

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

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:

- 修改了范围;
- 删除了术语和定义;
- 增加了第 3 章 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 B₁、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。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1323—2007。

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分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

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—2016 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 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 分类

3.1 蛋白固体饮料

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

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

以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,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

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

3.1.1~3.1.3 以外的蛋白固体饮料。

3.2 调味茶固体饮料

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

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

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

3.2.1~3.2.2 以外的调味茶固体饮料。

3.3 咖啡固体饮料

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

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

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

3.3.1~3.3.2 以外的咖啡固体饮料。

3.4 植物固体饮料

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

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

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

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

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

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

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

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 的要求。

4.3 生产过程

按照 GB 14881 的规定执行。

4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用和限量按照 NY/T 392 和 GB 2760 的规定执行。

4.5 感官

应符合表 1 的要求。

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 5 g 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 min 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	
气味和滋味	具有该品种特有的气味和滋味,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 的要求。

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 的要求。

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	含乳蛋白固体饮料	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 ^a		茶多酚, mg/kg	≥200	GB/T 8313
		蛋白质, %	≥0.5	GB 5009.5
咖啡固体饮料 ^b		咖啡因, mg/kg	≥200	GB 5009.139
^a 调味茶固体饮料中蛋白质含量测定仅限于奶茶固体饮料。				
^b 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、铁总和及氰化物、脲酶试验

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

表 4 锌、铜、铁总和及氰化物、脲酶试验指标

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

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 5 的要求。

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 ^a (以 Sn 计)	≤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)	
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 ^b (以赤藓红计)	不得检出(<0.2)	GB 5009.35
新红及其铝色淀 ^b (以新红计)	不得检出(<0.5)	
^a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的固体饮料。		
^b 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 的要求。

表 6 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>			<i>M</i>
菌落总数 ^b	5	2	1 000 CFU/g	10 000 ^c CFU/g	50 000 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 CFU/g		100 CFU/g	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌	≤50 CFU/g					GB 4789.15
注： <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数； <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数； <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值； <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。						
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。						
^b 不适用于添加可用于食品的菌种的固体饮料。						
^c 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 号的要求。检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的固体饮料应按照本标准 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。其他要求按照 NY/T 1055 的规定执行。

6 标签

预包装产品除应符合 GB 7718、GB 28050 的要求外,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、运输和储存

7.1 包装

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

7.2 运输和储存

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固体饮料生产实际情况,绿色食品固体饮料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 ^a	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计),mg/kg	≤100 ^b	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 ^b	
	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 ^b	SN/T 1743
黄曲霉毒素 M ₁ ^c ,μg/kg		≤0.5	GB 5009.24
黄曲霉毒素 B ₁ ^d ,μg/kg		≤5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^e ,μg/kg		≤1 000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A ^e ,μg/kg		≤5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 ^e ,μg/kg		≤60	GB 5009.209
展青霉素 ^f ,μg/kg		≤50	GB 5009.185
^a 固体饮料中着色剂的测定视产品色泽而定。 ^b 按照标签标示的冲调或冲泡方法稀释后液体中的限量。 ^c 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。 ^d 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。 ^e 仅适用于以玉米胚芽为原料制成的固体饮料。 ^f 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				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10—2016 中的第二法
注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。					

中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
绿 色 食 品 固 体 饮 料

NY/T 1323—2017

* * *

中 国 农 业 出 版 社 出 版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码: 100125 网址: www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2017 年 9 月第 1 版 2017 年 9 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·4257

定价: 18.00 元



NY/T 1323—2017

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894