



中华人民共和国国家标准

GB/T 30767—2014

咖啡类饮料

Coffee based beverages

2014-07-08 发布

2014-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国饮料工业协会提出。

本标准由全国饮料标准化技术委员会(SAC/TC 472)归口。

本标准起草单位:中国饮料工业协会技术工作委员会、雀巢(中国)有限公司、天津顶津食品有限公司、统一企业(中国)投资有限公司、杭州娃哈哈集团有限公司、卡夫食品企业管理(上海)有限公司、大闽食品(漳州)有限公司。

本标准主要起草人:李羽楠、陶宏、刘元、戴裕益、翟鹏贵、姜桅、岳鹏翔、杨永兰。

咖啡类饮料

1 范围

本标准规定了咖啡类饮料的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于第3章定义的咖啡类饮料。

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 5009.139 饮料中咖啡因的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10789 饮料通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

咖啡类饮料 coffee based beverages

以咖啡豆和/或咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，可添加食糖、乳和/或乳制品、植脂末、食品添加剂等，经加工制成的液体饮料。

3.2

咖啡固体物 coffee solids

来源于咖啡提取液或其浓缩液的干物质成分。

4 产品分类

产品分为咖啡饮料、浓咖啡饮料、低咖啡因咖啡饮料和低咖啡因浓咖啡饮料4类。

5 要求

5.1 原辅料要求

咖啡豆及咖啡制品等原料及辅料应符合相应的国家标准、行业标准等有关标准。

5.2 感官要求

具有该产品特有的色泽、香气和滋味，允许有少量浮油、悬浮物和沉淀物，无异味，无外来杂质。

5.3 理化要求

应符合表 1 的规定。

表 1 理化要求

| 项 目 | 指 标 | | | |
|----------------------------------|------|-------|--------------|---------------|
| | 咖啡饮料 | 浓咖啡饮料 | 低咖啡因 咖啡饮料 | 低咖啡因 浓咖啡饮料 |
| 咖啡固体物 ^a /(g/100 mL) ≥ | 0.5 | 1 | 0.5 | 1 |
| 咖啡因/(mg/kg) | ≥200 | | ≤50 | |

^a 以原料配比或计算值为准, 饮料中咖啡固体物的计算公式: $(w \times m)/v$, 其中 w 为咖啡提取液或其浓缩液中固体物的质量分数(%), m 为使用的咖啡制品质量(g), v 为饮料体积(mL)。

5.4 食品安全要求

应符合相关的食品安全国家标准。

6 试验方法

6.1 感官检验

取约 50 mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中, 置于明亮处, 迎光观察其组织状态及色泽, 并在室温下, 嗅其气味, 品尝其滋味。

6.2 咖啡因

按 GB/T 5009.139 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

7.1.2 每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装(总体积不少于 2 L), 分别用于感官要求、理化要求、菌落总数、大肠菌群检验以及留样。

7.2 出厂检验

每批产品出厂时, 除对感官要求进行检验外, 还应对菌落总数、大肠菌群进行检验。

注: 按照商业无菌要求进行质量管理的产品, 也可选择进行菌落总数和大肠菌群的出厂检验。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目: 5.2~5.4 规定的全部项目。

7.3.2 一般情况下, 每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时, 应进行型式检验:

——原料、工艺发生较大变化时;

- 停产后重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与平常记录有较大差别时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。若有3项以上（含3项）不符合本标准，直接判定整批产品为不合格品。

7.4.2 检验结果中有不超过2项（含2项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判定整批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标签

应符合GB 7718、GB 28050，还应标示产品的咖啡因含量，当某品种或某产地咖啡使用量占咖啡原料总量的比例大于50%时，可声称使用某品种或某产地的咖啡原料。

8.2 包装

包装材料和容器除应符合相关标准外，还应符合GB 10789的相应要求。

8.3 运输和贮存

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存；不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输或贮存。产品不应浸泡在水中，以防止造成污染。需冷链运输贮藏的产品，应符合产品标示的贮运条件。
