ICS 67.160.01
CCS X 50

T/CS

团 体 标 准

T/CS 378—2026

清洁标签饮料技术要求

Technical requirements for clean label beverages

2026 — 07 — 09 发布　　2026 — 07 — 09 实施

中国商品学会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　食品原料和食品添加剂 2
5　加工过程 2
6　分类 3
7　技术要求 3
7.1　感官要求 3
7.2　理化指标 3
7.3　污染物限量 3
7.4　微生物限量 4
7.5　净含量 4
8　试验方法 4
8.1　感官要求 4
8.2　理化指标 4
8.3　污染物限量 4
8.4　微生物限量 4
8.5　净含量 4
9　检验规则 4
9.1　检验分类 4
9.2　组批 4
9.3　抽样 4
9.4　出厂检验 4
9.5　型式检验 5
10　标签标识、包装、运输和贮存 5
10.1　标志、标签 5
10.2　包装 5
10.3　贮藏和运输 5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东仙津保健饮料食品有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：广东仙津保健饮料食品有限公司、宜昌海通食品有限公司、田野创新股份有限公司、上海康识食品科技有限公司、大兴安岭益康野生食品加工有限公司、江苏苏萨食品有限公司、绿杰股份有限公司、陕西国蜂大健康产业有限公司、统一企业（中国）投资有限公司、大闽食品（漳州）有限公司、喜乐食品科技集团有限公司、香飘飘食品股份有限公司、武汉市金汇泉食品饮料有限公司、烟台市金果源生物科技有限公司、焦作市米奇食品饮料有限公司、华中食品科学研究（咸宁）有限公司、中山市百富食品饮料有限公司、豆源和（山东）食品饮料有限公司、河南中沃实业有限公司、东鹏饮料（集团）股份有限公司、广东椰泰饮料集团有限公司、伊春市九峰山养心谷森林食品有限公司、天津橙宝鲜橙汁有限公司、上海源于意食品科技有限公司、南京卫岗乳业有限公司、聊城好佳一生物乳业有限公司、安徽小鹿蓝蓝婴童食品有限公司、北京华测食农认证服务有限公司。

本文件主要起草人：邓志华、邓启俊、郑丹丹、单丹、李国华、刘亚男、邓宝华、王积武、陈云、林波、邹峰、黄德胜、鄢杰、彭巧兰、孙春杰、陈洋洋、王文晗、蒋广辉、王一帆、李乐朋、胡海娥、张敏、王常伟、何金涛、牛大丽、杨姣、李强、章燎源、孙静、谭秀华、吕新、黄晓婷、阮群松、陈伟、李彩平、莫艳秋、丁胜、周泽业、关德强、阚旭、赵闯营、董艳林、王汝萍、孙艳艳、贺超强、付立琪、朱博、柯小庆、尹小明、王开艳、廖礼燕、马丽敏、赵慧萌、司旭涛、高飞、高建华、李秋寒、董建、原海兵、李学莉、李施乐、苏磊、吴雪、刘灿召、敖锋、许华方、梁啟春。

清洁标签饮料技术要求

1 范围

本文件规定了清洁标签饮料的食品原料和食品添加剂、加工过程、分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于以符合国家药食同源目录、经合规认定的原料为基础、符合清洁标签理念的预包装饮料产品，包括但不限于果蔬汁（浆）类饮料、茶类饮料、蛋白饮料、植物饮料及其他饮料。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
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 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
GB/T 10789 饮料通则
GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15266 运动饮料
GB 17323 瓶装饮用纯净水
GB/T 21732 含乳饮料
GB/T 21733 茶饮料
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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/T 30767 咖啡类饮料
GB/T 30885 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
GB/T 31325 植物蛋白饮料 核桃露（乳）
GB/T 31326 植物饮料
GH/T 1451 调配蜂蜜水
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
NY/T 2987 绿色食品 果醋饮料
QB/T 2300 植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁
QB/T 2439 植物蛋白饮料 花生乳（露）
QB/T 4068 食品工业用茶浓缩液
QB/T 4221 谷物类饮料
QB/T 4222 复合蛋白饮料

