

중화인민공화국 국가표준
소프트(軟)음료 분류

(Classification of soft drinks)
(중화인민공화국공업부 1996.12.17 승인1998.9.1시행)

서 언(序言)

음료공업의 신속한 발전에 따라 GB 10789-89《소프트(軟)음료의 분류》표준 중의 기술내용이 이미 현재 생산의 수요를 만족시킬 수 없는 까닭에 최근 몇 년간의 발전추세에 근거하여 개정을 추진하였다. 원래 소프트(軟)음료는 크게 8개 종류로 분류한 기초에서 차음료와 특수음료 두 종류를 증가하였다. 이 밖에 본 표준은 국제식품법전위원회(CAC)의 관련표준, 미국식품약물관리국(FDA)의 관련 규정 및 중국의 구체적인 상황을 참조하여 원래 8대 분류의 내용에 대해 적절한 수정을 가 하였다.

1998년 9월 1일부터 시행한다.

본 표준은 효력이 발생하는 날로부터 동시에 GB10789-89를 대체한다.

본 표준은 중국식품발효표준화센터에 속한다.

본 표준은 중국식품발효공업연구소·광둥태양신그룹유한공사가 책임지고 입안하였다.

본 표준 주요 입안자는 쉬칭취(徐清渠)·지양용황(姜永煌)·공링디(玲)·취쉬옌(秀岩)·씨옌쉐핀(先雪芬)이다.

본 표준은 국가기술감독위원회가 전국식품발효표준화센터에 위탁하여 해석한다.

1. 범위

- 본 표준은 소프트(軟)음료(soft drink, 비알콜 음료라고도 함)의 유형별·정의와 종류별을 규정한다.
- 본 표준은 가벼운 포장의 에틸 알콜(ethyl alcohol) 함량이 0.5%(m/V)보다 적은 소프트음료에 적용한다.

2. 분류 원칙

원료 혹은 제품의 성질과 형상에 따라 분류한다.

3. 유형별 · 정의와 종류

3.1 탄산음료(제품)(사이다)류 carbonated drinks

3.1.1 정의

3.1.1.1 일정한 조건하에서 이산화탄소(CO₂)를 투입한 제품. 발효법에 의해 스스로 발생한 이산화탄소(CO₂)의 음료는 포함하지 않음. 완제품 중 이산화탄소(CO₂)의 함량(20°C 일 때 체적배수)이 2배보다 낮아서는 안 된다.

3.1.2 종류

3.1.2.1 과일즙형 fruit juice type

원액과즙 함량이 2.5%보다 낮지 않은 탄산음료, 예를 들어 귤즙, 오렌파인애플즙 탄산음료 혹은 혼합과즙 탄산음료 등이다.

3.1.2.2 과일맛형 fruit flavoured type

과일향 식용향정(essence)을 주 향료로 한 원액 과즙 함량의 2.5%보다 낮은 탄산음료이다. 예를 들면 귤, 레몬 탄산음료 등이다.

3.1.2.3 콜라형 cola type

흑설탕색으로 콜라 향정 혹은 콜라와 유사한 열매 과일향의 매운향·과일향 혼합향의 탄산음료이다. 무색 콜라는 흑설탕색을 함유하지 않은 것을 말한다.

3.1.2.4 저열량형 low-calorie type

감미제를 전부 혹은 일부로 당류의 각 형의 탄산음료와 소다(탄산나트륨)를 대체한 것이다. 완제품은 열량이 75kJ/100ml보다 낮다.

3.1.2.5 기타형 other types

식물 추출물 혹은 과일향이 아닌 식용 향정 향료를 함유하고 사람들이 운동 후 잃어버린 전해질(電解質)·에너지 등을 보충한 탄산음료로 예를 들면 생강 탄산음료·사시(沙示)탄산음료·운동탄산음료 등이다.

