



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10650—2012

冰淇淋筒

Ice-cream cone

2012-03-15 发布

2012-06-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准主要起草单位：深圳市海川实业股份有限公司、深圳海川食品科技有限公司、广州美怡乐食品有限公司、常州市伊斯特食品工程有限公司、河源海川科技有限公司、中国商业联合会商业标准中心。

本标准主要起草人：何唯平、赵建华、欧阳淑珍、叶建波、张国超、罗建国、张晨。

冰淇淋筒

1 范围

本标准规定了冰淇淋筒制品的术语和定义、分类、原料、辅料和食品添加剂、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、销售和召回的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1355 小麦粉
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2749 蛋制品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7100 饼干卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8957 糕点厂卫生规范
- GB/T 20980 饼干
- 《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号
- 《食品召回管理规定》国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冰淇淋筒 ice-cream cone

以小麦粉、淀粉(或不加淀粉)、蛋制品(或不加蛋制品)、食用油、糖(或不加糖)等为原料,经威化或脆皮工艺成型制成的具有均匀色泽、口感酥脆、各种形状的食品。

3.2

威化 wafer technology

经配制的料浆在模腔中进行高温膨化的一种工艺。

3.3

脆皮 crispy technology

经配制的料浆在模具中烘烤压成薄片,再经卷制或压制成型的一种工艺。

4 分类

4.1 威化冰淇淋筒(简称威化筒)。

4.2 脆皮冰淇淋筒(简称脆皮筒)。

5 原料、辅料和食品添加剂

5.1 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

5.2 淀粉

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.3 食用油

应符合 GB 2716 的规定。

5.4 蛋制品

应符合 GB 2749 的规定。

5.5 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

5.6 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.7 其他辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.8 食品添加剂

应符合相关国家标准或行业标准的规定。



6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	威化筒	脆皮筒
形态	外形完整,花纹清晰,厚薄基本均匀,无变形	
色泽	具有该品种应有的色泽,色泽基本均匀	
滋味与气味	具有该品种应有的滋味及气味,无异味,口感酥松	具有该品种应有的滋味及气味,口感脆、味甜,无异味
杂质	无正常视力可见杂质	

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	
	威化筒	脆皮筒
水分/(g/100 g)	≤ 5.5	4.5
碱度(以碳酸钠计)/(g/100 g)	≤	0.3

6.3 卫生指标

酸价、过氧化值、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌及致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)应符合 GB 7100 的规定。

6.4 食品添加剂

使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

通过目测和品尝的方法进行检验。

8.2 理化检验

8.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

8.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.4 酸价和过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

8.2.5 碱度

按 GB/T 20980 规定的方法测定。

8.3 微生物检验

8.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

8.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

8.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB/T 4789.5 和 GB 4789.10 规定的方法测定。

8.3.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 原、辅料验收

应具有有效合格检测报告,方可入库。

9.2 组批

同一班次、同一品种、同一规格、同一生产线生产的产品为一批。

9.3 抽样方法

在企业的产品贮存库内随机抽样,每批取3次样,每次不少于150 g,用于检验和留样。

9.4 出厂检验

每批产品出厂前应进行检验,检验合格方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、菌落总数和大肠菌群。

9.5 型式检验

型式检验项目为第6章规定的项目,正常情况下每半年检验一次,有下列情况之一时也应做型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式投产后,如原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

9.6 判定规则

9.6.1 出厂检验判定和复检

9.6.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

9.6.1.2 出厂检验项目有1项(菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准规定,可以加倍随机抽样进行该项目的复检,复检后仍有1项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。超过1项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品,不应复检。

9.6.1.3 菌落总数和大肠菌群中的1项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品,不应复检。

9.6.2 型式检验判定和复检

9.6.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定为合格品。

9.6.2.2 型式检验项目不超过3项(含3项,菌落总数、大肠菌群、霉菌和致病菌除外)不符合本标准规定,可以加倍随机抽样进行该项目的复检,复检后仍有1项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。超过3项不符合本标准规定,判定该批产品为不合格品,不应复检。

9.6.2.3 菌落总数、大肠菌群、霉菌和致病菌中有1项不符合本标准规定,判定该批产品为不合格品,不应复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

10.1 标签、标志

标签应符合GB 7718的规定,并注明类别。储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10.2 包装

包装材料和包装形式应符合相关国家食品安全的规定。

10.3 运输

应使用符合卫生要求的专用工具和容器运输。运输中保持包装完整,不破不变形;防雨、雪、日晒、

高温、受潮、重压；不得与有害物质混运。

10.4 贮存

成品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有害物质混贮，贮存时成品应离墙面、地面 10 cm 以上。

10.5 销售

应带包装销售，防止受压和受潮。

11 召回

按《食品召回管理规定》执行。