3 术语和定义

GB/T 10789界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

清洁标签饮料 clean label beverages

以天然食品原料为主要成分，严格限制食品添加剂使用种类和数量，加工工艺绿色洁净，标签信息真实透明，符合本文件各项要求的预包装饮料产品。

4 食品原料和食品添加剂

4.1 基本要求

4.1.1 应建立并实施食品原料、食品添加剂的采购、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的食品原料、食品添加剂符合国家有关要求。

4.1.2 应建立并实施食品原料、食品添加剂可追溯体系，如实记录相关信息，并保存凭证。

4.1.3 应对食品原料中的食品添加剂进行识别和分析，以确保终产品符合本文件的要求。

4.1.4 食品生产企业应对清洁标签产品的标签标识内容进行审核，对清洁标签产品配料信息的真实性、准确性、合法性负责。

4.2 食品原料

原辅料应符合相应的食品标准及有关规定。不应直接使用含有国家相关法律法规规定的基因工程生物/转基因生物及其衍生物的原料。不应使用氢化工艺加工的含反式脂肪酸（反式脂肪酸含量＞0.3 g/100 g）的油脂。

4.3 食品添加剂

4.3.1 必须使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的使用规定和国家相关部门发布的食品添加剂的食品安全国家标准以及新品种公告的要求。

4.3.2 应从数量、种类、添加量等方面控制食品添加剂的使用。加工过程中使用的食品添加剂数量不应超过 3 种，营养强化剂、酶制剂、加工助剂不计入数量限制，且仅指生产加工过程中主动添加的食品添加剂，天然原料本身含有的微量天然物质不计入在内。原料、复合配料及复配食品添加剂中带入的食品添加剂不计入终产品中食品添加剂总数。

4.3.3 不应主动添加化学防腐剂、人工合成香料、人工合成着色剂、漂白剂；允许使用天然植物抑菌提取物、果蔬/森林植物内源抑菌物质；原料、复合配料及复配食品添加剂中带入的食品添加剂不应带入上述食品添加剂种类。

4.3.4 当使用复配食品添加剂时，应同时符合以下条件：

a) 复配食品添加剂中的每个食品添加剂应符合 GB 2760 中规定的在终产品中允许使用的食品添加剂种类；
b) 符合本文件中 4.3.2 和 4.3.3 的要求；
c) 宜尽可能降低使用量。

4.3.5 当使用同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

5 加工过程

5.1 食品生产加工过程应符合 GB 14881 的规定，并建立和实施完善的食品安全管理体系。

5.2 应做好生产线产品转换的清场工作，清洁标签产品的加工、输送、包装及储存过程与其他清洁标签产品应有效隔离。制定并实施严格的清场程序与预防性措施，防止交叉污染和异物的混杂，避免非清洁标签配料的意外混入。

5.3 不应使用经辐照加工处理的食品原料，且加工过程中不应采用微波杀菌以外的高强度辐射处理、化学熏蒸灭菌等可能破坏原料天然属性的工艺。若限制使用辐照加工原料，应在原料要求中明确规定不应使用经辐照加工处理的食品原料。

5.4 应鼓励通过天然植物提取物、微生物发酵物等替代或减少化学合成食品添加剂。

5.5 应鼓励采用冷压、发酵、物理过滤等清洁技术，限制使用化学溶剂提取等可能产生副产物的工艺。

6 分类

应符合GB/T 10789—2015中第4章的规定。

7 技术要求

7.1 感官要求

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、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状态	均匀、稳定，无分层、无沉淀（允许有少量天然成分形成的沉淀），无凝块或絮状物
杂质	无肉眼可见外来杂质

