

T/SCSSX

四川省食品饮料产业协会团体标准

T/SCSSX 27—2026

“天然甜”软饮料通用技术要求

Natural-sweet leisure beverage

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

四川省食品饮料产业协会 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..... 2

4 产品分类..... 3

5 原辅料要求..... 5

6 技术要求..... 5

7 加工要求..... 8

8 检验方法..... 8

9 检验规则..... 9

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期及追溯..... 10

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由内江市经济和信息化局提出，四川省食品饮料产业协会归口。本文件为深入贯彻“健康中国”战略，推动内江市“中国甜食之都”建设，联合多家食品饮料生产企业、科研院所共同起草制定。

本文件起草单位：中国标准出版社、内江市经济和信息化局、四川师范大学、内江市职业技术学院、四川省内江市农业科学院、四川省食品饮料产业协会、四川省食品发酵研究设计院有限公司、四川省农业科学院农产品加工所、天丝红牛四川饮料有限公司、四川汇源惠农农业科技有限公司、四川佳美食品工业有限公司、四川央普生物科技股份有限公司、四川紫泉饮料工业有限公司、四川久润泰科技有限公司

本文件主要起草人：张晶晶、李洺雨、章艳秋、刘扬、孔祥琳、蒋汶东、徐海燕、张朝军、刘攀、焦晓磊、彭震宇、冉淋源、徐艳、张其圣、万玉军、高佳、Duangkamol Sarnam、杨大维、蒲波、孙秀英、尤巧、赵星文、姚树印、乔爱、段复兴、刘国玖

“天然甜”软饮料通用技术要求

1 范围

本文件规定了天然甜软饮料的术语和定义、产品分类、原辅料要求、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、储存和运输等的要求。

本文件适用于以水果、蔬菜、谷物、乳、食药物质、新资源食品及其加工制品中的一种或多种为主要原料为主要原料，添加或不添加本标准定义的天然甜味物质（源于自然界、本身具甜味、未经化学合成改性，含天然糖类与 GB 2760 允许的天然来源甜味剂），加工而成的饮料（含饮料浓浆）的生产、检验和销售。

本文件不适用于以下饮料的生产、检验和销售：添加人工合成甜味剂（如阿斯巴甜、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠等）的饮料；以淀粉糖（如果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆）为主要甜味来源的饮料；经化学加氢工艺生产的糖醇类物质作为甜味来源的饮料。

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 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

GB 4789系列《食品微生物学检验》

GB 4789.35-2023《食品安全国家标准食品微生物学检验乳酸菌检验》

GB 5009系列《食品理化检验方法》

GB 5009.279-2016《食品安全国家标准食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定》

GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》

GB 7101-2022《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 12695-2016《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》

GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
 GB 28050 《预包装食品营养标签通则》
 GB 29921 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》
 GB/T 191 《包装储运图示标志》
 GB/T 10789-2015 《饮料通则》
 GB/T 12143-2008 《饮料通用分析方法》
 GB/T 30885-2014 《植物蛋白饮料豆奶和豆奶饮料》
 GB/T 31121-2014 《果蔬汁类及其饮料(含第1号修改单)》
 GB/T 31326-2014 《植物饮料》
 GB/T 10468-1989 《水果和蔬菜产品pH值的测定方法》
 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

3 术语和定义

GB/T 10789、GB 2760 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

天然甜软饮料 natural sweet beverage

以水果、蔬菜、食药物质、新食品原料及其加工制品，或乳、植物蛋白等一种或多种为主要原料，经榨汁、调配、发酵、酶解、生物转化或其他加工工艺制成的，其甜味来源于本标准定义天然甜味物质，供直接饮用或按一定比例用水冲调饮用的、乙醇含量（体积分数）不超过 0.5% 的液体饮料（或饮料浓浆）。

3.2

天然甜味物质 natural sweetening substances

指来源于植物、动物或微生物，未经化学合成改性，或经微生物发酵、酶法生物转化等工艺加工后仍具甜味特征的物质，但不包括人工合成甜味剂（如阿斯巴甜、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠等），通过化学加氢、酯化等化学合成工艺生产的糖醇类，亦不包括以淀粉或淀粉质为原料经水解、异构化等工艺制得的淀粉糖（如果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆等）。

