



# 中华人民共和国国家标准

GB 7101—2022

## 食品安全国家标准 饮 料

2022-06-30 发布

2022-12-30 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 GB 7101—2015《食品安全国家标准 饮料》。

本标准与 GB 7101—2015 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(含饮用天然矿泉水)。

### 2 术语和定义

#### 2.1 饮料

用一种或几种食用原料,添加或不添加辅料、食品添加剂、食品营养强化剂,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为0.5%的制品,也可称为饮品,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 原辅料要求

原辅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50 mL混合均匀的被测样品置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。饮料浓浆按产品标签标示的冲调方法稀释后进行检测。 固体饮料:取5 g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下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、无异嗅	
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 <sup>a</sup> /(mg/L)	≤	20	GB 5009.13,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
注：固体饮料、饮料浓浆按产品标签标示的冲调方法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类及其饮料。 <sup>b</sup> 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料，检测结果换算为以 HCN 计。 <sup>c</sup> 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的饮料。			

### 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 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。

3.6.2 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				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>4</sup> )	10 <sup>4</sup> (5×10 <sup>4</sup> )	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>c</sup> /(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	1(10)	10(10 <sup>2</sup> )	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20(50)				GB 4789.15
酵母 <sup>d</sup> /(CFU/g 或 CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
注：括号中的限值适用于固体饮料。					
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 <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。 <sup>c</sup> 饮料浓浆按照括号中的限值执行。 <sup>d</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 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 $\geq 10^6$  CFU/g(mL),并在产品标签上标识乳酸菌含量。乳酸菌按 GB 4789.35 规定的方法检验。
  - 4.3 需冷藏或冷冻贮存和运输的产品应在标签上标识贮存和运输条件。
-