7.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

产品类别		基本要求
饮用天然矿泉水		按照 GB 8537 执行
饮用纯净水		按照 GB 17323 执行
果蔬汁类及其饮料		按照 GB/T 31121 执行
果醋饮料		按照 NY/T 2987 执行
蛋白饮料	含乳饮料	按照 GB/T 21732 执行
	植物蛋白饮料	核桃露（乳）按照 GB/T 31325 执行
		花生乳（露）按照 QB/T 2439 执行
		椰子汁及复原椰子汁按照 QB/T 2300 执行
		豆奶和豆奶饮料按照 GB/T 30885 执行
		除上述产品外的植物蛋白饮料，蛋白质含量（质量分数）≥0.5%
	复合蛋白饮料	按照 QB/T 4222 执行
	其他蛋白饮料	蛋白质含量（质量分数）≥0.5%
碳酸饮料（汽水）		按照 GB/T 10792 执行
运动饮料		按照 GB 15266 执行
茶（类）饮料		按照 GB/T 21733 和 QB/T 4068 执行
咖啡（类）饮料		按照 GB/T 30767 执行
植物饮料		按照 GB/T 31326 执行
谷物类饮料		按照 QB/T 4221 执行
固体饮料		按照 GB/T 29602 执行
其他饮料		蜂蜜水按照 GH/T 1451 执行

7.3 污染物限量

污染物限量指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	要求
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.02
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤1
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.15

表 3　污染物限量（续）

项目	要求
铝（以 Al 计），mg/kg	≤25

7.4　微生物限量

微生物限量指标应符合GB 7101的规定。

7.5　净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的要求。

8　试验方法

8.1　感官要求

按食用方法取适量被测样品置500ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、状态、闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

8.2　理化指标

应按对应饮料执行标准的规定执行。

8.3　污染物限量

8.3.1　总汞

按GB 5009.17的规定执行。

8.3.2　铅

按GB 5009.12的规定执行。

8.3.3　总砷

按GB 5009.11的规定执行。

8.3.4　铝

按GB 5009.182的规定执行。

8.4　微生物限量

按GB 7101的规定执行。

8.5　净含量

按JJF 1070的规定执行。

9　检验规则

9.1　检验分类

检验应分为出厂检验和型式检验。

9.2　组批

同原料、同配方、同工艺的产品为一批。

9.3　抽样

按照NY/T 896的规定执行。

9.4　出厂检验

出厂检验项目应包括感官要求、净含量等。应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定；
b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
c) 产品长期停产后，恢复生产时；
d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
e) 国家有关质量监督机构提出要求时。

9.5.2 型式检验项目为本文件第 7 章全部项目。

10 标签标识、包装、运输和贮存

10.1 标志、标签

10.1.1 预包装食品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识监督管理办法》的规定。

10.1.2 食品添加剂应按照 GB 2760 规定的通用名称在产品标签中如实标示。

10.1.3 涉及“干净配料”“极简配方”等描述性用语时，应确保其表述真实、准确，并不得误导消费者。

10.1.4 出口清洁标签饮料产品应统一英文标签及配料表翻译规则，配料名称应采用规范的英文标识，并符合目标销售国家或地区食品标签法规要求。

10.2 包装

10.2.1 与食品直接接触的包装材料应使用安全、无毒、不易发生化学物质迁移风险的食品包装材料。

10.2.2 不应使用通过转基因技术获得的材料或物质制成的包装材料。

10.2.3 包装使用应遵循减量化原则，避免过度包装，并应符合 GB 23350 的规定。

10.2.4 宜优先选择可回收利用或可生物降解的环保包装材料。

10.3 贮藏和运输

10.3.1 应采取必要措施，避免清洁标签产品及其原料、包装材料在出入库、装卸、贮藏和运输过程中与其他食品、原料或包装材料混杂。

10.3.2 应根据食品特性和食品安全要求，选择适宜的贮藏和运输条件；必要时，应配备保温、冷藏、保鲜等设施。

10.3.3 在运输和装卸过程中，运输工具和设备应保持清洁卫生，防止与其他产品混淆或受到外来物质污染。