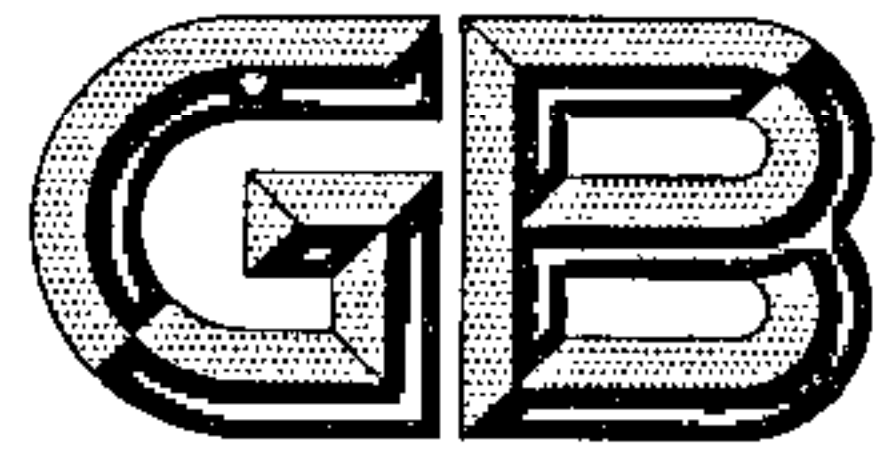


ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.50—2003  
代替 GB/T 5009.50—1996

---

## 冷饮食品卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic standard  
of cold drink and foods

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准代替 GB/T 5009.50—1996《冷饮食品卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.50—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由北京市卫生防疫站负责起草。

本标准于 1985 年首次发布，1996 年第一次修订，本次为第二次修订。

## 冷饮食品卫生标准的分析方法

### 1 范围

本标准规定了冷饮食品的卫生指标分析方法。

本标准适用于冰棍、冰淇淋、汽水、人工配制的果味水和果味露、果子汁、酸梅汤、食用冰块、散装低糖饮料、盐汽水、矿泉饮料、发酵型饮料、可乐型饮料及其类似冷饮食品中各项卫生指标的分析。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.29 食品中苯甲酸、山梨酸的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定

### 3 感官检查

3.1 取2份以上固体试样,置于洗净干燥烧杯中,用玻棒捣碎观察,应具有该试样正常的色泽和滋味,不得有异味、异臭和异物。

3.2 取30 mL振摇后的液体试样,置于洗净干燥烧杯中观察,应具有该试样正常的色泽和滋味,不得有异味、异臭和异物。

### 4 理化检验

#### 4.1 砷

按GB/T 5009.11操作。

#### 4.2 铅

按GB/T 5009.12操作。

#### 4.3 铜

按GB/T 5009.13操作。

#### 4.4 食品添加剂

##### 4.4.1 防腐剂

按GB/T 5009.29操作。

##### 4.4.2 着色剂

按GB/T 5009.35操作。