

GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》与GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》比对 (备注: 红色表示新增, 蓝色表示删除, 绿色表示修订)					
GB 7101-2022 食品安全国家标准 饮料			GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料		
1 范围			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)。			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 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、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。			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 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。			3.1 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。			3.2 感官要求 感官要求应符合表1的规定。		
表1 感官要求			表1 感官要求		
项目	要求	检验方法	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。饮料浓浆按产品标签标示的冲调方法稀释后进行检测。	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50mL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。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味, 无异味、无异臭	固体饮料: 取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下观察	滋味、气味	无异味, 无异臭	固体饮料: 取5g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

状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	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，检查其无外来异物	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	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2min后，看烧杯底部有无异物。
3.3理化指标 理化指标应符合表2的规定。			3.3理化指标 理化指标应符合表2的规定。		
表2 理化指标			表2 理化指标		
项目	指标	检验方法	项目	指标	检验方法
锌、铜、铁总和（mg/L） ^a ≤	20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90	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 5009.36	氰化物（以HCN计） ^b （mg/L）≤	0.05	GB/T 5009.48
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009.183	脲酶试验 ^c	阴性	植物蛋白饮料按GB/T 5009.183 检验
^a 仅适用于金属罐装果蔬汁类及其饮料。 ^b 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。 ^c 仅适用于添加大豆或含大豆蛋白的制品的饮料。 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。			^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。 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。		
3.4污染物限量和真菌毒素限量			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GB2762的规定。			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GB2761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GB2763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。

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						表3 微生物限量					
项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M			n	c	m	M	
菌落总数 ^b /（CFU/g或CFU/mL）	5	2	10 ² (10 ⁴)	10 ⁴ (5×10 ⁴)	GB 4789.2	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 ^c /（CFU/g或CFU/mL）	5	2	1（10）	10（10 ² ）	GB4789.3	大肠菌群/（CFU/g或CFU/mL）	5	2	1（10）	10（10 ² ）	GB4789.3中的平板计数法
霉菌/（CFU/g或CFU/mL）≤	20（50）				GB 4789.15	霉菌/（CFU/g或CFU/mL）≤	20（50）				GB 4789.15
酵母 ^d /（CFU/g或CFU/mL）≤	20				GB 4789.15	酵母 ^c /（CFU/g或CFU/mL）≤	20				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。 ^b 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。 ^c 饮料浓浆按照括号中的限值执行。 ^d 不适用于固体饮料 注：括号中的限值仅适用固体饮料。						^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。 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。					
3.7食品添加剂和食品营养强化剂						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。						3.7.1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。						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 需冷藏或冷冻储存和运输的产品应在标签上标识贮存和运输条件。

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。