3.2. 과즙(쥬스) 및 과즙 음료류fruit juices(pulps) and drinks

3.2.1 정의

신선하거나 냉장 과일을 원료로 사용하여 가공 제조한 제품

3.2.2 종류

3.2.2.1 과일 쥬스 fruit juices

- 기계를 이용하여 과일을 가공 제조하고 발효는 되지 않았지만 발효 가능성이 있는 쥬액으로 원 과일 과육의 빛깔과 광택·맛과 가용성 고형물 함량을 구비한 것.
- 여과 혹은 침전물을 취하는 공정으로 과일 중의 쥬액을 채취하여 물리적인 방법을 이용하여 첨가했던 물을 제거하고 원 과일 과육의 빛깔과 광택·맛과 가용성 고형물 함량을 구비한 것.

c) 농축과즙 중 농축과즙 시 달아난 천연수분 등 양(量)만큼의 물을 첨가 제조하여 원 과일 과육의 빛깔과 광택·맛과 가용성 고형물 함량을 구비한 제품.

두 종 혹은 두 종 이상의 과즙제품을 혼합과즙으로 칭한다.

3.2.2.2 과일 잼 (겉쪽한 액체)fruit pulps

a) 풀을 썬는 공정을 이용하여 과일 혹은 과일의 식용가능 부분을 가공 제조하여 발효는 되지 않았지만 발효가 가능한 겉쪽한 액체로 원 과일 과육의 빛깔과 광택·맛과 가용성 고형물 함량을 구비한 것.

b) 농축 과일 잼 중 농축 시 잃어버린 천연수분 등 양(量)만큼의 물을 첨가 제조하여 원 과일 과육의 빛깔과 광택·맛과 가용성 고형물 함량을 구비한 제품.

3.2.2.3 농축과즙 concentrated juices

물리적인 방법으로 과즙 중 일정비율의 천연수분을 제거하여 과즙 특성을 가지게 제조한 제품.

3.2.2.4 농축 잼 concentrated pulps

물리적인 방법으로 잼 중 일정비율의 천연수분을 제거하여 잼 특성을 가지게 제조한 제품

3.2.2.5 과육 음료 nectars

과일 잼(혹은 농축 과일 잼)에 물·설탕액·산미제 등을 첨가 제조한 제품으로 완제품 중 과일 잼 함량이 30%(m/V)보다 낮지 않은 것. 강산(酸)·즙이 적고 과육이 많든가 혹은 맛이 강렬한 과일을 조제하여 만든 제품으로 완제품 중 두 종 혹은 두 종 이상의 과일 잼이 함유한 과육 음료를 혼합과육음료라 칭한다.

3.2.2.6 과즙 음료 fruit drinks

과일 즙(혹은 농축 과즙)에 물·당액(糖液)·산미제 등을 첨가 조제하여 만든 맑은 과즙 혹은 혼탁 과즙 제품. 완제품 중 과즙 함량이 10%(m/V)보다 낮지 않은 것으로 예를 들어 오렌지즙 음료·파인애플즙 음료·사과즙 음료 등이다.

두 종 혹은 두 종 이상의 과즙을 함유한 과즙 음료를 혼합과즙음료로 칭한다.

3.2.2.7 과일과즙 음료 fruit juice with granules

과즙(혹은 농축 과즙)에 물·감귤류의 껍질(혹은 기타 과일의 과육을 얇게 썬 것)·당액(糖液)·산미제 등을 첨가 조제하여 만든 제품. 완제품 과즙 함량이 10%(m/V), 과일 함량이 5%(m/V)보다 낮지 않은 것.

3.2.2.8 과일음료 농축 즙 fruit drink concentrates

과즙(혹은 농축과즙) 중 물·당액(糖液)·산미제 등을 첨가 조제하여 만든 당(糖)량이 비교적 높고 희석 후 음용이 바로 가능한 제품. 완제품 과즙 함량이 5%(m/V)보다 낮지 않으며 해당 제품 상표에 희석배수를 표기한다. 예를 들어 달리아(dahlia)음료 농축 즙 등이다.

