



# 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 <sup>a</sup> /(mg/L)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB/T 5009.90
氰化物(以 HCN 计) <sup>b</sup> /(mg/L)	≤ 0.05	GB/T 5009.48
脲酶试验 <sup>c</sup>	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。		
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装果蔬汁饮料。 <sup>b</sup> 仅适用于以杏仁为原料的饮料。 <sup>c</sup> 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup> (10 <sup>3</sup> )	10 <sup>4</sup> (5×10 <sup>4</sup> )	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	1(10)	10(10 <sup>2</sup> )	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20(50)				GB 4789.15
酵母 <sup>c</sup> /(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 <sup>4</sup> CFU/g。					
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
<sup>b</sup> 不适用于活菌(未杀菌)型乳酸菌饮料。					
<sup>c</sup> 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。

---