可和（或）制品、花卉和（或）制品等原料的固形物，不包括来源于糊精、食糖、果葡糖浆等辅料的固形物。固形物以原料配比或计算值为准，通过产品进货台账、配料方案及日常在线投料进行生产管理。		
^a 指除食品添加剂外，产品的果蔬汁含量。 ^b 指来源于乳和（或）乳制品的蛋白质。 ^c 括号中的数值仅限于其他茶固体饮料。 ^d 声称低咖啡因的产品，咖啡因含量应小于 50 mg/kg。 ^e 括号中的数值仅限于谷物固体饮料，低糖和无糖产品对总固形物不做要求。 ^f 以有食用量规定的植物为原料，其用量应严格执行有关规定。 ^g 总膳食纤维是指可溶性膳食纤维和不可溶性膳食纤维之和，包括低聚果糖、低聚半乳糖、聚葡萄糖、抗性麦芽糊精、抗性淀粉。		

5) 删除了食品安全要求

为彻底厘清食品质量标准和食品安全标准的关系，科学合理地构建食品质量国家标准体系，市场监管总局开展了食品质量国家标准清理工作明确食品质量标准不再涉及食品安全指标和要求。

6) 修改了试验方法

——按照《食品安全国家标准 饮料》（GB7101-2022），对感官检验的描述进行了修改；

——更新了茶多酚的检测方法。

——增加了果蔬汁含量、总黄酮、固形物、总膳食纤维、乳酸菌的检测方法。

7) 修改了检验规则

——组批与抽样：对组批方式在进行了细化，按照企业常见的批次划定情况，给出了一般情况下的组批方式，抽样数量由 12 个调整为 15 个。

——出厂检验：根据固体饮料的产品特性，对出厂检验项目进行调整：删除食品安全指标，增加出厂质量指标。

8) 修改了标签、包装要求

——标签

a.固体饮料产品名称不应与已经批准发布的特殊食品名称相同；应当在产品标签上醒目标示反映食品真实属性的专用名称“固体饮料”，字号不得小于同一展示版面（一般为主要展示版面）其他文字（包括商标、图案等所含文字）。

b.直接提供给消费者的蛋白固体饮料、植物固体饮料、风味固体饮料，以及乳酸菌固体饮料最小销售单元，还应在同一展示版面标示“本产品不能代替特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、保健食品等特殊食品”作为警示信息，所占面积不应小于其所在面的 20%。警示信息文字应当使用黑体字体印刷，并与警示信息区域背景有明显色差。警示信息文字字高应便于消费者购买时易于辨认和识读。

注：警示信息面积包括警示信息文字及其背景的区域面积，按照呈现形式进行计算。

c.固体饮料标签、说明书及宣传资料不应使用文字或者图案进行明示、暗示或者强调产品适用于未成年人、老人、孕产妇、病人、存在营养风险或营养不良人群等特定人群，不应使用生产工艺、原料名称等明示、暗示涉及疾病预防、治疗功能、保健功能以及满足特定疾病人群的特殊需要等。

说明：考虑到近年来存在很多以固体饮料生产许可，但非法添加、虚假宣传、违规销售等违法违规案例，国家市场监督管理总局对固体饮料开展专项整治工作，并发布《关于加强固体饮料质量安全监管的公告》。本标准按照公告内容进行规范，并对同一展示版面和警示信息面积进行解释说明。

d.不应标示“代餐”字样

说明：对于一些谷物类固体饮料产品等采用代餐**食品进行命名，宣称具有减肥等功效，也容易使消费者对固体饮料产品产生误导，因此在标签标示上进行限制。

f.其他：新增规定。规定了单一茶叶和咖啡名称命名时原料的使用规定：

——不同品种的茶叶价格差异较大，为了保障原料的真实性，规定了单一茶叶名称命名时原料的使用规定。为调整产品风味，在实际研发与生产中存在不同茶叶拼配的工艺，根据调研行业实际情况，以调节风味为目的的拼配，起风味调整作用的茶叶原料使用量不会超过 20%，因此规定“以单一茶叶名称命名时，名称中茶叶原料的用量应占茶叶原料总量的 80% 以上”。

——在 GB/T 30767-2014 《咖啡类饮料》中规定了声称某品种或某产地咖啡的原料使用量，在对应的固体饮料中也进行了相关规定。

——**包装**

基于污染环境风险、火灾隐患、欺骗消费者等角度考虑，本标准除规定“包装”应符合相关的食品安全国家标准和有关规定外，还增加了使用防护隔板材料的要求。

考虑到固体饮料产品，特别是杯状形式的固体饮料产品，为了便于消费者的冲泡，以及产品质量的稳定，多数产品使用了组合包装形式，即同一包装容器内可以既有固体性状的包装产品，也可有液体性状的包装产品，如含椰果、淀粉制品、糖渍豆等包装产品。因此，本标准在包装要求中，说明了该种形式。

三、主要试验（或验证）情况

为确保样品数据的可靠性和科学性，根据标准课题组工作安排，鉴于本标准的产品的技术指标包括水分、蛋白质、固形物、咖啡因、茶多酚、总黄酮、乳酸菌活菌数等均为常见的技术指标，且具有对应的国家标准或者行业标准检测方法，由各项目起草成员对各自生产的固体饮料产品的技术指标进行检测验证。验证结果显示分析方法稳定、易于操作，确保了检测结果数据的准确性与可靠性，为产品标准修订提供依据。

标准起草组企业根据市场产品现状、发展方向和消费者诉求，开展了市场产品的抽样调查和部分产品的理化指标检测，共约 150 种固体饮料样品。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

本标准没有采用国际标准。本标准在修订过程中查到只有日本有固体清凉饮料标准。欧盟、美国等主要对咖啡、果蔬等固体制品的食品安全指标有相关技术要求，而对质量要求的规定相对简单。结合国外相关法规与要求及行业现状，研究制定相关要求。本标准水平为国内先进水平。

项目	主要差异 (中国、国际食品法典委员会/CAC、欧盟、美国、澳新、日本)
分类定义	日本与中国分类有些类似，有粉末果汁、速溶果汁、速溶咖啡、速溶红茶、粉末可可等分类；澳新和美国法规中没有固体饮料类别，其他国家只有其中一种或是一类笼统的固体饮料
感官要求	除中国和日本外，其他国家没有明确要求
理化指标	中国有具体水分、果蔬汁、乳蛋白、等含量要求，国外没有具体规定。另外，欧盟，澳大利亚，加拿大对低咖啡因产品的咖啡因含量要求为 100 mg/kg，中国为 50mg/kg

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

七、国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

建议本标准性质为推荐性国家标准。

八、贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准发布 6 个月后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作。

九、废止现行相关标准的建议

本标准发布实施后，GB/T 29602-2013《固体饮料》废止。

十、其他应予说明的事项

无

《固体饮料质量要求》国家标准起草工作组

2023 年 7 月