

ICS 67.100.40
X 53



中华人民共和国国家标准

GB/T 20976—2007

GB/T 20976—2007

软冰淇淋预拌粉

Soft-serve ice cream premix powder

中华人民共和国
国家标准
软冰淇淋预拌粉
GB/T 20976—2007

*

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 10 千字
2007年8月第一版 2007年8月第一次印刷

*

书号:155066·1-29842 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



GB/T 20976—2007

2007-06-04 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准由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负责起草。

本标准主要起草人：何唯平、刘梅森、赖敬财、盛明珠、曹延明、张丽英、赵建华、李克。

5.3 卫生要求检验

5.3.1 铅

按 GB/T 5009.12 检验。

5.3.2 砷

按 GB/T 5009.11 检验。

5.3.3 铜

按 GB/T 5009.13 检验。

5.3.4 细菌总数

按 GB/T 4789.18 检验。

5.3.5 大肠菌群

按 GB/T 4789.18 检验。

5.3.6 致病菌

按 GB/T 4789.18 检验。

5.4 净含量

取定量包装的样品,称取总质量;再倒出样品,称取包装袋质量,净含量计算见式(3)。

$$m = m_1 - m_2 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中:

m ——定量包装商品净含量,单位为克(g);

m_1 ——定量包装商品总质量,单位为克(g);

m_2 ——包装袋质量,单位为克(g)。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 检验项目

包括感官、水分、菌落总数和大肠菌群。

6.1.2 抽样

6.1.2.1 抽样方法

以同一批配料的产品分批。

6.1.2.2 抽样要求

产品应分批编号,按批号取样检验。

粉用塑料袋包装时,可以按批号分开,从该产品堆放的不同部位采取总数的千分之一作检验与留样用,但不应少于 2 件。尾数超过 500 件者,应增取 1 件。

所采样品检验与留样应贴上标签,标明下列各项:

- a) 产品名称;
- b) 生产企业名称及生产日期;
- c) 采样日期;
- d) 产品数量及批号。

6.1.3 判定规则

检验结果中有任何一项指标(除卫生要求外)不符合本标准要求,可再取样复检,复检以一次为限;复检时可单独检验不符合项目,但产品卫生要求不得复检。复检数量为原取样数量的 2 倍。复检均符合技术要求时视为合格产品,复检结果不合格者,则整批产品判为不合格。

6.2 型式检验

6.2.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。正常生产时应每 6 个月进行一次型式检验,但菌

软冰淇淋预拌粉

1 范围

本标准规定了软冰淇淋预拌粉的术语、要求、试验方法、检验规则和包装。

本标准适用于即制即售软冰淇淋预拌粉的生产、检验和销售。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.18 食品卫生微生物检验 乳与乳制品检验

GB/T 5009.3 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/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB 5410 全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉

GB/T 5413.1 婴幼儿配方食品和乳粉 蛋白质的测定

GB/T 5413.3 婴幼儿配方食品和乳粉 脂肪的测定

GB/T 5413.5 婴幼儿配方食品和乳粉 乳糖、蔗糖和总糖的测定

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号[2005 年]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标准。

3.1

软冰淇淋预拌粉 soft-serve ice cream premix powder

采用奶粉、食糖等为主要原料按照配方复配而成的,使用时加水后可用于即制即售的软冰淇淋粉状复配物。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 乳粉

应符合 GB 5410 的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。