

《软冰淇淋浆料》（征求意见稿）行业标准编制说明

一、工作概况

1、任务来源和主要起草单位

根据工业和信息化部《关于印发 2011 年第三批行业标准制修订计划的通知》（工信厅科[2011]165 号），《软冰淇淋浆料》列入标准制定计划。本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会提出，由全国食品发酵标准化中心归口，由中国焙烤食品糖制品工业协会组织起草。本标准主要起草单位有：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等。

2. 简要起草过程

根据制标工作的需要，在中国焙烤食品糖制品工业协会领导下，冷冻饮品专业委员会秘书处于 2012 年 3 月组建“软冰淇淋浆料”行业标准起草专家组，起草专家组的成员单位除中焙糖协冷冻饮品专业委员会外，还有北京艾莱发喜食品有限公司等 12 家国内生产软、硬质冰淇淋的龙头骨干企业委派的专家，组成起草专家组负责起草工作，为标准制定工作奠定了可靠的基础。

为加快软冰淇淋标准的制定进程，工作开展初期，根据要求专业委员会秘书处集中部分专家召开多次会议，经反复会议讨论起草了“标准草案（一稿）”。

2012 年 8 月 28 日在北京召开标准起草专家组全体成员工作会议，会议重点对“标准草案(一稿)”的框架、命名、定义、内容等技术问题的主要条款进行认真讨论，专家们讨论热烈，畅所欲言，提出了修改意见。参会领导对起草工作也给予了大力支持和正确指导，实质内容的发言，使参会代表深受启发。

秘书处根据会议意见进行汇总，形成“标准草案（二稿）”，标准制定工作顺利。为使标准更贴切实际生产和市场要求，会议要求需要对一些指标数有进一步的准确测试、分析和调查工作，并明确了分工及各位专家会后承担的工作，继续及时反馈意见。

会后，秘书处收集了美国、日本、加拿大、爱尔兰、韩国等国家的相关软冰淇淋标准和国内部分企业产品历年来的检测数据；参考国内外资料，秘书处又组织专家对软冰淇淋生产进行现场考察调研，在此基础上，再经反复修改，整理出“标准草稿（三稿）”。

秘书处于 11 月将“标准草稿（三稿）”发至起草专家组成员进行征求意见。

11月底秘书处将反馈意见进行汇总整理，共汇总意见34条，采纳和部分采纳29条，未采纳5条。未采纳的意见主要原因是鉴于“软冰淇淋浆”是现场凝冻机制作、即制即售的软冰淇淋产品原料，系工厂工业化生产，其中的有关条例考虑必须吻合“软冰淇淋标准”中的有关要求及“软冰淇淋浆料”的特性；其二，为规范冰淇淋市场，对消费者负责，软质冰淇淋的产品质量必须达到一定的标准要求；其三，在“软冰淇淋浆料”标准的制定中，必须明确分类区分为乳脂和非乳脂，并细分高脂、中脂、低脂产品。

根据反馈意见，秘书处对标准草稿进行了修改，形成“标准草稿（四稿）”。

2012年12月18日，由中焙糖协冷冻饮品专业委员会组织，在北京召开了“软冰淇淋行业标准起草工作研讨会”。参会的专家包括起草单位及相关单位等共10个单位的13位代表，会议经热烈讨论，提出不少修改建议，归纳出三方面建议：

建议1、将标准名称《软冰淇淋原浆》修改改为《软冰淇淋浆料》。

建议2、本标准规范性文件引用文件强调以国家最新颁布的法规标准为准。

建议3、强调本标准中的各项规定，都应符合冷冻饮品国家食品安全标准的规定。

会后，标准起草小组秘书处根据专家意见修改，形成本“标准征求意见稿”。

二、标准编制原则和主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据，解决的主要问题。

（一）标准起草原则

本标准的制定基于我国软冰淇淋浆料行业发展现状，综合梳理我国软冰淇淋浆料质量控制技术水平，以SB/T 10418-2007《软冰淇淋》行业标准为基础，充分考虑软冰淇淋浆料的特点，参考美国、日本、加拿大、爱尔兰、韩国等国家的相关软冰淇淋标准，结合国内部分企业产品历年来的检测数据，遵循“先进性、适用性、有效性”的原则。起草中坚持以科学依据为基础，确保标准的科学性；坚持公开、透明的原则，广泛听取各方意见，确保标准实施的可行性。

