



# 中华人民共和国国家标准

GB 4789.25—2024

食品安全国家标准  
食品微生物学检验  
酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

2024-02-08 发布

2024-08-08 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB/T 4789.21—2003《食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验》和 GB/T 4789.25—2003《食品卫生微生物学检验 酒类检验》。

本标准与 GB/T 4789.21—2003、GB/T 4789.25—2003 相比，主要变化如下：

- 修改了标准的名称；
- 修改了范围；
- 修改了设备和材料；
- 删除了培养基和试剂；
- 修改了采样；
- 修改了检样的处理；
- 修改了检验。

# 食品安全国家标准

## 食品微生物学检验

### 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

#### 1 范围

本标准规定了酒类、饮料、冷冻饮品的采样和检样处理方法。

本标准适用于酒类(包括发酵酒及其配制酒)、饮料、包装饮用水(包括饮用天然矿泉水)、冷冻饮品的采样和检样处理。

#### 2 设备和材料

##### 2.1 采样工具

采样工具应使用不锈钢或其他强度适当的材料,表面光滑,无缝隙,边角圆润。采样工具应清洁和无菌,使用前保持干燥。采样工具包括搅拌器具、吸管、采样勺、匙、刀具、采样钻、剪刀、镊子等。

##### 2.2 样品容器

样品容器的材料(如玻璃、不锈钢、塑料等)和结构应能充分保证样品的原有状态。容器和盖子应清洁、无菌、干燥。样品容器应有足够的体积,使样品可在检验前充分混匀。样品容器包括采样袋、采样管、采样瓶等。

##### 2.3 其他用品

包括温度计、铝箔、封口膜、采样登记表、无菌过滤装置、酒精灯等。

#### 3 采样

##### 3.1 采样原则和采样方案

采样原则和采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。

采样件数  $n$  应根据相关食品安全标准要求执行,每件样品的采样量不小于 5 倍检验单位的样品量,或根据检验目的确定。以下规定了 1 件食品样品的采样要求。

##### 3.2 酒类

3.2.1 适用于发酵酒及其配制酒等。

3.2.2 独立包装小于或等于 1 000 mL 的酒类:取相同批次的独立包装。

3.2.3 独立包装大于 1 000 mL 的酒类:可采集独立包装,也可在采样前摇动或用无菌棒搅拌液体,混匀后吸取适量样品,放入同一个无菌采样容器内。

##### 3.3 液体饮料

3.3.1 适用于无乙醇或乙醇含量不超过质量分数为 0.5% 的液体饮料、包装饮用水(包括饮用天然矿泉