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 10014-2008

冷冻饮品 雪泥

Frozen drinks-Ice frost

（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 10014-2008《冷冻饮品 雪泥》，与SB/T 10014-2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了分类（见第4章，2008年版的第4章）；

——更改了技术要求（见第5章，2008年版的第5章）；

——更改了检验方法（见第7章，2008年版的第7章）；

——更改了检验规则（见第8章，2008年版的第8章）；

——更改了标签要求（见第9章，2008年版的第9章）；

——更改了运输和贮存要求（见第11章，2008年版第11章和第12章）；

——删除了销售要求（2008年版的第13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、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、和路雪（中国）有限公司、雀巢（中国）有限公司、沈阳德氏企业集团有限公司、沈阳中街冰点城食品有限公司、河南省天冰冷饮有限公司、上海益民食品一厂有限公司、广东美怡乐食品有限公司、辽宁天淇食品集团有限公司、江西康怡食品有限公司、钟薛高食品（上海）有限公司、丹尼斯克（中国）有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、广东广益科技实业有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、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、天津商业大学、中国商业联合会、深圳中检联检测有限公司。

本文件主要起草人：李瑞光、李琴、张奎、李支霞、于倩、王国明、崔璨、胡春刚、祝焱波、欧阳淑珍、张营、曹孝斌、石慧、彭荣、黄海瑚、何松、张逸、徐慧静、刘园、刘立增、魏立立、靳晓蕾、王有成。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1992年首次发布为国内贸易行业标准SB/T 10014-92；1999年第一次修订；2008年第二次修订；

——本次为第三次修订（转为轻工行业标准）。

工业和信息化部标准报批公示

冷冻饮品 雪泥

1 范围

本文件规定了雪泥的原料、感官、理化、安全和净含量的要求，描述了相应的试验方法，规定了生产过程控制、检验规则、标签、包装、运输和贮存的内容，并给出了便于技术规定的分类。

本文件适用于雪泥的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 31321 冷冻饮品检验方法

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》 （国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

雪泥 ice frost

冰霜

以饮用水和/或果蔬制品等为主要原料，添加或不添加其他配料，经混合、灭菌、凝冻、硬化等工艺制成的冷冻饮品。

4 产品分类

4.1 清型雪泥

不含颗粒或块状原料的雪泥。

4.2 组合型雪泥

以雪泥为主体，与相关原料（如巧克力、饼干等）或其他冷冻饮品组合而成的制品。

5 技术要求

5.1 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	要求	
	清型	组合型
色泽	具有产品应有的正常色泽	
组织形态	组织疏松，不软塌，霜晶微细，入口即溶化，有砂质感	具有产品应有的组织形态特征
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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。

表 2 理化指标

项目	指 标	
	清型	组合型[a]
总固形物/% ≥	16.0	
[a] 组合型产品的指标指雪泥主体部分		

5.4 安全要求

应符合GB 2759的规定。

5.5 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产过程控制

生产企业在生产过程中应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 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，在自然光线下观察色泽、组织形态，检查有无杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

工业和信息化部标准报批公示

7.2 总固形物

按照GB/T 31321规定的方法测定。

7.3 安全要求

按照GB 2759规定的方法测定。

7.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一品种、同一生产线的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 成品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂或销售。

8.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 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。

8.4.2 型式检验项目应包括本文件 5.2～5.5 的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件，判为合格品。

8.5.1.2 出厂检验项目有 1 项（菌落总数和大肠菌群除外）不符合本文件，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件，判为不合格品。

8.5.1.3 菌落总数和大肠菌群中有 1 项不符合本文件，判为不合格品，不应复验。

8.5.2 型式检验判定

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判为合格品。

工业和信息化部标准报批公示

8.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项（致病菌、菌落总数和大肠菌群除外）不符合本文件，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件，判为不合格品。型式检验项目超过 3 项不符合本文件，不应复验，判为不合格品。

8.5.2.3 致病菌、菌落总数和大肠菌群中若有 1 项不符合本文件，判为不合格品，不应复验。

9 标签

9.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应同时标注产品类别。

9.2 果汁含量不低于 2.5%的产品，可标为“××（果）汁雪泥”；果汁含量低于 2.5%的产品不应标为“××（果）汁雪泥”，可标为“××（果）味雪泥”；含水果果肉（果泥或果块）的产品，可标为“××（水果）雪泥”。

9.3 运输包装的标签应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装

10.1 包装材料应符合相关标准的规定。

10.2 单件包装应完整，封口严密，不破损，内容物无裸露现象。

10.3 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁。

11 运输和贮存

应符合 GB 31605 的规定。

工业和信息化部标准报批公示