

附件2:

DB

上海市地方标准

DB 31/2007—2012

食品安全地方标准 现制饮料

2012-10-26 发布

2013-02-01 实施

上海市食品药品监督管理局 发布

前 言

本标准首次发布。

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 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 现制饮料

现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料，包括现榨饮料和现调饮料。

3.2 现榨饮料

以新鲜水果、蔬菜、谷类、豆类等为主要原料，经压榨、粉碎等工艺，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料，包括现榨果蔬饮料和现榨五谷杂粮饮料。

3.3 现榨果蔬饮料

以新鲜水果、蔬菜等为原料，经压榨等加工工艺，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料。

3.4 现榨五谷杂粮饮料

以谷类、豆类等为主要原料，经烘炒和（或）蒸煮等熟制过程，压榨和（或）粉碎等加工工艺，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料。

3.5 现调饮料

以浓缩液、固体饮料、糖浆等为主要原料，添加或不添加现榨饮料，稀释调配而成，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料。

3.6 热加工饮料

加工过程以经蒸、煮等热加工作为最终工艺制作的现制饮料，包括热加工现榨饮料和热加工现调饮料。

3.7 冷加工饮料

加工过程中未经蒸、煮等热加工工艺制作，或者热加工后冷却，再添加其他原料而不再经过加热的现制饮料，包括冷加工现榨饮料和冷加工现调饮料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 冰块应符合 GB 2759.1 的规定。
- 4.1.2 水应符合 GB 5749、GB 19298、GB 19642 以及附录 A 3.7 的规定。
- 4.1.3 其他原、辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

- 4.2.1 色泽：具有相应现制饮料的正常色泽。
- 4.2.2 滋味、气味：具有相应现制饮料应有的滋味和气味，无异味。
- 4.2.3 性状：允许有分层和沉淀，无外来杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计） ^a / (mg/kg)	≤ 4	GB 5009.33
脲酶试验 ^b	阴性	GB/T 5009.183
氰化物 ^c （以 HCN 计） / (mg/L)	≤ 0.05	GB/T 5009.48
^a 适用于以蔬菜为原料的现制饮料。 ^b 仅限于以大豆为原料的现制饮料。 ^c 仅限于以杏仁为原料的现制饮料。		

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表2 微生物限量

项 目	限 量 (若非指定,均以 CFU/mL 或 CFU/g 表示)	检 验 方 法
菌落总数 ^a		GB 4789.2
冷加工现榨饮料	≤ 100000	
冷加工现调饮料	≤ 50000	
热加工饮料	≤ 10000	
大肠埃希氏菌	≤ 100	GB 4789.38 平板计数法
沙门氏菌	0/25 mL	GB 4789.4
志贺氏菌		GB 4789.5
单核细胞增生李斯特菌		GB 4789.30
金黄色葡萄球菌		GB 4789.10 定性检验
大肠埃希氏菌 O157:H7/NM		GB/T 4789.36 常规培养法
^a 不适用于添加未杀菌乳酸菌饮料的现制饮料。		

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5 加工制作卫生要求

按附录 A 执行。

6 其他

制作后非即时供应的现制饮料，应在现制饮料容器或外包装上标明产品加工日期和时间。

附 录 A

现制饮料加工制作卫生要求

A.1 一般要求

现制饮料加工制作卫生要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）、DB 31/447和本附录的规定。

A.2 场所和设施要求

A.2.1 现制饮料应在专用、独立的制作场所内加工。餐饮服务单位制作场所使用面积应不小于2 m²，现制现售单位制作场所使用面积应不小于8 m²。

A.2.2 制售现制饮料的地位应根据制作饮料的种类，在制作场所设流动水池，配备相关设施，水池的数量、容量应与制作的食品和使用工具、容器相适应。现榨饮料制售单位操作区内，水池数量应不少于3个；现场调制饮料操作区内，水池数量应不少于2个。设置的水池中至少1个为洗手水池，各类水池应标识其用途。

A.3 加工供应过程要求

A.3.1 制售现制饮料的单位应根据产品特点，制定现制饮料加工、餐饮具清洗、消毒等操作工序的具体规定和详细的操作方法与要求，明确贮存时间、温度等关键项目控制要求及责任人员。

A.3.2 加工现榨果蔬饮料用的果蔬应消毒，消毒后应用洁净水冲洗。从完成消毒到制作现榨果蔬饮料的时间不应超过6小时，超时未使用的应重新消毒，无法再次消毒的应废弃。

A.3.3 现榨果蔬饮料应即榨即售，不能即时供应的应存放于10℃以下条件下，存放时间不应超过2小时。

A.3.4 现榨五谷杂粮饮料加工时应当烧熟煮透，并按以下方式之一供应：

(a)加工后立即供应；

(b)加工后盛放于保温设备中，确保饮料中心温度保持在60℃以上，当天制作当天销售；

(c)加热后2小时内将饮料中心温度降到10℃以下，当天制作当天销售。

A.3.5 现调饮料应按以下方式之一供应：

(a)存放在10℃~60℃条件的，制作到销售时间不应超过2小时；

(b)存放在高于60℃或者低于10℃条件的，当天制作当天销售。

A.3.6 存放在高于60℃或者低于10℃条件的，存放期间应定时测量产品中心温度或采用温度监测装置监测温度，并做好温度记录。

A.3.7 制作冷加工现制饮料、食用冰的水，应使用瓶（桶）装饮用水、瓶（桶）装饮用纯净水以及符合相关规定的净水设备处理的水或经煮沸的生活饮用水。

A.3.8 除水分较少的果蔬加工中因工艺需要可适量加水外，制作现榨果蔬饮料不得加水。

A.3.9 制作现制饮料不得掺杂、掺假、使用非食用物质，现制饮料现场加工过程中不得使用食品添加剂。

A.4 工具和容器清洁要求

A.4.1 用于制作现制饮料的设备、工具、贮存容器应符合DB 31/410规定，使用前应清洗消毒，每餐次使用后应洗净保持清洁。

A.4.2 制售现制饮料的饮料机应按下列要求，定时排去剩余饮料，并对所有与食品接触的部件进行清洗和消毒，营业前对管道出口进行再次消毒：

- (a) 制售10℃~60℃现制饮料的饮料机，每餐次使用后（或每隔4小时）；
 - (b) 制售低于10℃或高于60℃现制饮料的饮料机，每天营业结束后。
-

食品安全地方标准《现制饮料》 (DB 31/2007—2012)第1号修改单

本修改单经上海市卫生和计划生育委员会于 2017 年 3 月 21 日以沪卫计食品〔2017〕3 号批准，自批准之日起实施。

(修 改 事 项)

一、《现制饮料》(DB 31/2007—2012)中 4.1.2 的内容：

4.1.2 水应符合 GB5749、GB19298、GB19642 以及附录 A3.7 的规定。

修改为：

4.1.2 水应符合 GB5749、GB19298 以及附录 A3.7 的规定。

二、《现制饮料》(DB 31/2007—2012)中附录 A 的 A.3.9 的内容：

A.3.9 制作现制饮料不得掺杂、掺假、使用非食用物质，现制饮料现场加工过程中不得使用食品添加剂。

修改为：

A.3.9 制作现制饮料不得掺杂、掺假，不得使用非食用物质，现制饮料现场加工过程中不得使用食品添加剂(现调饮料在加工现场使用食品添加剂二氧化碳除外)。
