ICS 67.100.40
CCS X 53

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX
代替SB/T 10418-2017

软冰淇淋

Soft-serve ice cream

（报批稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

工业和信息化部标准报批公示

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替SB/T 10418-2017《软冰淇淋》，与SB/T 10418-2017相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了原辅料要求（见5.1，2017版的5.1）；

——更改了感官要求（见5.2，2017版的5.3）；

——更改了理化要求（见5.3，2017版的5.4）；

——更改了安全要求（见5.4，2017版的5.5）；

——更改了检验方法（见第6章，2017版的第6章）；

——更改了其他要求（见第7章，2017版的第7章）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）归口。

本文件起草单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、星洲康派克（湖北）食品饮料有限公司、江西康怡食品有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司、和路雪（中国）有限公司、北京艾莱发喜食品有限公司、百胜中国控股有限公司、广东美怡乐食品有限公司、上海益民食品一厂有限公司、钟薛高食品（上海）有限公司、日世（中国）投资有限公司、天津市食品安全检测技术研究院、江苏省食品药品监督检验研究院、中国商业联合会。

本文件主要起草人：李瑞光、尤丽萍、曹孝斌、张奎、康慧玲、李支霞、周京生、姚微霞、欧阳淑珍、祝焱波、石慧、于茜茜、王云、刘园、魏立立、靳晓蕾。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2007年首次发布为国内贸易行业标准SB/T 10418-2007；2017年第一次修订；

——本次为第二次修订（转为轻工行业标准）。

工业和信息化部标准报批公示

软冰淇淋

1 范围

本文件规定了软冰淇淋的原料、感官、理化、安全的要求，描述了相应的试验方法，规定了其他要求。

本文件适用于现场制作售卖的软冰淇淋类产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 20976 软冰淇淋预拌粉

GB/T 31321 冷冻饮品检验方法

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

QB/T 4893 软冰淇淋及软雪糕浆料

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 soft-serve ice cream

直接用软冰淇淋制作料（浆料）或用软冰淇淋预拌粉与水和/（或）乳及乳制品，添加或不添加其他原料调和，经凝冻成半固态状，无需硬化，体积膨胀并堆积成型的现场制作的食品。

3.2

全乳脂软冰淇淋 full-milk-fat soft-serve ice cream

产品中的脂肪全部为乳脂肪的软冰淇淋（3.1）。

3.3

非全乳脂软冰淇淋 nonfull-milk-fat soft-serve ice cream

产品中含有非乳脂肪的软冰淇淋（3.1）。

3.4

膨胀率 overrun

同一质量，软冰淇淋（3.1）成品体积比软冰淇淋制作料（浆料）[或软冰淇淋预拌粉加水和/(或)乳及乳制品]体积增加的百分比。

4 产品分类

按产品中脂肪的种类分为。

——全乳脂软冰淇淋，按脂肪含量分为：

- 全乳高脂软冰淇淋，
- 全乳中脂软冰淇淋，
- 全乳低脂软冰淇淋。

——非全乳脂软冰淇淋，按脂肪含量分为：

- 非全乳高脂软冰淇淋，
- 非全乳中脂软冰淇淋，
- 非全乳低脂软冰淇淋。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 软冰淇淋制作料（浆料）

应符合QB/T 4893和GB 2759的规定。

5.1.2 软冰淇淋预拌粉

应符合GB/T 20976的规定。

5.1.3 其他原料

应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	全乳脂软冰淇淋	非全乳脂软冰淇淋
色泽	具有该产品应有的色泽	
形态	堆起型	
组织状态	半固态，具有该产品应有的组织状态	
滋味、气味	具有乳特有的香味和滋味，花色产品具有该产品应有的滋味、气味，无异味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来异物	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

工业和信息化部标准报批公示

表 2　理化指标

项目[a]	全乳脂软冰淇淋			非全乳脂软冰淇淋		
	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/（g/100g）　≥	32	28	28	32	28	28
脂肪/（g/100g）	/			≥8.0	3.0～8.0	＜3.0
乳脂肪[b]/（g/100g）	＞8.0	3.0～8.0	＜3.0	/		
乳蛋白[b]/（g/100g）　≥	2.5			2.2		
膨胀率/%　≤	80					
[a]各项指标均指软冰淇淋主体部分 [b]按原始配料计算						

5.4　安全要求

污染物限量应符合GB 2762的规定。

6　加工要求

应符合GB 31654的规定。

7　试验方法

7.1　感官要求

随机抽取样品，在自然光线下观察色泽、形态、组织状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

7.2　总固形物

按GB/T 31321规定的方法测定。

7.3　脂肪

按GB/T 31321规定的方法测定。

7.4　膨胀率

按GB/T 31321规定的方法测定。

7.5　污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8　其他要求

8.1　软冰淇淋在售卖时宜用适当的方式标明产品类型。

8.2　软冰淇淋的盛放器具及材料应符合相关标准规定。

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示