

ICS 67.100.40  
分类号: X 53  
备案号: 52190-2015

**QB**

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4893—2015

## 软冰淇淋及软雪糕浆料

Soft serve ice cream and drinkable milk ice mix

2015-10-10 发布

2016-03-01 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。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、中焙糖协冷冻食品专业委员会、中国食品发酵工业研究院、北京艾莱发喜食品有限公司、联合利华（中国）有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、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、祐康食品（杭州）有限公司、北京三元食品股份有限公司、上海市冷冻食品行业协会。

本标准主要起草人：张九魁、茅金妹、陈岩、李志军、宋全厚、计宏志、毕鹏、马海燕、康慧玲、王俊、陈历俊、周炜、王云桥、欧阳淑珍、王英、高海军、王国民、张营、金祖卫。

本标准为首次发布。

# 软冰淇淋及软雪糕浆料

## 1 范围

本标准规定了软冰淇淋及软雪糕浆料的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于制作软冰淇淋和软雪糕的浆料，不适用于预包装冷冻饮品。

## 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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 **soft serve ice cream mix**

以乳和/或乳制品及水、食糖、食用油脂等其中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂和食品营养强化剂，经混合、均质、杀菌或灭菌、灌装等工艺制成的，用于制作具有一定膨化率、半流态状、有一定堆起性的软冰淇淋的浆料。

### 3.2

#### 软雪糕浆料 **drinkable milk ice mix**

以乳和/或乳制品及水、食糖、食用油脂等其中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂和食品营养强化剂，经混合、均质、杀菌或灭菌、灌装等工艺制成的，用于制作具有一定膨化率、半流态状的软雪糕的浆料。

## 4 分类

### 4.1 软冰淇淋浆料

软冰淇淋浆料根据脂肪成分和含量分为：



4.1.1 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。

4.1.2 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。

4.2 软雪糕浆料

软雪糕浆料根据脂肪成分分为：

4.2.1 全乳脂软雪糕浆料

产品中的全部脂肪为乳脂肪。

4.2.2 非全乳脂软雪糕浆料

产品中含有非乳脂肪成分。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 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 其他原辅料：应符合相关标准和规定。

5.2 感官

产品的感官应符合表 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
组织形态	质地均匀
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	无正常视力可见外来异物

5.3 净含量

产品的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	软冰淇淋浆料						软雪糕浆料	
	全乳脂软冰淇淋浆料			非全乳脂软冰淇淋浆料			全乳脂 软雪糕 浆料	非全乳 脂软雪 糕浆料
	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/(g/100g) $\geq$	32.0	28.0	28.0	32.0	28.0	28.0	22.0	
乳脂肪/(g/100g)	>8.0	3.0~8.0	0.5~<3.0	—	—	—	$\geq 3.0$	—
总脂肪/(g/100g)	—	—	—	>8.0	3.0~8.0	0.5~<3.0	—	$\geq 3.0$
乳蛋白/(g/100g) $\geq$	2.5			2.2			2.5	1.8

注：乳脂肪和乳蛋白的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 GB 2762 中冷冻饮品的规定。

### 5.6 微生物

5.6.1 产品的微生物指标应符合 GB 2759.1 的规定。

5.6.2 采用灭菌、无菌灌装工艺生产的产品应符合商业无菌的要求。

### 5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中冷冻饮品的规定。

### 5.8 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官

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

### 6.2 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检测。

### 6.3 总固形物

按 SB/T 10009 规定的方法检测。

### 6.4 乳脂肪

按 GB 5413.3 中规定的方法检测。

### 6.5 总脂肪

按 GB 5413.3 中规定的方法检测。

### 6.6 乳蛋白

按 GB 5009.5 规定的方法检测。

### 6.7 污染物

按 GB 2762 规定的方法检测。

### 6.8 微生物

6.8.1 产品的微生物指标按 GB 2759.1 规定的方法检测。

6.8.2 商业无菌按 GB 4789.26 规定的方法检测。

## 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、净含量、理化指标、菌落总数、大肠菌群或商业无菌。

### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时，每6个月应进行1次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

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

7.2.2 型式检验项目包括本标准第5章中的全部项目。

### 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

从每批产品中按万分之五的比例随机抽取样品，抽样数量不应少于5件，且抽样总量不应少于5kg。

### 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，则判为合格品。

7.5.1.2 出厂检验项目若有1项（菌落总数、大肠菌群和商业无菌除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判为不合格品。

7.5.1.3 菌落总数、大肠菌群和商业无菌中若有1项不符合本标准，则判为不合格品，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3项（菌落总数、大肠菌群、致病菌和商业无菌除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍有1项不合格，判为不合格品。型式检验项目超过3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、致病菌和商业无菌中若有1项不符合本标准，判为不合格品，不应复验。

## 8 标签

8.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 产品标签应根据本标准第4章的规定标注产品类别。

## 9 包装

9.1 包装材料应符合有关标准的规定。

9.2 单件包装应完整，封口应严密，不破损，内容物应无裸露现象。

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 运输工具应符合相关卫生要求。

10.2 产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运。

10.3 搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

## 11 贮存

按产品特性贮存在专用库房或冷库内，冷库、库房应定期清扫、消毒。

---

中 华 人 民 共 和 国  
轻 工 行 业 标 准  
软冰淇淋及软雪糕浆料  
QB/T 4893—2015

\*

中国轻工业出版社出版发行  
地址：北京东长安街6号  
邮政编码：100740  
发行电话：(010)65241695  
网址：<http://www.chlip.com.cn>  
Email：[club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

轻工业标准化编辑出版委员会编辑  
地址：北京西城区下斜街29号  
邮政编码：100053  
电话：(010)68049923/24/25

\*

版权所有 侵权必究  
书号：155019·4655

印数：1—200册 定价：18.00元