

ICSxx.xxx

Xxx

备案号：

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1323—2017

代替 NY/T 1323—2007

## 绿色食品 固体饮料

Green food—Solid beverage

（报批稿）

2017-06-12 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1323-2007《绿色食品 固体饮料》。与 NY/T 1323-2007 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了适用范围；
- 删除了术语和定义；
- 增加了第 3 章 产品分类；
- 增加了茶多酚、咖啡因、锌、铜、铁总和、氰化物及脲酶试验理化指标；
- 增加了污染物指标锡的限量要求；
- 增加了柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、新红、诱惑红、阿力甜等食品添加剂指标；
- 增加了黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、展青霉素真菌毒素指标；
- 修改了大肠菌群、菌落总数采样方案和限量值；
- 修改了微生物指标中采样方案和限量值。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(上海)、上海必诺检测技术服务有限公司。

本标准主要起草人：韩奕奕、陈雯青、章慧、戴春风、陈美莲、郑小平、陈惠华、王霞。



## 绿色食品 固体饮料

### 1 范围

本标准规定了绿色食品固体饮料的产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于绿色食品固体饮料，包括蛋白固体饮料、调味茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料及其他固体饮料。不适用于玉米粉、花生蛋白粉、大麦粉、燕麦粉、藕粉、豆粉、大豆蛋白粉、即食谷粉和芝麻糊（粉）。

### 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定  
 GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 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类含量的检测方法  
 GB 14881 食品企业通用卫生规范  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则  
 NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
 NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则  
 NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则  
 SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法  
 国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

#### 3.1 蛋白固体饮料 powdered protein beverage

以乳和（或）乳制品，或其他动物来源的可食用蛋白，或含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品等为原料，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。

##### 3.1.1 含乳蛋白固体饮料 powdered milk beverage

以乳和（或）乳制品为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和（或）甜味剂等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

##### 3.1.2 植物蛋白固体饮料 powdered vegetable protein beverage

以含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和（或）甜味剂等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

##### 3.1.3 复合蛋白固体饮料 powdered mixed protein beverage

以乳和（或）乳制品，或其他动物来源的可食用蛋白，或含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品等中的两种或两种以上为主要原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和（或）甜味剂等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

##### 3.1.4 其他蛋白固体饮料 other powdered protein beverage

3.1.1~3.1.3 以外的蛋白固体饮料。

#### 3.2 调味茶固体饮料 powdered flavored tea beverage

以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）为原料，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。

##### 3.2.1 果汁茶固体饮料 powdered fruit juice tea beverage

以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶粉、果汁（水果粉）为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和（或）甜味剂等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

##### 3.2.2 奶茶固体饮料 powdered milk tea beverage

以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶粉、乳或乳制品为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和（或）甜味剂、植脂末等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

3.2.3 其他调味茶固体饮料 other powdered flavored tea beverage

3.2.1~3.2.2 以外的调味茶固体饮料。

3.3 咖啡固体饮料 powdered coffee beverage

以咖啡豆及咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，添加其他食品原辅料或食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

3.3.1 速溶咖啡 soluble coffee/instant coffee

以咖啡豆及咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液）为原料，不添加其他食品原辅料，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

3.3.2 速溶/即溶咖啡饮料 soluble/instant coffee beverage

以咖啡豆及咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，可添加糖（包括食糖和淀粉糖）和（或）甜味剂、乳或乳制品、植脂末等一种或几种其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

3.3.3 其他咖啡固体饮料 other powdered coffee beverage

3.3.1~3.3.2 以外的咖啡固体饮料。

3.4 植物固体饮料 powdered botanical beverage

以植物或其提取物（水果、蔬菜、茶、咖啡除外）为主要原料，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。

3.4.1 谷物固体饮料 powdered cereal beverage

以谷物为主要原料，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。

3.4.2 草本固体饮料 powdered herbal beverage

以国家允许使用的植物（包括可食的根、茎、叶、花、果）或其制品的一种或几种为主要原料，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，如凉茶固体饮料、花卉固体饮料。

3.4.3 可可固体饮料 powdered cocoa beverage

以可可为主要原料，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，如可可粉、巧克力固体饮料。

3.4.4 其他植物固体饮料 other powdered botanical beverage

3.4.1~3.4.3 以外的植物固体饮料，如食用菌固体饮料、藻类固体饮料。

3.5 特殊用途固体饮料 powdered beverage for special uses

通过调整饮料中营养成分的种类及其含量，或加入具有特定功能成分适应人体需要的固体饮料，如运动固体饮料、营养素固体饮料、能量固体饮料、电解质固体饮料等。

3.6 其他固体饮料 other powdered beverage

3.1~3.5 以外的固体饮料，如泡腾片、添加可用于食品的菌种的固体饮料等。

4 要求

4.1 原料

生产固体饮料所用的主要原料应符合绿色食品相关标准要求。

#### 4.2 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.3 生产过程

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用和限量应符合 NY/T 392和GB 2760的规定。

#### 4.5 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该品种特有的色泽	取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2分钟后，观察组织状态
组织状态	无结块，冲溶后呈澄清或均匀悬浊液，无肉眼可见的杂质	
滋味和气味	具有该品种特有的香气和滋味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味	

