

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国冷冻饮品标准化技术委员会(SAC/TC 497)归口。

本标准起草单位:内蒙古伊利实业集团股份有限公司、浙江五丰冷食有限公司、深圳市海川实业股份有限公司、祐康食品(杭州)有限公司、北京艾莱发喜食品有限公司、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、沈阳德氏企业集团有限公司、广东美怡乐食品有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会冷冻饮品专业委员会、中国商业联合会商业标准中心。

本标准主要起草人:李宁、胡五连、何唯平、赵建华、范清、毕鹏、刘卫星、张英春、王国明、欧阳淑珍、靳晓蕾、张曦。

冷冻饮品 冰淇淋

1 范围

本标准规定了冰淇淋的术语和定义、产品分类、原辅材料、技术要求、生产过程控制、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、销售和召回的要求。

本标准适用于定型预包装冰淇淋的生产、检验和销售,不适用于现制现售的软冰淇淋制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 317 白砂糖

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2749 蛋制品卫生标准

GB 2759.1 冷冻饮品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10009 冷冻饮品检验方法

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局第 75 号令)

食品召回管理规定(国家质量监督检验检疫总局第 98 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冰淇淋 ice cream

以饮用水、乳和(或)乳制品、蛋制品、水果制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料,添加或不添加食品添加剂和(或)食品营养强化剂,经混合、灭菌、均质、冷却、老化、冻结、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品。

3.2

全乳脂冰淇淋 full-milk fat ice cream

主体部分乳脂质量分数为 8% 以上(不含非乳脂)的冰淇淋。

3.3

清型全乳脂冰淇淋 milk fat ice cream

不含颗粒或块状辅料的全乳脂冰淇淋,如奶油冰淇淋、可可冰淇淋等。

3.4

组合型全乳脂冰淇淋 combination of milk fat ice cream

以全乳脂冰淇淋为主体,与其他种类冷冻饮品和(或)巧克力、饼坯等食品组合而成的制品,其中全乳脂冰淇淋所占质量分数大于50%,如巧克力奶油冰淇淋、蛋卷奶油冰淇淋等。

3.5

半乳脂冰淇淋 half milk-fat ice cream

主体部分乳脂质量分数大于等于2.2%的冰淇淋。

3.6

清型半乳脂冰淇淋 uniform half-milk fat ice cream

不含颗粒或块状辅料的半乳脂冰淇淋,如香草半乳脂冰淇淋、橘味半乳脂冰淇淋、香芋半乳脂冰淇淋等。

3.7

组合型半乳脂冰淇淋 combination of half-milk fat ice cream

以半乳脂冰淇淋为主体,与其他种类冷冻饮品和(或)巧克力、饼坯等食品组合而成的制品,其中半乳脂冰淇淋所占质量分数大于50%,如脆皮半乳脂冰淇淋、蛋卷半乳脂冰淇淋、三明治半乳脂冰淇淋等。

3.8

植脂冰淇淋 vegetable fat ice cream

主体部分乳脂质量分数低于2.2%的冰淇淋。

3.9

清型植脂冰淇淋 uniform vegetable fat ice cream

不含颗粒或块状辅料的植脂冰淇淋,如豆奶冰淇淋、可可植脂冰淇淋等。

3.10

组合型植脂冰淇淋 combination vegetable fat ice cream

以植脂冰淇淋为主体,与其他种类冷冻饮品和(或)巧克力、饼坯等食品组合而成的食品,其中植脂冰淇淋所占质量分数大于50%,如巧克力脆皮植脂冰淇淋、华夫夹心植脂冰淇淋等。

