

ICS 67.100.40

X 53

备案号:

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T ××××—××××

软冰淇淋浆料

Soft Serve Ice Cream Mix

(征求意见稿)

2013年9月

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会组织起草。

本标准起草单位：中焙糖协冷冻饮品专业委员会，北京艾莱发喜食品有限公司，联合利华（中国）有限公司，内蒙古伊利实业股份有限公司，雀巢（中国）有限公司，内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司，宏宝莱集团股份有限公司，湖北康派克冰淇淋生产有限公司，沈阳德氏企业集团有限公司，广东美怡乐食品有限公司，辽宁天淇食品集团有限公司，上海市冷冻食品行业协会。

本标准主要起草人：

软冰淇淋浆料

1 范围

本标准规定了软冰淇淋浆料的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮藏。

本标准适用于可进行现场凝冻制作软冰淇淋类产品的浆料，不适用于预包装冰淇淋。

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，仅所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 2759.1 食品安全国家标准 冷冻饮品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定方法
- GB 5413.3 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定
- 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 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10009 冷冻饮品的检验方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质检总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 软冰淇淋浆料（软冰淇淋原浆） soft serve ice cream mix

以饮用水、乳和/或乳制品、食糖等为主要原料，添加或不添加食用油脂、食品添加剂和食品营养强化剂，经混合，均质，杀菌，灌装等工艺制成的一种均匀可流动的液态浆状产品。

4 产品分类

软冰淇淋浆料按产品中脂肪的种类和含量分为以下几类。

4.1 全乳脂软冰淇淋浆料

产品中的全部脂肪为乳脂肪，根据脂肪的含量分为：

- a) 全乳高脂软冰淇淋浆料；
- b) 全乳中脂软冰淇淋浆料；
- c) 全乳低脂软冰淇淋浆料；

4.2 非全乳脂软冰淇淋浆料

产品中含有非乳脂肪成分，根据脂肪的含量分为：

- a) 非全乳高脂软冰淇淋浆料；
- b) 非全乳中脂软冰淇淋浆料；
- c) 非全乳低脂软冰淇淋浆料；

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.2 生乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 5.1.3 其他原料：应符合相应的国家安全标准和有关规定。

5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种应有的颜色，色泽均匀。
组织状态	质地均匀，无脂肪上浮，无颗粒或沉淀物。
滋味和气味	具有乳的香味和滋味和/或相应花色品种的滋气味，无异味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。

5.3 净含量

应符合国家质检总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.4 理化指标

产品的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	全乳脂软冰淇淋浆料			非全乳脂软冰淇淋浆料		
	全乳 高脂	全乳 中脂	全乳 低脂	非全乳高脂	非全乳 中脂	非全乳 低脂
总固形物 / (%)	≥32.0	≥28.0	≥28.0	≥32.0	≥28.0	≥28.0
乳脂肪 ^a / (%)	>8.0	1.5-8.0	≥0.5 且 <1.5	—	—	—
总脂肪 / (%)	—	—	—	≥8.0	1.5-8.0	≥0.5 且 <1.5
乳蛋白 ^a / (%)	≥2.5			≥2.2		

^a 成分属性由原始配料确定。

5.5 污染物限量

产品的污染物限量应符合 GB2762 的规定。

5.6 真菌毒素限量

产品的真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

5.7 微生物限量

产品的微生物指标应符合 GB 2759.1 的规定。

5.8 致病菌限量

产品的致病菌限量应符合 GB 2759.1 的规定。

5.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 中冷冻饮品的规定。

5.10 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

6.2 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

6.3 总固形物

按SB/T 10009规定的方法检验。

6.4 乳脂肪

按GB 5413.3 中规定的第二法检验。

6.5 总脂肪

按GB 5413.3中规定的 第二法检验。

6.6 乳蛋白

按GB 5009.5规定的方法检验。

6.7 污染物

按GB 2762的规定的的方法检验。

6.8 真菌毒素

按 GB 2761 规定的方法检验。

6.9 微生物限量

按GB 2759.1规定的方法检验。

6.10 致病菌

按GB 2759.1规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 成品出厂前应经工厂检验部门逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官特性、净含量、理化指标、菌落总数和大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 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。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 组批

同一生产线、同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样方法和数量

7.4.1 在成品库按批随机分散均匀抽样，抽样单位以最小包装单位计。抽样数量按下式计算，但不应少于5件（含5件）。

$$S = \sqrt{\frac{N}{10}}$$

式中:

S——抽样件数;

N——被检产品实际件数。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定和复验

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准, 判为合格品。

7.5.1.2 出厂检验项目有一项(菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准, 可以加倍抽样复验, 复验后仍不符合本标准, 判为不合格品。

7.5.1.3 菌落总数和大肠菌群中若有一项不符合本标准, 判为不合格品, 不应复验。

7.5.2 型式检验判定和复验

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准, 判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过三项(菌落总数、大肠菌群、致病菌除外)不符合本标准, 可以加倍抽样复验, 复验后仍有一项不符合本标准, 判为不合格品。型式检验项目超过三项不符合本标准, 不应复验, 判为不合格品。

7.5.2.3 菌落总数、大肠菌群、致病菌中若有一项不符合本标准, 判为不合格品, 不应复验。

8 标签

8.1 向消费者提供的最小售卖单位的单件产品标签应符合 GB 7718 的规定。如标注营养标签应符合 GB28050 的规定

9 包装

9.1 包装材料应符合有关国家标准的规定。

9.2 单件包装应完整, 封口严密, 不破损, 内容物无裸露现象。

9.3 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。

10 运输

10.1 运输车辆应符合卫生要求。并需按产品要求配备相应运输车辆。

10.2 产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运。

10.3 搬运运输产品应轻拿轻放, 严禁摔扔、撞击、挤压。

11 贮存

11.1 按产品要求贮存在专用冷库或库房内, 冷库、库房应定期清扫、消毒。

11.2 产品应使用垛垫堆码, 离墙不应小于 20 cm, 堆码高度不宜超过 2 m。