

ICS 67.100.40
X 53
备案号:25389—2009

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10015—2008
代替 SB/T 10015—1999

冷冻饮品 雪糕

Frozen drinks—Milk ice

2008-12-04 发布

2009-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准替代 SB/T 10015—1999《雪糕》。

本标准与 SB/T 10015—1999 相比主要修改如下：

- 将标准名称改为《冷冻饮品 雪糕》；
- 增加了雪糕术语和定义；
- 修改了产品分类；
- 调整了总固形物、总糖和脂肪指标，增加了蛋白质指标；
- 增加了生产过程控制和销售要求。

本标准由中国商业联合会和中国焙烤食品糖制品工业协会共同提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、中国焙烤食品糖制品工业协会冷冻饮品专业委员会、中国食品发酵工业研究院、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、北京艾莱发喜食品有限公司、沈阳德氏企业集团有限公司、宏宝莱集团股份有限公司、上海益民食品一厂有限公司、和路雪(中国)有限公司、雀巢(中国)有限公司、佑康食品(杭州)有限公司、杭州五丰冷食有限公司、辽宁天淇食品集团有限公司、广东美怡乐食品有限公司、天冰(集团)冷饮有限公司、上海哈根达斯食品有限公司、北京吉野家快餐有限公司、丹尼斯克(中国)有限公司、上海市糖业烟酒(集团)有限公司等单位共同起草。

本标准主要起草人：张丽君、茅金妹、陈岩、张冲、康慧玲、周炜、王国明、高海军、谢桂英、计宏志、吴春竹、王英、连宝林、张营、欧阳淑珍、刘兴苍、曹敏、苏庆辉、邹春雷、冯富生。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10015—1999；
- SB/T 10015—1992。

冷冻饮品 雪糕

1 范围

本标准规定了雪糕的术语和定义、产品分类、技术要求、生产过程控制、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和销售等要求。

本标准适用于定型预包装雪糕的生产、流通和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 317 白砂糖
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2749 蛋制品卫生标准
- GB 2759.1 冷冻饮品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- SB/T 10009 冷冻饮品检验方法
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

雪糕 milk ice

以饮用水、乳和/或乳制品、食糖、食用油脂等为主要原料,可添加适量食品添加剂,经混合、灭菌、均质或凝冻、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

SB/T 10015—2008

3.2

空头 vacancy

用刀切开雪糕根部时出现超过 5 mm 的凹陷。

4 产品分类

4.1 清型雪糕。

4.2 组合型雪糕。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 饮用水:应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。

5.1.3 乳制品:应符合相关乳制品国家标准的规定。

5.1.4 蛋制品:应符合 GB 2749 的规定。

5.1.5 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。

5.1.6 食品添加剂和食品营养强化剂:应选用 GB 2760 和 GB 14880 中允许使用的食品添加剂和食品营养强化剂;还应符合相应的食品添加剂产品标准。

5.1.7 其他原辅料应符合国家有关标准的规定。

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	具有品种应有的色泽	
形态	形态完整,大小一致。插杆产品的插杆应整齐,无断杆,无多杆,无空头	
组织	冻结坚实,细腻滑润	具有品种应有的组织特征
滋味和气味	滋味协调,香味纯正,具有品种应有的滋味和气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.4 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/%	≥ 20.0	
总糖(以蔗糖计)/%	≥ 10.0	
蛋白质/%	≥ 0.8	≥ 0.4
脂肪/%	≥ 2.0	≥ 1.0

^a 组合型产品的各项指标均指雪糕主体部分。

5.5 卫生指标

总砷、铅、铜、菌落总数、大肠菌群、致病菌的限量应符合 GB 2759.1 的规定。

5.6 食品添加剂和食品营养强化剂的添加限量

产品中食品添加剂和食品营养强化剂的添加限量应符合 GB 2760 和 GB 14880 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 检验方法

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,用目测检查色泽、形态、杂质等,用口尝、鼻嗅检查其他感官要求。

7.2 净含量

用感量为 0.1 g 的天平,先称量单件包装样品的总量,再称量其包装物和插杆,计算两次称量之差。

7.3 总固形物、总糖和脂肪

按 SB/T 10009 规定的方法测定。

7.4 总砷

按照 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

7.5 铅

按照 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

7.6 铜

按照 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

7.7 菌落总数

按照 GB/T 4789.2 规定的方法检验。

7.8 大肠菌群

按照 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

7.9 致病菌

按照 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5 和 GB/T 4789.10 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 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。

8.1.2 出厂检验项目包括感官特性、净含量偏差、菌落总数和大肠菌群。

8.2 型式检验

8.2.1 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。

8.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

8.3 组批

同一班次、同一品种、同规格的产品为一批。

SB/T 10015—2008

8.4 抽样方法和数量

在成品库按批随机分散均匀抽样,抽样单位以箱计。抽查箱数按式(1)计算,但不应少于3箱(含3箱)。

$$S = \sqrt{\frac{N}{10}} \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

S——抽样箱数;

N——被检产品实际箱数。

每箱抽取的件数(最小包装)按式(2)计算,但不得少于12件。

$$S_1 = \sqrt{\frac{N_1}{2}} \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中:

S₁——取样件数;

N₁——每箱中的件数。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定和复验

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格品。

8.5.1.2 出厂检验项目有一项(菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后仍不符合本标准,判为不合格品。

8.5.1.3 菌落总数和大肠菌群中若有一项不符合本标准,判为不合格品,不应复验。

8.5.2 型式检验判定和复验

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准,判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过三项(菌落总数、大肠菌群、致病菌除外)不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后仍有一项不符合本标准,判为不合格品。型式检验项目超过三项不符合本标准,不应复验,判为不合格品。

8.5.2.3 菌落总数、大肠菌群、致病菌中若有一项不符合本标准,判为不合格品,不应复验。

9 标签

9.1 单件预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

9.2 原果汁含量不低于2.5%的产品,可以标明“××果汁雪糕”;原果汁含量低于2.5%的产品不得标为“××果汁雪糕”,应标为“××果味雪糕”;含水果果肉(或果块)的产品,可以标为“××水果雪糕”。

10 包装

10.1 包装材料应符合有关国家标准的规定。

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,与所装内容物相符合,箱外胶封。

11 运输

11.1 运输车辆应符合卫生要求。短途运输可以使用冷藏车或有保温设施的车辆,长途运输应使用具有制冷功能的运输车。

11.2 产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运,运输时应防止挤压。

11.3 搬运产品应轻拿轻放,严禁摔扔、撞击、挤压。

12 贮存

- 12.1 产品应贮存在 $\leq -22\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内,冷库应定期清扫、消毒。
- 12.2 产品应使用垛垫堆码,离墙不应小于 20 cm,堆码高度不宜超过 2 m。
- 12.3 产品贮存过程中不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品或其他杂物一起存放。

13 销售

产品应在冷冻条件下销售,低温陈列柜的温度应 $\leq -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

中华人民共和国国内贸易
行业标准
冷冻饮品 雪糕
SB/T 10015—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 11 千字
2009年4月第一版 2009年4月第一次印刷

*

书号: 155066·2-19568 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



SB/T 10015-2008