3.11

软塌 collapse

冰淇淋的形态软化塌落。

3.12

收缩 shrinkage

冰淇淋成形后体积缩小的现象。

3.13

膨胀 expansion

冰淇淋浆料经相关工序形成冰淇淋后体积增加的现象。

3.14

非脂乳固体 non-fat milk solid

乳固体中扣除乳脂肪的剩余物质。

4 产品分类

4.1 全乳脂冰淇淋

4.1.1 清型全乳脂冰淇淋

4.1.2 组合型全乳脂冰淇淋

4.2 半乳脂冰淇淋

4.2.1 清型半乳脂冰淇淋

4.2.2 组合型半乳脂冰淇淋

4.3 植脂冰淇淋

4.3.1 清型植脂冰淇淋

4.3.2 组合型植脂冰淇淋

5 原辅材料

5.1 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

5.3 乳制品

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.4 蛋制品

应符合 GB 2749 的规定。

5.5 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.6 其他原辅料

使用范围和使用量应分别符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求					
	全乳脂		半乳脂		植脂	
	清型	组合型	清型	组合型	清型	组合型
色泽	主体色泽均匀,具有品种应有的色泽					
形态	形态完整,大小一致,不变形,不软塌,不收缩					
组织	细腻滑润,无气孔,具有该品种应有的组织特征					
滋味气味	柔和乳脂香味,无异味		柔和淡乳香味,无异味		柔和植脂香味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质					

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标							
	全乳脂		半乳脂		植脂			
	清型	组合型	清型	组合型	清型	组合型		
非脂乳固体/(g/100 g)	≥		6.0					
总固形物/(g/100 g)	≥		30.0					
脂肪/(g/100 g)	≥		8.0	6.0	5.0	6.0	5.0	
蛋白质/(g/100 g)	≥		2.5	2.2	2.5	2.2	2.5	2.2
注 1: 组合型产品的各项指标均指冰淇淋主体部分。								
注 2: 非脂乳固体含量按原始配料计算。								

6.3 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2759.1 的规定。

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6.5 食品添加剂和食品营养强化剂

应分别符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

7 生产过程控制

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

在冻结状态下,取单只包装样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,先检查包装质量,然后剥开包装物,用目测检查色泽、形态、组织和杂质;用口尝、鼻嗅检查滋气味。

8.2 净含量负偏差

应按 JJF 1070 的规定执行。

8.3 总固形物、脂肪、蛋白质

按 SB/T 10009 规定的方法测定。

8.4 卫生指标

按 GB 2759.1 规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

9.2 抽样方法和数量

在成品库按批随机分散均匀抽取 1/2 000,每批抽取不少于 2 kg。

9.3 出厂检验

9.3.1 成品出厂前应逐批检验,检验合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、卫生指标中规定的菌落总数和大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时,每半年应进行一次型式检验,但有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 产品长期停产后,恢复生产时;
- c) 当原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 质量检验机构提出检验要求时。

9.4.2 型式检验项目包括“6 技术要求”的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定和复验

9.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

9.5.1.2 出厂检验项目有 1 项(卫生指标中规定的菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准规定,可以加倍抽样复验,复验后仍不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。

9.5.1.3 卫生指标中规定的菌落总数和大肠菌群中若有 1 项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品,不应复验。

9.5.2 型式检验判定和复验

9.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

9.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项(含 3 项,卫生指标中规定的微生物指标除外)不符合本标准规定,可以加倍抽样复验,复验后仍有 1 项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。型式检验项目超过 3 项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品,不应复验。

9.5.2.3 卫生指标中规定的微生物中若有 1 项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品,不应复验。

10 标签

10.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定,并注明类别。

10.2 冰淇淋中原果汁含量的质量分数低于 2.5% 的产品,可标为“××果味冰淇淋”;原果汁含量的质量分数 $\geq 2.5\%$ 的产品,可标为“××果汁冰淇淋”;含水果肉(或果块)的产品,可以标为“××水果冰淇淋”。

11 包装

11.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

11.2 单件包装应完整,封口严密,无破损。

11.3 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损,且外表清洁,与所装内容物相符合,箱外胶封。

12 运输

12.1 运输车辆应符合卫生要求,短途运输应使用冷藏车,长途运输冷藏车厢温度应 $< -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

12.2 产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运,防止挤压。

12.3 搬运产品应轻拿轻放,不应摔扔、撞击、挤压。

13 贮存

13.1 产品应贮存在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内,冷库应定期清扫、消毒。

13.2 产品应使用垛垫堆码,离地、离墙应大于 10 cm。

13.3 产品贮存不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品或其他杂物一起混贮。

14 销售

产品应放在低温陈列柜内销售,低温陈列柜的温度为 $\leq -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

15 召回

应按《食品召回管理规定》执行。