



# 中华人民共和国国家标准

GB 7101—xxxx

## 食品安全国家标准

### 饮料

(征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局

发布

# 前 言

本标准代替GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》。

本标准与被代替标准相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量；
- 修改了其他要求。

# 食品安全国家标准

## 饮料

### 1 范围

本标准适用于饮料，不适用于包装饮用水。

### 2 术语和定义

#### 2.1 饮料

##### 饮品

用一种或几种食用原料，添加或不添加辅料，经加工制成定量包装的、供直接饮用或冲调饮用、乙醇含量不超过质量分数0.5%的制品（无醇啤酒除外），如碳酸饮料、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、固体饮料等。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应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：取约50mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。饮料浓浆/浓缩饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后进行检测。<br>固体饮料：取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异臭  |   |
| 状态    | 具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物 |   |

#### 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 (mg/L) <sup>a</sup>  | ≤   | 20   | GB5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90 |
| 氰化物 (以 HCN 计) <sup>b</sup> (mg/L)  | ≤   | 0.05 | GB 5009.36                        |
| 脲酶试验 <sup>c</sup>  |     | 阴性   | GB/T 5009.183                     |
| <sup>a</sup> 仅适用于金属罐装果蔬汁类及其饮料。<br><sup>b</sup> 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料。<br><sup>c</sup> 仅适用于添加大豆或含大豆蛋白的制品的饮料。<br>注: 固体饮料、饮料浓浆/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。 |     |      |                                   |

### 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 产品达到商业无菌状态的, 应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.6.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定, 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 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示) |   |                                    |                                      | 检验方法       |
|---|--|---|------------------------------------|--------------------------------------|------------|
|   | n  | c | m                                  | M                                    |            |
| 菌落总数 <sup>b</sup>   | 5  | 2 | 10 <sup>2</sup> (10 <sup>4</sup> ) | 10 <sup>4</sup> (5×10 <sup>4</sup> ) | GB 4789.2  |
| 大肠菌群  | 5  | 2 | 1 (10)                             | 10 (10 <sup>2</sup> )                | GB 4789.3  |
| 霉菌 ≤  | 20 (50)  |   |                                    |                                      | GB 4789.15 |
| 酵母 <sup>c</sup> ≤   | 20   |   |                                    |                                      | GB 4789.15 |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。<br><sup>b</sup> 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌 (未杀菌) 型饮料。<br><sup>c</sup> 不适用于固体饮料。<br>注: 括号中的限值仅适用固体饮料。 |  |   |                                    |                                      |            |

### 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 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。

4.2 添加乳酸菌的活菌 (未杀菌) 型产品乳酸菌数应 ≥ 10<sup>6</sup>CFU/g(mL), 并在产品标签上标识乳酸菌含量。

4.3 需冷藏或冷冻储存和运输的产品应在标签上标识贮存和运输条件。