具体天然甜味物质包括但不限于：

- a) 天然糖类：如果糖、葡萄糖、蔗糖、乳糖等，以物理方式从植物或动物原料中提取或直接使用；
- b) GB 2760 中允许的天然来源甜味剂：如甜菊糖苷、罗汉果甜苷等；
- c) 生物转化甜味物质：通过食品安全级微生物发酵或酶法生物转化产生的甜味物质，包括发酵法或酶法生产的糖醇类（如赤藓糖醇等），其生产过程不得涉及化学加氢、酯化等化学合成步骤。

3.3

食药物质 food and drug substance

指按照国家卫生健康行政部门公布的《按照传统既是食品又是中药材的物质目录》管理的物质，如山楂、山药、葛根、天冬等，在本标准中可作为植物原料使用。

3.4

新食品原料 new food raw material (novel food)

指经国务院卫生健康行政部门批准的新食品原料（原新资源食品），在其批准的使用范围、工艺条件和限量内可作为本标准的植物或微生物来源原料。

3.5

总糖 total sugars

指产品中果糖、葡萄糖、蔗糖、乳糖等单糖和双糖的总和，按 GB 5009.8 规定的方法测定，不包括淀粉、多糖及非消化性寡糖，亦不包括 GB 2760 中的糖醇类（除非正文另有说明）。

3.6

轻发酵 lighted Fermentation

指以水果、蔬菜、植物（含食药物质）或植物蛋白等一种或多种为主要基质，经调配后接种食品安全级微生物（如乳酸菌等），在可控条件下进行 ≤ 72 小时的有限度的发酵，且保证乙醇含量（体积分数）不超过 0.5%。

4 产品分类**4.1 根据产品属性分类****4.1.1 天然甜果蔬汁类软饮料**

以水果和/或蔬菜（含可食根、茎、叶、花、果实）为原料，经榨汁、调配、酶解、食品级微生物发酵或不发酵，甜味来源于果实自带糖类或发酵/酶解产生的天然甜味物质的果蔬汁（浆）、复原果蔬汁、果蔬汁饮料等。

4.1.2 天然甜植物（食药物质）类软饮料

以植物（含谷物、茶叶、食药物质、新食品原料）、藻类、食用菌及其加工制品中的一种或多种为主要原料，经水提、熬煮、调配、杀菌等工艺制成，或经轻发酵/生物转化工艺加工制成；其甜味来源

于原料固有天然糖类或 GB 2760 中允许的天然甜味剂（如罗汉果甜苷等）；不经传统深度酒精发酵，终产品乙醇含量（体积分数）不超过 0.5%，且不得添加人工合成甜味剂制成的饮料（如谷物饮料、凉茶、草本饮料等）。

4.1.3 天然甜蛋白类软饮料

乳或乳制品和/或植物蛋白（大豆、燕麦、坚果、谷物蛋白等）为主要原料，蛋白质含量符合 GB/T 10789 对蛋白饮料的基本要求（如植物蛋白饮料 $\geq 0.5\%$ ），其甜味来源于乳中乳糖、植物原料伴生天然糖类、GB 2760 允许的天然来源甜味剂或生物转化产物（如天然糖醇类），经调配、均质、杀菌制成非发酵型，或经接种乳酸菌等微生物进行轻发酵，终产品乙醇含量（体积分数）不超过 0.5%，且不得添加人工合成甜味剂。

4.1.4 天然甜风味及其他类软饮料

以水果、蔬菜、植物（含食药物质）、乳或植物蛋白等两种及以上不同基质为主要原料，或以水为基体、以天然甜味物质及食品原料调配、复配而成，或以其为原料制成的需冲调饮用的饮料浓浆；具有特定风味或口感，其甜味完全来源于本文件定义的天然甜味物质；终产品乙醇含量（体积分数）不超过 0.5%，且不得添加人工合成甜味剂。包括天然甜复合风味饮料、天然甜饮料浓浆，以及上述类别未覆盖但符合天然甜软饮料定义的其他创新饮品（如非发酵型含天然甜味物质的碳酸饮料等）。

