

饮料在不知不觉中早已经渗透我们的生活，很多人都非常喜欢喝饮料，饮料也有着各种不一样的种类，可是这一些年来也同样有很多的卫生问题，所以要想有效改变这一切，就必须要进行专业的饮料检测，只是很多人都不了解在检测的过程中到底有着什么样的方法。质检天下在食品检测行业拥有丰富的经验，能为客户提供一对一的检测方案，精准达到检测需求，省时省力省钱，欢迎前来咨询。

饮料的微生物需要做哪些方面的检测？

可以参考 4789.1~31-2003《食品卫生微生物学检验》中所规定的微生物学质量指标进行以下项目的检测：

菌落总数、大肠菌群数、沙门氏菌数、志贺氏菌数、金黄色葡萄球菌数、霉菌计数共 6 个项目。

根据《食品卫生微生物学检验》为标准，常规指标主要测菌落总数，大肠菌群，霉菌、酵母菌计数；致病菌为大肠埃希菌，沙门菌，金黄色葡萄球菌，溶血性链球菌和志贺氏菌。有时还要求测乳酸菌，醋酸菌，芽孢杆菌总数。

饮料部分检测标准：

- GB/T 10789-2015 饮料通则
- GB/T 31325-2014 植物蛋白饮料 核桃露（乳）
- GB/T 31326-2014 植物饮料
- GB/T 31324-2014 植物蛋白饮料 杏仁露
- GB/T 30884-2014 苹果醋饮料
- GB/T 30885-2014 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料
- GB/T 31121-2014 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 30767-2014 咖啡类饮料
- GB/T 29602-2013 固体饮料
- GB 15266-2009 运动饮料
- GB/T 12143-2008 饮料通用分析方法
- GB/T 10792-2008 碳酸饮料(汽水)
- GB/T 21731-2008 橙汁及橙汁饮料
- GB/T 21732-2008 含乳饮料
- GB/T 21733-2008 茶饮料
- GB/T 19416-2003 山楂汁及其饮料中果汁含量的测定
- GB/T 4789.21-2003 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 5009.186-2003 乳酸菌饮料中脲酶的定性测定
- GB/T 19080-2003 食品与饮料行业