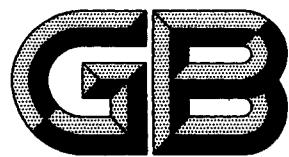


UDC 613.287
C 53



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

GB 7101—94

代替 GB 7101—86

Hygienic standard of solid drink

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≥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 烘烤型(速溶咖啡)固体饮料：以烘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。