



中华人民共和国国家标准

GB 7101—2015

食品安全国家标准 饮 料

2015-11-13 发布

2016-11-13 实施

中 华 人 民 共 和 国
国 家 卫 生 和 计 划 生 育 委 员 会 发 布

前 言

本标准代替 GB 2759.2—2003《碳酸饮料卫生标准》、GB 7101—2003《固体饮料卫生标准》、GB 11673—2003《含乳饮料卫生标准》、GB 16321—2003《乳酸菌饮料卫生标准》、GB 16322—2003《植物蛋白饮料卫生标准》、GB 19296—2003《茶饮料卫生标准》、GB 19297—2003《果、蔬汁饮料卫生标准》、GB 19642—2005《可可粉固体饮料卫生标准》。

本标准与被代替标准相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 饮料”;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标。

食品安全国家标准

饮 料

1 范围

本标准适用于饮料。
本标准不适用于包装饮用水。

2 术语和定义

2.1 饮料 饮品

经过定量包装的,供直接饮用或用水冲调饮用的,乙醇含量不超过质量分数为 0.5% 的制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	检 验 方 法
色泽	具有该产品应有的色泽	液体饮料:取一定量混合均匀的被测样品置 50 mL 无色透明烧杯中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无异物。浓缩饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后进行检测。 固体饮料:取 5 g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态,按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后,立即嗅其香气,辨其滋味,静置 2 min 后,看烧杯底部有无异物
滋味、气味	无异味,无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物,液体饮料状态均匀,固体饮料无结块	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
锌、铜、铁总和 ^a /(mg/L)	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB/T 5009.90
氰化物(以 HCN 计) ^b /(mg/L)	≤	0.05	GB/T 5009.48
脲酶试验 ^c		阴性	植物蛋白饮料按 GB/T 5009.183 检验
注：固体饮料、浓缩饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本标准要求。			
^a 仅适用于金属罐装果蔬汁饮料。 ^b 仅适用于以杏仁为原料的饮料。 ^c 仅适用于以大豆为原料的饮料。			

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.6.3 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 ² (10 ³)	10 ⁴ (5×10 ⁴)	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	1(10)	10(10 ²)	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20(50)				GB 4789.15
酵母 ^c /(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
注：括号中的限值仅适用固体饮料,且奶茶、豆奶粉、可可固体饮料菌落总数的 m=10 ⁴ CFU/g。					
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 ^b 不适用于活菌(未杀菌)型乳酸菌饮料。 ^c 不适用于固体饮料。					

3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

- 4.1 乳酸菌饮料产品标签应标明活菌(未杀菌)型或非活菌(杀菌)型,标示活菌(未杀菌)型的产品乳酸菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g(mL)。
- 4.2 含有活菌(未杀菌)型乳酸菌、需冷藏储存和运输的饮料产品应在标签上标识贮存和运输条件。
-