



中华人民共和国国家标准

GB 7101—2003
代替 GB 7101—1994

固体饮料卫生标准

Hygienic standard for solid drink

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 7101—1994《固体饮料卫生标准》。

本标准与 GB 7101—1994 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行了修改；

——对本标准结构、定义进行了修改，增加了原料、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——本标准参照 GB 10789—1996 对适用范围、定义进行了修改；

——本标准取消了焙烤型(速溶咖啡)品种及其相应的指标。

本标准自实施之日起，GB 7101—1994 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：辽宁省卫生监督所、天津市卫生局公共卫生监督所、上海市食品卫生监督检验所、卫生部卫生监督中心、广东省食品卫生监督检验所、武汉市食品卫生监督检验所、四川省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人：须欣、王旭太、崔春明、谷京宇、文彦、袁三喜、魏仁钧。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

本标准于 1986 年首次发布，1994 年第一次修订。

固体饮料卫生标准

1 范围

本标准规定了固体饮料的术语和定义、指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以果汁、动植物蛋白、植物提取物等原料制成的、产品水分不高于 5.0 g/100 g 的固体饮料。

本标准不适用于未经烘烤的以可可为原料加工制成的固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB 12695 饮料企业良好生产规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蛋白型固体饮料

以乳及乳制品、蛋及蛋制品等其他动植物蛋白等为主要原料,添加或不添加辅料制成的、蛋白质含量大于或等于 4% 的制品。

3.2

普通型固体饮料

以果汁或经烘烤的咖啡、茶叶、菊花、茅根等植物提取物为主要原料,添加或不添加其他辅料制成的、蛋白质含量低于 4% 的制品。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

具有该品种特有的色泽、香气和滋味,无结块,无刺激、焦糊、酸败及其他异味,冲溶后呈澄清或均匀混悬液,无肉眼可见的外观杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	
	蛋白型	普通型
蛋白质/(g/100 g) \geq	4.0	—
水分/(g/100 g) \leq	5.0	
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.5	
铅(Pb)/(mg/kg) \leq	1.0	
铜(Cu)/(mg/kg) \leq	5	

4.4 微生物指标

应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标	
	蛋白型	普通型
菌落总数/(cfu/g) \leq	30 000	1 000
大肠菌群/(MPN/100 g) \leq	90	40
霉菌/(cfu/g) \leq	50	
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 感官要求

取 5 g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态,按标签上所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内用 80℃ 左右蒸馏水冲溶稀释后,立即嗅其香气,辨其滋味,静置 2 min 后,看烧杯底部有无杂质。

10.2 理化指标

10.2.1 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

10.2.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

10.2.3 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.2.4 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.2.5 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

按 GB/T 4789.21 规定的方法检验。
