

DB

上海市地方标准

DB 31/2007—2023

代替 DB 31/2007—2012

食品安全地方标准
现制饮料

2023-12-4 发布

2024-6-4 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DB 31/2007-2012《现制饮料》。

本标准与DB 31/2007-2012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、感官要求和标签标识要求；
- 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

2.1 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 ^a	阴性	GB/T 5009.183
氰化物 ^b （以 HCN 计）/（mg/L）≤	0.05	GB 5009.36
^a 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的现制饮料。 ^b 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的现制饮料。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7 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氏菌		GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7/NM		GB 4789.36
金黄色葡萄球菌≤	1000	GB 4789.10
蜡样芽胞杆菌 ^a ≤	10000	GB 4789.14
^a 仅适用于以米为主要原料制作的现制饮料。		

3.8 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

除堂食外，应当在食品盛放容器或者包装表面标明加工制作时间、保质期或食用期限等内容。对保存条件和食用方式有特殊要求的，应在标签上注明。