（二）主要技术内容说明

1、标准名称

在工业和信息化部《关于印发2011年第三批行业标准制修订计划的通知》（工信厅科[2011]165号）中，标准制定计划名称为“软冰淇淋原浆”。经标准起草工作会议讨论，大家一致认为，本标准名称改为“软冰淇淋浆料”更为合适。

2、范围

由于本标准涉及的产品是制作软冰淇淋类产品的原料，不是预包装的终产品，因此在“范围”中做了明确规定：“本标准适用于可进行现场凝冻制作软冰淇淋类产品浆料，不适用于预包装冰淇淋。”

3、术语和定义

在本条款中根据产品特性规定了“软冰淇淋浆料”的定义，“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

由于软冰淇淋浆料是制作软冰淇淋产品的主要原料，因此产品分类参照 SB/T 10418-2007《软冰淇淋》，按产品中脂肪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多

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

本标准规定了“原料要求”、“感官要求”、“净含量”、“理化指标”、“污染物限量”、“真菌毒素限量”、“微生物限量”、“致病菌限量”、“食品添加剂”、“食品营养强化剂”等 10 项条款。

5.1、原料要求

规定了主要原料“饮用水”和“生乳”应符合的国家标准；规定了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

根据产品特性规定了“色泽”、“组织状态”、“滋味和气味”、“杂质”的相关要求。

5.3、净含量

规定净含量“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

规定了“总固形物”、“乳脂肪”、“总脂肪”、“乳蛋白”4项指标，并根据产品分类规定了“全乳脂软冰淇淋浆料”和“非全乳脂软冰淇淋浆料”产品相应的指标值。

1) 总固形物

标准中规定了各类产品的“总固形物”要求，指标值参照 SB/T 10418-2007《软冰淇淋》，规定为，全乳脂软冰淇淋浆料和非全乳脂软冰淇淋浆料中，高脂产品的总固形物 $\geq 32.0\%$ ，中脂产品的总固形物 $\geq 28.0\%$ ，低脂产品的总固形物 $\geq 28.0\%$ 。

2) 乳脂肪

标准中对“全乳脂软冰淇淋浆料”产品规定了“乳脂肪”要求，其中“全乳高脂”产品的指标值参照 SB/T 10418-2007《软冰淇淋》，规定为 $>8.0\%$ ；“全乳中脂”产品的指标值规定为 $1.5\text{—}8.0\%$ ，上限值参照 SB/T 10418-2007，下限值参照 GB28050《预包装食品营养标签通则》，以保证标准的协调统一；“全乳低脂”产品的指标值规定为 $\geq 0.5\%$ 且 $<1.5\%$ ，上限参照 GB28050《预包装食品营养标签通则》，以保证标准的协调统一，下限参照 SB/T 10418-2007。

由于脂肪的检测方法采用 GB 5413.3，该方法不是乳脂肪的鉴别方法，因此为了确定产品中的脂肪是否是乳脂肪，在表2中加注脚注a规定：“成分属性由原始配料确定”。

3) 总脂肪

由于“非全乳脂软冰淇淋浆料”产品使用的原料不都是乳制品，因此在标准中规定了“总脂肪”要求，指标值与“全乳脂软冰淇淋浆料”产品“乳脂肪”相同。指标值的确立参照 SB/T 10418-2007。

4) 乳蛋白

本标准中规定了“乳蛋白”指标，其中“全乳脂软冰淇淋浆料”产品的乳蛋白 $\geq 2.5\%$ ，“非全乳脂软冰淇淋浆料”产品的乳蛋白 $\geq 2.2\%$ 。指标值的确立参照 SB/T 10418-2007。由于乳蛋白的检测方法采用 GB 5009.5，该方法不是乳蛋白的鉴别方法，因此为了确定产品中的蛋白质是否是乳蛋白，在表2中加注脚注a规定：“成分属性由原始配料确定”。

6、污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量、致病菌限量、食品添加剂、食品营养强化剂

为了确保与相关国家标准协调一致，本标准中的卫生指标直接引用相关国家标准，其中污染物限量按 GB2762—2005《食品中污染物限量》执行；真菌毒素限量按 GB2761《食品

中真菌毒素限量》执行；微生物和致病菌限量按 GB 2759.1 执行；食品添加剂的使用应符合 GB2760 中冷冻饮品的规定；食品添加剂的使用应符合 GB2760 中冷冻饮品的规定。

软冰淇淋浆料行业标准起草工作组

2013年9月