두 종 혹은 두 종 이상의 과즙을 함유한 과즙 음료를 혼합과일음료 농축 즙이라 칭한다.

3.2.2.9 과일음료fruit drinks

과즙(혹은 농축과즙) 중 물·당액(糖液)·산미제 등을 첨가 조제하여 만든 맑은 과즙 혹은 혼탁 과즙 제품. 완제품 중 과즙 함량이 5%(m/V)보다 낮지 않으며 예를 들어 귤 음료·파인애플 음료·사과음료 등이다.

두 종 혹은 두 종 이상의 과즙을 함유한 과즙 음료를 혼합과일음료라 칭한다.

3.3 채소즙 및 채소즙 음료(제품)류vegetable juices and drinks

3.3.1 정의

신선하고 냉장 채소를 이용하여 (식용 가능한 뿌리·줄기·잎·꽃·과실·식용균·식용조류(藻類) 및 양치(羊齒)식물) 등의 원료로 가공 제조한 제품.

3.3.2 종류

3.3.2.1 채소즙vegetable juices

기계적인 방법을 이용하여 채소를 가공한 즙액에 물·식염·당액 등을 첨가 조제하여 만든 제품으로 예를 들면 토마토즙이다.

3.3.2.2 채소즙 음료vegetable juice drinks

채소즙에 물·당액·산미제 등을 첨가 조제하여 만든 직접 음용이 가능한 제품.

두 종 혹은 두 종 이상의 채소즙을 함유한 채소즙 음료를 복합 채소즙 음료라 칭한다.

3.3.2.3 복합과일채소즙fruit/vegetable juice drinks

채소즙과 과일즙에 물·당액 등을 첨가 조제하여 만든 제품.

3.3.2.4 발효채소즙 음료fermented vegetable juice drinks

채소 혹은 채소즙을 유산발효 후 제조한 즙액에 물·식염·당액 등을 첨가 조제하여 만든 제품

3.3.2.5 식용버섯 음료 edible fungi drinks

a) 식용 버섯 실체의 침전 채취액 혹은 침전 채취액에 물·당액·산미제 등을 첨가 조제하여 만든 제품.

b) 곰팡이가 없고 식용이 가능한 배양기에서 선별하여 식용버섯 버섯종류에 따라 액체 발효제로 제조한 발효액에 당액·산미제 등으로 조제하여 만든 제품.

3.3.2.6 조류(藻類) 음료 edible fungi drinks

해조류 혹은 인공양식 조류를 침전 채취·발효 혹은 효소 분해 후 얻은 액체에 물·당액·산미제 등으로 조제하여 만든 제품으로 예를 들면 나선(螺旋)조류 음료 등이다.

3.3.2.7 양치(羊齒)식물류 음료pteridophyte drinks

식용 가능한 양치(羊齒)류 식물(예를 들어 고사리의 연한 잎)으로 가공 제조한 제품.

3.4 우유함유 음료(제품)류drinks containing milk

3.4.1 정 의

신선한 우유 혹은 유제품을 원료(발효시킨 것이나 발효시키지 않은 것)로 가공 제조한 제품.

3.4.2 종 류

3.4.2.1 배합제조형 우유함유 음료formulated milk

신선한 우유나 유제품을 원료로 물·당액·산미제 등으로 조제하여 만든 제품. 완제품 중 단백질 함유량이 1.0%(m/V) 낮지 않은 음료를 우유 음료라 칭하고 단백질 함유량이 0.7%보다 낮지 않은 것을 유산음료라 칭한다.

3.4.2.2 발효형 우유함유 음료fermented milk

신선한 우유나 유제품을 원료로 유산균류 배양 발효하여 얻은 우유액에 물·당액 등 조제하여 만든 제품. 완제품 중 단백질 함유량이 1.0%(m/V) 낮지 않은 음료를 유산균 우유 음료라 칭하고 단백질 함유량이 0.7%보다 낮지 않은 것을 유산균 음료라 칭한다.

