

# 团体标准

T/SZS 1860—2025

## 圳品 固体饮料质量安全基础要求

ZHEN PIN—Basic quality and safety requirement for solid beverages

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替T/SZS 1860—2021《供深食品 固体饮料质量安全基础要求》，与T/SZS 1860—2021相比，主要技术变化如下：

- 修订了安全要求；
- 增加了检验规则、包装和标识。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 1860—2021。



# 圳品 固体饮料质量安全基础要求

## 1 范围

本文件规定了圳品 固体饮料的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于固体饮料。

## 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/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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 41811 固体饮料质量通则

NY/T 1323 绿色食品 固体饮料

CXS 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准（GENERAL STANDARD FOR CONTAMINANTS AND TOXINS IN FOOD AND FEED）

## 3 术语和定义

GB/T 29602界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 分类

GB/T 29602界定的分类适用于本文件。

## 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

冲调或冲泡后具有该产品应有的色泽、香气和滋味，无异味，无外来杂质。

### 5.3 基本技术要求

固体饮料按照标签标示的冲调或冲泡方法稀释后应符合表1的规定。

表1 基本技术要求

分类			项目	指标或要求	来源
果蔬固体饮料	水果粉		果汁（浆）含量（质量分数）/%	100	GB/T 29602
	蔬菜粉		蔬菜汁（浆）含量（质量分数）/%		
	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	
	复合水果粉、复合蔬菜粉、复合果蔬粉		果汁（浆）和（或）蔬菜汁（浆）的含量（质量分数）/%	100	
			不同果汁（浆）和（或）蔬菜汁（浆）的比例	符合标签标示	
	复合果汁固体饮料、复合蔬菜汁固体饮料、复合果蔬汁固体饮料		果汁（浆）和（或）蔬菜汁（浆）的含量（质量分数）/%	≥ 10	
			不同果汁（浆）和（或）蔬菜汁（浆）的比例	符合标签标示	
蛋白固体饮料	含乳固体饮料		乳蛋白质含量（质量分数）/%	≥ 1	
	植物蛋白固体饮料		蛋白质含量（质量分数）/%	≥ 0.5	
	复合蛋白固体饮料		蛋白质含量（质量分数）/%	≥ 0.7	
			不同来源蛋白质含量的比例	符合标签标示	
	其他蛋白固体饮料		蛋白质含量（质量分数）/%	≥ 0.7	
茶固体饮料	速溶茶粉、研磨茶粉	绿茶	茶多酚含量/(mg/kg)	≥ 500	
		青茶		≥ 400	
		其他茶		≥ 300	
	调味茶固体饮料		茶多酚含量/(mg/kg)	≥ 200	
			蛋白质含量（质量分数）/%	≥ 0.5	
			果汁含量（质量分数）/%（仅限于果汁茶）	≥ 5	
			乳蛋白质含量（质量分数）/%（仅限于奶茶）	≥ 0.5	
咖啡固体饮料 <sup>a</sup>	速溶咖啡	咖啡因含量/(mg/kg)	≥ 200 <sup>a</sup>		
	研磨咖啡				
	速溶/即溶咖啡饮料				
<sup>a</sup> 声称低咖啡因的产品，咖啡因含量应小于 50 mg/kg。					

<sup>a</sup> 声称低咖啡因的产品，咖啡因含量应小于 50 mg/kg。

### 5.4 理化要求

固体饮料的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

序号	项目	指标	检测方法	来源
1	氰化物（以 HCN 计） <sup>a</sup> /（mg/L）	≤ 0.05	GB 5009.36	GB 7101
2	脲酶试验 <sup>b</sup>	阴性	GB/T 5009.183	GB 7101
3	水分 <sup>c</sup> /%	≤ 5.0	GB 5009.3	NY/T 1323
<p><sup>a</sup> 仅适用于以杏仁为原料的饮料；</p> <p><sup>b</sup> 仅适用于以大豆为原料的饮料；</p> <p><sup>c</sup> 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。</p>				

