

《食品安全国家标准 饮料》（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本标准于 2018 年立项（项目编号 spaq-2018-004），项目承担单位为：国家食品安全风险评估中心、中国饮料工业协会、中国食品科学技术学会、上海市质量监督检验技术研究院。2019 年 3 月 27 日召开标准启动会，2019 年 9 月 26 日召开行业座谈会形成标准草稿，2019 年 12 月进行行业征求意见，2019 年 12 月 17 日召开行业征求意见处理会，2019 年 12 月 20 日形成《食品安全国家标准 饮料》草稿报食品安全国家标准审评委员会秘书处办公室。2020 年 4 月 29-30 日，经第二届食品安全国家标准审评委员会食品产品专业委员会第三次会议审查通过。

二、标准的主要技术内容

（一）术语和定义

在 GB7101-2015 的基础上进行了细化，并根据行业意见明确无醇啤酒不属于饮料。

（二）感官要求

结合近年来饮料产品不断创新的新形势，不再对饮料的状态提出要求，同时修改该章节中的部分文字描述。

（三）理化指标

结合行业对产品的分类、饮料产品现状以及 GB7101-2015 的执行情况，将该章节中的“金属罐装果蔬汁饮料”修改为“金属罐装果蔬汁类及其饮料”；同时为保障食品安全，明确氰化物指标适用于添加了杏仁或杏仁为原料的制品的饮料，脲酶指标适用于添加了大豆或大豆制品的饮料。

（四）商业无菌要求

在 GB7101-2015 基础上，为进一步统一对商业无菌要求的理解，考虑到商业无菌是食品经过了适度的加热杀菌处理后，在食品内不存在致病微生物与在常温下能够在罐头内进行繁殖的非致病微生物的一种相对无菌状态，为了达到商业无菌，食品生产过程通常包括原材料预处理、罐装、密封、适当灭菌以及包装等流程，但不同食品、不同品控要求下其生产工艺的复杂性也不同。因此将原标准中该条款修改为产品达到商业无菌状态的，应符合商业无菌的要求。

（五）菌落总数指标

根据菌落总数与人体健康的关系,结合行业生产现状,修改了固体饮料的菌落总数要求,同时明确菌落总数指标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。

(六) 标签要求

为保证消费者知情权,避免标识误导,要求添加菌种的产品标签上应标明活菌(未杀菌)型或非活菌(杀菌)型,同时添加乳酸菌的活菌(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。

三、国内外相关法规标准情况

我国与饮料有关的安全国家标准主要有:《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762-2017)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB14880-2012)、《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》(GB 12695-2016)等。此外还有一些推荐性标准:《饮料通则》(GB/T 10789-2015)、《含乳饮料》(GB/T 21732-2008)、《茶饮料》(GB/T 21733-2008)、《碳酸饮料(汽水)》(GB/T 10792-2008)、《植物饮料》(GB/T 31326-2014)、《咖啡类饮料》(GB/T 30767-2014)等。

国际法典委员会(CAC)、欧盟、美国等对果蔬汁饮料的规定较多。CAC发布了“Fruit juice and Nectars”(CODEX STAN 247-2005),规定了果汁类产品的分类、质量、标识方面的要求;欧盟发布了“Relating to fruit juices and certain similar products intended for human consumption”(2001/112/EC),对果汁类产品质量和标识方面作出规定;美国发布了“Canned fruit juice”(Code of Federal Regulation Title 21-Part 146 s),主要规定的是罐装果蔬汁饮料的质量相关规定。

四、其他需要说明的事项

无。