4.2 根据产品是否添加外源性天然甜味物质分类

4.2.1 零添加天然甜味软饮料

以水果、蔬菜、植物（含食药物质）、乳及乳制品、植物蛋白等一种或多种食品原料为主要原料，经调配、杀菌、食品级微生物轻发酵或不发酵等工艺制成，产品甜味完全来源于原料自身固有的天然糖类（如果糖、葡萄糖、蔗糖、乳糖等）或轻发酵、生物转化产物（如糖醇类等），不添加蔗糖、果葡糖浆、麦芽糖浆等任何外源糖类，不添加人工合成甜味剂及化学改性甜味剂。

4.2.2 低 GI 天然甜软饮料

以水果、蔬菜、植物（含食药物质）、乳及乳制品、植物蛋白等一种或多种食品原料为主要原料，经榨汁、调配、酶解、食品级微生物轻发酵或不发酵制成，产品甜味来源于源性低 GI 天然来源甜味物质（如甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇等 GB 2760 允许使用的天然来源甜味剂）中的一种或几种，且按 WS/T 652 方法测定即食状态下血糖生成指数（GI） ≤ 55 的软饮料。该类產品包括但不限于：低 GI 天然甜果蔬汁饮料、低 GI 发酵型植物饮料、低 GI 植物蛋白饮料及低 GI 含乳饮料等。

4.2.3 外源天然甜补充型软饮料

以水果、蔬菜、植物（含食药物质）、乳及乳制品、植物蛋白等一种或多种食品原料为主要原料，经榨汁、调配、酶解、食品级微生物轻发酵或不发酵制成，产品甜味 50% 以上来源于添加一种或几种外

源性天然糖类（如蔗糖、果糖、乳糖、天然功能性多糖等），可同时添加或不添加 GB 2760 允许的天然来源甜味剂（甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇等）中的一种或几种进行甜感调整，且所添加物质均属于非人工合成改性的天然甜味物质，外源添加糖总量符合本标准总糖分级规定的软饮料。

5 原辅料要求

5.1 原料

生产用水应符合 GB 5749 的规定；水果、蔬菜、食药物质、新食品原料、乳及乳制品、植物蛋白等主料应色泽正常、无异味、无霉变，并符合相应食品安全国家标准及国家有关规定；且本标准优先鼓励使用产自内江市行政区域内的天然甜味物质作为甜味的主要来源，核心品类包括内江血橙、无花果、蜜柑、甘蔗及其加工制品等具有地域标志性的原料，以及内江合规的食药物质与新食品原料。其中，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食药物质及新食品原料的使用应符合国务院卫生行政部门公布的目录及公告要求，严禁使用非食品原料及未按规定公布的原料品种。

5.2 辅料

天然甜味物质（本标准定义的自然甜味物质，以及产自内江市行政辖区内的资中血橙、威远无花果、内江蜜柑、甘蔗类提取物等特色天然甜源物质）应分别符合相应产品标准及 GB 2760 的使用规定；不得添加人工合成甜味剂（如阿斯巴甜、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠等）；酸味剂、稳定剂、食品工业用加工助剂等其他辅料应符合相关国家标准及 GB 2760 的规定，且不应含有影响产品天然属性的非食品原料成分。

6 技术要求

6.1 感官要求

感官应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致，无异常变色。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，甜感柔和、自然，无人工甜味剂后苦味或金属味，无异味、无异嗅。
状态	具有该产品应有的状态，液体清澈或均匀、浑浊（带肉型），允许有少量沉淀或悬浮物（植物纤维或多糖），无分层、无霉变、无正常视力可见外来异物。