3.5. 식물 단백질 음료(제품)류vegetable protein drinks

3.5.1 정 의

단백질 함량이 비교적 높은 식물의 과실·종자 혹은 핵과류·견과류 과실의 핵을 원료로 가공하여 제조한 제품. 완제품 중 단백질 함유량이 0.5%(m/V) 보다 낮지 않은 것.

3.5.2 종 류

3.5.2.1 두유(豆乳)류 음료soya bean drinks

대두를 주원료로 하여 갈아 걸쭉한 액체를 만들고 비린내를 제거하는 등의 공정으로 만든 걸쭉한 액체에 물·당액 등을 조제하여 만든 제품으로 예를 들어 순두유·조제두유·두유음료이다.

3.5.2.2 야자즙 음료coconut milky drinks

신선하고 알맞게 익은 야자를 주원료로 하여 야자 과육으로 가공하여 제조한 야자즙에 물·당액 등을 첨가 조제하여 만든 제품.

3.5.2.3 살구씨 음료apricot kernel milky drinks

살구씨를 주원료로 하여 물에 담가 가는(연마) 등의 공정으로 제조한 걸쭉한 액체에 물·당액 등을 첨가 조제하여 만든 제품.

3.5.2.4 기타 식물 단백질 음료 other vegetable protein drinks

호두알·땅콩·호박씨·해바라기씨 등의 원료를 가는 등의 공정으로 제조한 걸쭉한 액체에 물·당액 등을 첨가 조제하여 만든 제품.

3.6 병포장 음용수류 bottled water

3.6.1 정 의

밀봉한 플라스틱병·유리병 혹은 기타 용기 중 어떠한 첨가제도 포함하지 않은 직접 음용이 가능한 물.

3.6.2 종 류

3.6.2.1 음용 천연광천수 natural mineral water

지하 깊은 곳에서 자연적으로 솟아난 것이나 혹은 인공적으로 발견한 아직 오염되지 않은 지하생수로 일정량의 암염·미량원소 혹은 이산화탄산가스 체(體)를 함유하고 일반적인 상황에서 화학성분·유량·수온 등 동태가 자연적인 기복 범위내에서 비교적 안정되어야 한다. 이산화탄산가스를 첨가할 수 있다.

3.6.2.2 음용 순정(純淨)수 pure water

생활음용수 위생표준에 적합한 물을 수원(水源)으로 하여 증류법·전기투석법·이온교환법·반삼투법 및 기타 적당한 가공방법으로 물 중의 광물질·유기성분·유해물질 및 미생물 등을 제거하고 가공 제조한 물.

3.6.2.3 기타 음용수 other water

생활음용수 위생표준에 적합한 지하수에서 지표의 샘물 혹은 자연수위보다 높은 천연 저수층에서 분출한 샘물 혹은 깊은 우물물을 수원(水源)으로 하여 가공 제조한 물.

3.7. 차 음료(제품)류 tea drinks

3.7.1 정 의

물에 차 잎을 담가 추출·여과·침전 등 공정으로 제조한 찻물 혹은 찻물에 물·당액·산미제(酸味劑)·식용 향정(에센스)·과일즙 혹은 식(곡)물 추출액 등을 첨가 조제 가공하여 만든 제품.

3.7.2 종 류

3.7.2.1 차음료tea

찻물(혹은 농축액)을 직접 용기 중에 담아 제조한 제품.

3.7.2.2 과즙 차음료tea with fruit juice

찻물에 물·원액즙(혹은 농축과즙)·당액·산미제(酸味劑) 등을 첨가 조제하여 만든 제품. 완제품 중 원과즙 함량이 5.0%(m/V) 보다 낮지 않은 것.

3.7.2.3 과일맛 차음료fruit flavoured tea

찻물에 물·식용 향정(에센스)·당액·산미제(酸味劑) 등을 첨가 조제하여 만든 제품.