#### 4.6 理化指标

##### 4.6.1 水分

应符合表2的规定。

表2 水分指标

项目	指 标	检验方法
水分，%	≤5.0	GB 5009.3

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，水分要求仅适用于未冲调成液体的固体部分。

##### 4.6.2 蛋白质、茶多酚及咖啡因

按照标签标示的冲调或冲泡方法稀释后，蛋白质、茶多酚及咖啡因应符合表3的规定。

表3 蛋白质、茶多酚及咖啡因指标

类 别		项 目	指 标	检验方法
蛋白 固体 饮料	含乳固体饮料	蛋白质，%	≥1	GB 5009.5
	植物蛋白固体饮料		≥0.5	
	复合蛋白固体饮料		≥0.7	
	其他蛋白固体饮料		≥0.7	
调味茶固体饮料 <sup>a</sup>		茶多酚，mg/kg	≥200	GB/T 8313
		蛋白质，%	≥0.5	GB 5009.5
咖啡固体饮料 <sup>b</sup>		咖啡因，mg/kg	≥200	GB 5009.139

## NY/T 1323—2017

类别	项目	指标	检验方法
植物固体饮料、特殊用途固体饮料、其他固体饮料		-	
<sup>a</sup> 调味茶固体饮料中蛋白质含量测定仅限于奶茶固体饮料； <sup>b</sup> 声称低咖啡因的产品，咖啡因含量应小于50 mg/kg。			

### 4.6.3 锌、铜、铁总和、氰化物及脲酶试验

按照标签标示的冲调或冲泡方法稀释后，锌、铜、铁总和、氰化物及脲酶试验应符合表4的规定。

表4 锌、铜、铁总和、氰化物及脲酶试验指标

项目	指标	检验方法
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/kg	≤20	铜: GB/T 5009.13 锌: GB/T 5009.14 铁: GB/T 5009.90
氰化物(以HCN计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤0.05	GB 5009.36
脲酶试验 <sup>c</sup>	阴性	GB/T 5009.183
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装固体饮料； <sup>b</sup> 仅适用于以杏仁为原料的固体饮料； <sup>c</sup> 仅适用于以大豆为原料的固体饮料。		

### 4.7 污染物限量和食品添加剂限量

污染物限量和食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表5的规定。

表5 污染物、食品添加剂限量

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)	≤1.0	GB 5009.12
总砷(以As计)	≤0.5	GB 5009.11
锡(以Sn计) <sup>a</sup>	≤150	GB 5009.16
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不得检出(<5)	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	不得检出(<5)	
糖精钠(以糖精计)	不得检出(<5)	GB 5009.28
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	不得检出(<10)	GB 5009.97
阿力甜	不得检出(<5.0)	GB 5009.263
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) <sup>b</sup>	不得检出(<0.2)	GB 5009.35
新红及其铝色淀(以新红计) <sup>b</sup>	不得检出(<0.5)	
<sup>a</sup> 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的固体饮料； <sup>b</sup> 适用于红色色泽的固体饮料。		

### 4.8 微生物限量

4.8.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.8.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表6的规定。

表6 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	
	n	c	m			M
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	1000	10000 <sup>c</sup>	50000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10		100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤50					GB 4789.15
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。						
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;						
<sup>b</sup> 不适用于添加可用于食品的菌种的固体饮料;						
<sup>c</sup> 适用于奶茶固体饮料、豆奶粉、可可固体饮料。						

#### 4.9 净含量

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的规定, 检验方法按照JJF 1070的规定执行。

#### 5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照本标准 4.5~4.9 以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前, 都应进行交收(出厂)检验, 交收(出厂)检验内容包括包装、标签、净含量、感官、水分、菌落总数、大肠菌群。其它要求按照 NY/T 1055 的规定执行。

#### 6 标签

预包装产品除应符合 GB 7718、GB 28050 的规定外, 还应符合以下要求:

- a) 标注产品的冲调或冲泡方法;
- b) 复合蛋白固体饮料应标注不同蛋白来源的混合比例;
- c) 果汁茶固体饮料应标注果汁含量。

#### 7 包装、运输和贮存

##### 7.1 包装

按照 NY/T 658 的规定执行, 包装贮运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行。

##### 7.2 运输和贮存

按照 NY/T 1056 的规定执行。

附录A  
(规范性附录)

绿色食品固体饮料申报检验项目

表A.1和表A.2规定了除4.5~4.9所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表A.1 食品添加剂和真菌毒素项目

项 目		指 标	检验方法
着色剂 <sup>a</sup>	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计), mg/kg	≤100 <sup>b</sup>	GB 5009.35
	日落黄及其铝色淀(以日落黄计), mg/kg	≤600	
	亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计), mg/kg	≤200	
	胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计), mg/kg	≤25 <sup>b</sup>	
	苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计), mg/kg	≤50	
	诱惑红及其铝色淀(以诱惑红计), mg/kg	≤100 <sup>b</sup>	SN/T 1743
黄曲霉毒素M <sub>1</sub> <sup>c</sup> , μg/kg		≤0.5	GB 5009.24
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>d</sup> , μg/kg		≤5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 <sup>e</sup> , μg/kg		≤1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A <sup>e</sup> , μg/kg		≤5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 <sup>e</sup> , μg/kg		≤60	GB 5009.209
展青霉素 <sup>f</sup> , μg/kg		≤50	GB 5009.185
<sup>a</sup> 固体饮料中着色剂的测定视产品色泽而定; <sup>b</sup> 按照标签标示的冲调或冲泡方法稀释后液体中的限量; <sup>c</sup> 仅适用于以乳类及乳蛋白制品为主要原料制成的固体饮料; <sup>d</sup> 适用于以谷物及谷物制品、豆类及豆类制品、坚果及坚果制品为主要原料制成的固体饮料; <sup>e</sup> 仅适用于以玉米胚芽为原料制成的固体饮料; <sup>f</sup> 仅适用于以苹果、山楂为原料制成的固体饮料。			

表A.2 致病菌项目

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					