6.2 理化指标

理化应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	备注/技术意义
可溶性固形物 (20℃, 折光计法)	参考现行国标, 建议果蔬汁类常 $\geq 7.0\%$ (GB/T 31121)、植物饮料多无下限、蛋白饮料随配方浮动(约6%~12%), 轻发酵 $\geq 4.0\%$ 、植物非发酵 $\geq 0.8\%$ ~2.0%	GB/T 12143	反映天固形物含量
pH值	轻发酵天然甜饮料控制在 ≤ 4.5 , 其他应符合产品标示的pH值范围(企业声称值)。	GB/T 10468	轻发酵产品的特征参数
蛋白质(仅限蛋白类)	$\geq 0.5 \text{ g}/100 \text{ mL}$	GB 5009.5	符合GB/T 10789蛋白饮料定义
总糖(以葡萄糖计, 仅限非发酵型)	应符合企业公开声称的总糖含量值, 企业应在标签或技术文件中标示总糖声称值, 作为表3含糖量类型划分的依据。	GB 5009.8	为体现“天然甜”的非发酵产品符合健康指南, 建议 $\leq 10 \text{ mg}/100 \text{ mL}$
特征指标: 糖醇(仅限轻发酵型)	生物转化特征产物(如赤藓糖醇、 γ -氨基丁酸等, 以产品声称品种计) $\geq$ 标示值的80%, 且其含量水平应足以区别于未经发酵的同类产品。	GB 5009.279-2016	核心技术指标: 体现发酵生物转化发生, 区别于普通果汁
重金属(以Pb计)	$\leq 0.3 \text{ mg/L}$	GB 5009.12	严于或等同于GB 2762
锌、铜、铁总和(仅限金属罐装)	$\leq 20 \text{ mg/L}$	GB 5009.XX	参照GB 7101

6.3 微生物指标

添加菌种的产品标签应标明活菌(未杀菌)型或非活菌(杀菌)型。添加乳酸菌的活菌(未杀菌)型产品乳酸菌数应 $\geq 10^6 \text{ CFU/g(mL)}$, 并在产品标签上标识乳酸菌含量。乳酸菌按GB 4789.35-2023规定的方法检验。

6.4 特征指标

为引导消费者合理认知产品含糖量、科学选择适合自身健康需求的饮品，根据总糖含量将天然甜软饮料划分为以下类型：无糖型（ ≤ 0.5 ）、低糖型（ > 0.5 且 ≤ 5.0 ）、中糖型（ > 5.0 且 ≤ 10.0 ）、高糖型（ > 10.0 ）和总糖限量型（内江天然甜源物质，12 g/100 mL），并对于天然甜软饮料进行了分级，给予分级标识。

表 3 天然甜软饮料总糖指标设定与健康导向参考基准

（依据GB 28050、GB 5009.8 及《中国居民膳食指南（2022）》编制）

类型	等级	总糖限量 (以葡萄糖计, g/100 mL)	标签声称资格	适用产品类别与技术导向	适用类别与技术导向 (以500 mL计)
总糖限量型	特级(资源型全果) 内江特色专属	≤ 12.0	可声称“内江特色全果天然甜”	仅适用于以内江特色全果原料为核心基料的非发酵型产品： 零添加天然甜味软饮料（包括内江血橙、无花果等内江特色天然甜源作为甜味物质，含量为100%）：允许保留天然果糖/葡萄糖本底（通常8~12 g），结合果肉悬浮，总糖可至 ≤ 12.0 g/100 mL。 技术指导：此级别严禁额外添加任何糖和果葡糖浆、麦芽糖浆等淀粉水解糖及人工合成甜味剂等；总糖超限值即降级或判不合格。	建议适当降低单瓶体积到400 mL；来满足《膳食指南》中单次总糖摄入 ≤ 50 g。建议标注：“本品含天然糖分较高，糖尿病人群及控糖人群慎用/不宜饮用”等。
无糖型	优级(无糖型)	≤ 0.5	可声称“无糖”	1. 天然甜植物（食药物质）类（纯草本提取、非发酵） 2. 天然甜风味类（非发酵充气气泡水、纯植物提取液） 3. 天然甜轻发酵类（乳酸菌轻度发酵，单糖转化为糖醇） 技术指导：体现低糖，天然甜味来源，减糖极致，糖醇不计入总糖。	糖含量 ≤ 2.5 g。远低于膳食指南25 g/日建议，适合控糖人群。
低糖型	一级(低糖型)	0.5~5.0	可声称“低糖”	1. 天然甜果蔬汁类（轻发酵减糖型） 2. 天然甜蛋白类（乳基保留乳糖、植物基低糖调配） 3. 天然甜植物类（含少量天然糖分原料，如红枣、桂圆） 技术指导：以水果、蔬菜、谷物等天然原	摄入量 ≤ 25 g。已达《膳食指南》建议的每日添加糖摄入上限，不宜多饮。