5.5 安全要求

5.5.1 污染物限量

固体饮料的污染物限量应符合GB 2762的规定，同时符合表3的要求。

表 3 污染物限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源
铅（Lead）	0.3	澳门第 23/2018 号行政法规
注：“澳门第 23/2018 号行政法规”指《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）。		

5.5.2 微生物限量

固体饮料的微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

序号	物质名称	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 CFU/g（mL）				来源
		n	c	M	M	
1	沙门氏菌（Salmonella）/25 g（mL）	5	0	0	—	GB 29921
2	金黄色葡萄球菌（Staphylococcus aureus）	5	1	100	1000	GB 29921
3	菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 7101
4	大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 7101
5	霉菌	≤ 50				GB 7101
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；						
<sup>b</sup> 奶茶、豆奶粉、可可固体饮料菌落总数的 m=10 <sup>4</sup> CFU/g。						

5.5.3 食品添加剂使用量

固体饮料的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定，同时应符合表5的要求。

表 5 食品添加剂限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（Benzoic acid, sodium benzoate）	不得检出	NY/T 1323
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（Sorbic acid, potassium sorbate）	不得检出	NY/T 1323
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙（Sodium cyclamate, calcium cyclamate）	不得检出	NY/T 1323
L-α-天冬氨酰-N-（2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基-D-丙氨酰胺（又名阿力甜）（Alitame）	不得检出	NY/T 1323
赤藓红及其铝色淀 <sup>a</sup> （以赤藓红计）（Erythrosine, erythrosine aluminum lake）	不得检出	NY/T 1323
新红及其铝色淀 <sup>a</sup> （以新红计）（New red, new red aluminum lake）	不得检出	NY/T 1323
<sup>a</sup> 仅适用于红色色泽的固体饮料。		

### 5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量为固形物含量。

## 6 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一品种包装完好的产品为一批。

### 7.2 抽样

7.2.1 在成品库按批随机抽样，抽样单位以“袋”或“盒、桶”计。

7.2.2 每批按千分之一抽样，且不应少于 5 个单位。

### 7.3 出厂检验

出厂检验项目：感官要求、pH值、净含量。

### 7.4 型式检验

型式检验项目包括本文件规定的全部项目。一般情况下，型式检验应至少每半年进行 1 次；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上（含半年），恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；



——国家监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

## 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目符合本文件的规定时，则判为该批产品符合本文件。

7.5.2 检验项目如有 1~2 项不符合本文件，允许从原批中加倍抽样进行检验，复验结果合格则判该批产品符合本文件；复验结果如有再次出现不合格项目，则判该批产品为不符合本文件。

## 8 标签和标识

8.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.3 预包装产品标签应注明“液体为碱性保存液，不宜食用”。

## 9 包装、运输和贮存

### 9.1 包装

#### 9.1.1 产品包装

9.1.1.1 塑料包装封口应严密平整，无漏气、破损、玷污。

9.1.1.2 马口铁桶包装应符合 GB/T 14251 的技术要求。封口严密，不允许漏气。

#### 9.1.2 运输包装

瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，其他运输包装应符合相应的标准规定。

### 9.2 运输

运输工具应保持清洁。不应与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、曝晒、雨淋、冷冻。装卸时轻搬、轻放。

### 9.3 贮存

产品应存放在干燥、阴凉处常温保存，最佳温度 5℃~15℃。不应与有毒、有污染的物品或杂物混存、混放。产品存放应保持离地 15 cm 以上，离墙 50 cm 以上。

### 参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法: 国家市场监督管理总局令第70号. 2023年
- [2] 食物掺杂(金属杂质含量)规例(香港特别行政区第132章, 附属法例V)
- [3] 食品中重金属污染物最高限量(澳门特别行政区第23/2018号行政法规)