3.7.2.4 기타 차음료other tea drinks

찻물에 식(곡)물 추출액·식용 향정(에센스)·당액·산미제(酸味劑) 등을 첨가 조제하여 만든 제품.

3.8. 고체(固體)음료(제품) 류powdered drinks

3.8.1 정 의

당·식품 첨가제·과즙 혹은 식물 추출물 등의 원료로 가공 제조한 분말형·과립형 혹은 덩어리형의 제품. 완제품 수분이 5%(m/m)보다 높지 않다.

3.8.2 종 류

3.8.2.1 과일향형 고체 음료fruit flavoured type

당·과립·영양강화제·식용 향정(에센스) 혹은 착색제 등의 원료로 가공 제조한 것을 물로 용해한 후 색·향·맛이 제품명과 어울리는 제품.

3.8.2.2 단백질형 고체 음료protein type

당·유제품·계란가루·식용 향정(에센스) 혹은 착색제 등의 원료로 가공 제조한 것을 물로 용해한 후 색·향·맛이 제품명과 어울리는 제품.

3.8.2.3 기타형 고체 음료other types

- a) 당을 위주로 커피·코코아·유제품·식용 향정(에센스)을 첨가하여 가공 제조한 제품.
- b) 차잎·국화 및 띠 뿌리 등 식물을 주원료로 추출·농축하여 설탕과 골고루 섞어(혹은 설탕을 첨가하지 않고) 가공 제조한 제품.
- c) 식용 포리(包埋)제가 커피(혹은 기타 식물 추출물) 및 기타 식품첨가제 등의 원료를 흡수가공 제조한 제품.

3.9 특수용도 음료(제품)류drinks for special uses

3.9.1 음료 중 천연 영양소의 성분과 함량 비율을 조정하여 일부 특수한 사람들의 영양 수요에 적응하는 제품.

3.9.2 종 류

3.9.2.1 스포츠 음료sports drinks

영양소의 성분과 함량을 운동선수 혹은 체육 운동하는 사람들의 운동 생리 특성, 특수 영양 수요에 적응할 수 있고 또한 운동 선수 능력을 제고할 수 있는 제품.

3.9.2.2 영양소 음료fortified drinks

적당량의 식품 영양 강화제를 첨가하여 일부 사람들의 특수 영양 수요를보충하는 제품.

3.9.2.3 기타 특수용도 음료others

특수한 사람들의 수요에 적응하기 위해 조제한 제품으로 예를 들어 저열량 음료 등이다.

3.10 기타음료(제품)류 others drinks

3.10.1 정 의

위에서 언급한 9종 유형 이외의 소프트(soft) 음료.

3.10.2 종류

3.10.2.1 과일맛 음료 fruit flavoured drinks

당액에 식용 향정(에센스)·식물 추출액·산미제·감미제 등을 첨가 조제하여 제조한 원액 과즙 함량이 5%(m/V) 보다 낮고 직접 음용이 가능한 제품으로 예를 들면 귤맛 음료·레몬맛 음료 등이다.

3.10.2.2 비(非) 과일·채소류가 아닌 식물 음료류 plant drinks of non-fruit(vegetable) 과일·채소류가 아닌 식물의 뿌리·줄기·잎·꽃·종자 및 대나무 자체 분비 액체를 조제 가공하여 제조한 제품.

3.10.2.3 기타 물 음료 other water drinks

- a) 생활 음용수 위생표준에 적합한 물을 수원(水源)으로 정화처리(혹은 정화처리를 거치지 않고)를 거친 후 일종의 특수장치를 설치하여 인체 건강에 유리한 일정량의 미량원소 혹은 광물질을 함유하게 한 물.
- b) 천연 광천수를 이용하여 조제 가공한 제품.

3.10.2.4 기타 others

식용 및 약재가 되는 혹은 새로운 자원인 식물(食物)을 원료로 조제 가공하여 제조한 제품.