

UDC 613.287
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 7101-94

固体饮料卫生标准

Hygienic standard of solid drink

1994-08-10 发布

1994-08-10 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国国家标准

固体饮料卫生标准

Hygienic standard of solid drink

GB 7101—94

代替 GB 7101—86

1 主题内容与适用范围

本标准规定了固体饮料的分类、技术要求及检验方法。

本标准适用于以糖、乳或乳制品、蛋或蛋制品、果汁或/和食用植物提取物等为主要原料,添加适量的辅料或食品添加剂制成的固体制品。本标准不适用于烧煮型咖啡。

2 引用标准

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌总数测定
- GB 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法

3 分类

3.1 蛋白型固体饮料:以糖、乳及乳制品、蛋及蛋制品或植物蛋白等为主要原料,添加适量的辅料或/和食品添加剂制成的蛋白质含量 $\geq 4\%$ 的制品。

3.2 普通型固体饮料:以糖、果汁,或以食用植物浓缩提取物为主要原料,添加适量的辅料或/和食品添加剂制成的蛋白质含量 $< 4\%$ 的制品。

3.3 焙烤型(速溶咖啡)固体饮料:以焙烤后的咖啡豆磨碎所提取的浓缩液为主要原料,添加适量的辅料或/和食品添加剂,经脱水制成的冲溶后即可饮用的制品。

4 技术要求

4.1 感官指标

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。

中华人民共和国卫生部 1994-08-10 批准

1994-08-10 实施