				料的自身糖分为甜味来源，保留原料固有天然甜感，通过发酵/调配控制上限。	
中糖型	合格级	5.0~10.0 (仅限特定品类)	不可声称低糖/无糖	1. 天然甜果蔬汁类（非内江NFC果汁，糖分为果实固有） 2. 天然甜蛋白类（非发酵乳基，糖分为天然乳糖） 技术导向：尊重原料天然属性，严格禁止添加果葡糖浆等淀粉糖及人工甜味剂，体现“真果汁/真乳”价值。	摄入量25 g~40 g。 远超日摄入上限，仅限偶尔饮用，需在标签醒目位置提示。
高糖型	负面清单	≥ 12.0	禁止声称“天然甜”	（本标准不予准入） 对应市售高糖饮料（碳酸饮料、普通奶茶等）。	单瓶摄入可达50 g以上。严重违反健康导向及本团体标准定义。
注：本表总糖指按GB 5009.8测定的果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖之和。					

6.5 产品微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

6.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的相关规定。

6.8 食品添加剂指标

应符合 GB 2760 的相关规定。

7 加工要求

应符合 GB 14881 的相关规定。

8 试验方法

8.1 感官检验

描述在自然光下观察色泽、组织状态，嗅气味，尝滋味的具体操作（参照GB/T 12143等）。

8.2 理化检验

可溶性固形物：GB/T 12143；总酸：GB/T 12456；总糖：GB 5009.8；糖醇检测：按GB 5009.279—2016规定的方法测定产品中相应糖醇（如赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇等）的含量。

8.3 微生物检验

非发酵及杀菌型产品按GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.15 及GB 4789.4等相应方法检验；轻发酵活菌型产品依据GB 7101—2022豁免菌落总数指标，其余项目按GB 4789系列标准检验。样品采集与处理按GB 4789.1及GB 4789.25执行。

9 检验规则

9.1 组批

同一班次、同一生产线、同一规格、同一批次生产的产品为一个检验批次。

9.2 抽样

每批次产品按随机抽样原则抽取样品，抽样总量不低于2 L（或不少于6个最小销售包装），同时覆盖不同包装时段，分为两份，一份用于出厂/型式检验，一份留样备查，留样期限不少于产品保质期后1个月。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品需经生产企业质检部门检验合格，并附带产品合格证明后方可出厂销售。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物（视产品类型而定）、菌落总数和大肠菌群。允许企业采用经验证合格的快速检测方法。菌落总数和大肠菌群的检测可参照国标方法或采用经验证合格的快速检测方法，但应定期与国标方法进行比对验证。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产情况下，每年至少开展1次型式检验。

9.4.2 出现以下情况之一时，必须开展型式检验：

- a) 新产品投产或产品定型鉴定时；
- b) 产品原料、生产工艺、配方发生重大变化时；
- c) 产品连续停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出检验要求时。

