

# DB

## 上海市地方标准

DB 31/2007—XXXX

代替 DB 31/2007—2012

### 食品安全地方标准

### 现制饮料

(征求意见稿)

2023-\*\*-\*\*发布

2023-\*\*-\*\*实施

上海市卫生健康委员会  
上海市市场监督管理局 发布

## 前 言

本标准代替DB31/2007-2012《现制饮料》。

本标准与DB31/2007-2012相比，主要变化如下：

- 修改了现榨饮料等术语和定义；
- 修改了原料要求、感官要求；
- 删除了微生物限量菌落总数、志贺氏菌、亚硝酸盐指标要求；
- 修改了金黄色葡萄球菌指标；
- 增加了蜡样芽胞杆菌指标；
- 增加了食品添加剂、农药残留和标签标识要求；
- 删除了加工制作卫生要求。

# 食品安全地方标准

## 现制饮料

### 1 范围

本标准适用于现制饮料。

### 2 术语和定义

#### 现制饮料

用一种或多种食用原料，添加或不添加辅料，现场加工销售，供消费者直接饮用的饮品，如现榨果蔬汁饮料、现磨谷物类饮品，以及现场调配、冲泡的饮料等。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原、辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。不得使用未通过安全性评估的新食品原料。

#### 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    | 具有相应品种应有的色泽。                      | 取约 50ml 混合均匀样品置于无色的透明器皿中，在自然光下观察色泽、性状，检查有无异物；鉴别气味；用温开水漱口后品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有相应品种应有的滋味和气味，无异味、无异臭。           |  |
| 状态    | 具有相应品种应有的状态，允许有分层和沉淀，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      |
|---------------------------------------|------|--------------|
| 脲酶试验 <sup>a</sup>                     | 阴性   | GB/T5009.183 |
| 氰化物 <sup>b</sup> （以 HCN 计）/（mg/L）≤    | 0.05 | GB 5009.36   |
| <sup>a</sup> 仅限于以大豆或大豆蛋白制品为主要原料的现制饮料。 |      |              |
| <sup>b</sup> 仅限于添加杏仁或以杏仁制品为主要原料的现制饮料。 |      |              |

#### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3.4 真菌毒素限量

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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

| 项目                               | 限量（若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示） | 检验方法             |
|----------------------------------|-------------------------------|------------------|
| 大肠埃希氏菌 ≤                         | 100                           | GB 4789.38 平板计数法 |
| 沙门氏菌                             | 0/25mL                        | GB 4789.4        |
| 单核细胞增生李斯特菌                       |                               | GB 4789.30       |
| 大肠埃希氏菌 O157: H7/NM               |                               | GB/T 4789.36     |
| 金黄色葡萄球菌 ≤                        | 1000                          | GB 4789.10       |
| 蜡样芽胞杆菌 <sup>a</sup> ≤            | 10000                         | GB 4789.14       |
| <sup>a</sup> 仅适用于以米为主要原料制作的现制饮料。 |                               |                  |

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4 标签标识要求

4.1 除现场堂食的现制饮料外，应当在直接接触现制饮料的包装表面标明食品名称、制作日期和时间、保质期或食用期限，以及经营者名称、地址、联系方式等内容。对保存条件和食用方式有特殊要求的，应在标签上注明。

4.2 采用食品工业浓缩液（汁、浆）、固体饮料等为主要原料，现场调配、冲泡而成的饮料，不得声称现榨饮料。