9.4.3 规定触发条件：①正常生产每年至少1次；②原料/工艺重大变更；③停产半年恢复；④质检机构抽检要求；⑤出厂与既往结果差异较大。

9.5 判定规则

全部合格→判合格；

1. 微生物（致病菌）不合格→判不合格，不得复检；

2. 其他项目不合格→双倍抽样复检，复检仍不合格→判不合格。

3. 轻发酵型产品实测糖醇含量低于企业声称值的 80%，或无法出具生物转化工艺过程记录及糖醇产生验证数据的，判为不合格。

4. 特别针对“天然甜”属性判定：

a) 若检出人工合成甜味剂（如阿斯巴甜、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠等），直接判为不合格，不得复检；

b) 若检出本标准第 3.2 条注 2 所列的淀粉糖（如果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆等），直接判为不合格，不得复检；

c) 若检出经化学加氢工艺生产的糖醇类（如山梨醇、化学法赤藓糖醇等），直接判为不合格，不得复检；

d) 轻发酵型产品糖醇含量低于企业声称值的 80%，或企业无法出具生物转化工艺过程记录及糖醇产生验证数据的，判为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期及追溯

定位：衔接《食品安全法》与 GB 7718、GB 28050 的强制要求，并体现“天然甜”特色。

10.1 标签与标志

基本要求：应符合 GB 7718（预包装食品标签通则）和 GB 28050（营养标签），需冷藏或冷冻的产品应在标签上标识贮存和运输条件。

特色标注要求：

1. 应标明“天然甜软饮料”及具体等级和子类（如“天然甜果蔬汁类·特级”）。

2. 若使用食药物质，应按卫健委公告标明食用量限制及不适宜人群。

3. 轻发酵型产品应在标签上标示所声称的糖醇种类及含量值，如“本品赤藓糖醇含量声称值： $\geq XX$ g/L”。

4. 不得标注“无糖”、“低糖”以外的误导性甜味宣称，且配料表不得出现人工合成甜味剂名称。

5. 储运图示：符合 GB/T 191。

10.2 提示语

建议标注“适量食用”。儿童健康甜食品应标注“不推荐3岁以下婴幼儿食用”。

10.3 包装

内包装材料：应符合 GB 4806 系列（食品接触用塑料、金属、纸制品等）。

外包装：瓦楞纸箱符合 GB/T 6543，封箱牢固。

针对饮料浓浆：应标示稀释倍数与冲调方法。

10.4 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防晒、防潮，运输过程中轻装轻卸，若属活菌型/非商业无菌产品，应规定冷链运输温度（如 2℃~10℃），严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运。

10.5 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁、无虫害的专用库房内，避光、避热、远离污染源及热源，离地、离墙不少于 10 cm 存放，不得与有毒有害物品混存。明确贮存温度：如“常温避光贮存”或“冷藏（2℃~6℃）”。冷链产品应严格按标签标示条件贮存。区分含气产品与浓浆产品的堆码高度限制。

10.6 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品保质期由企业根据产品类型、生产工艺及包装方式自行确定，并在标签上如实标示。

10.7 产品追溯与召回

参照 GB 12695 及《食品召回管理办法》，要求建立从原料（食药物质、天然甜味物质）→加工（轻发酵批次）→销售的正向/反向追溯体系。明确在不合格品（如人工甜味剂混入、乙醇>0.5%）发生时的召回程序。

附 录 A

(资料性)

天然甜软饮料团标编制说明

本文件旨在贯彻“三减三健”与清洁标签理念，针对当前饮料市场过度依赖人工合成甜味剂及淀粉水解糖的现状，在严格遵循《食品安全法》及 GB 2760、GB 2762 等强制性国标基础上，首创性界定了“天然甜味物质”范畴——明确排除人工合成甜味剂与果葡糖浆等淀粉糖，创新性纳入生物转化产生的糖醇等具甜感协同效应的天然功能性成分；同时依托乳酸菌生物转化机理，确立了以“乙醇 $\leq 0.5\%$ ”为核心的“轻发酵”工艺边界，并参照 GB 28050 构建了总糖分级指标体系（特色级 $\leq 12\text{ g}/100\text{ mL}$ 、优级无糖 $\leq 0.5\text{ g}/100\text{ mL}$ 、一级低糖 $\leq 5.0\text{ g}/100\text{ mL}$ 等），既解决了天然提取及生物转化产物的检测归属难题，又为行业提供了可量化、可监管的健康减糖技术路径，填补了天然甜饮料细分品类的标准空白。
