

ICS 67.100.40
X 53
备案号:20183—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10418—2007

SB/T 10418—2007

软 冰 淇 淋

Soft-serve ice cream

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
软 冰 淇 淋
SB/T 10418—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 0.5 字数 8 千字
2007年6月第一版 2007年6月第一次印刷

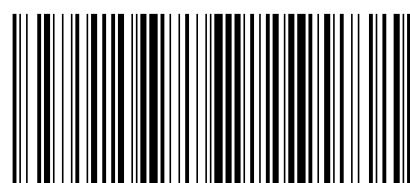
*

书号:155066·2-17697 定价 10.00 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 10418-2007

2007-01-25 发布

2007-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 技术要求	2
6 试验方法	3
7 其他要求	3

表 2 理化指标

项目	全乳脂软冰淇淋			非全乳脂软冰淇淋		
	全乳高脂	全乳中脂	全乳低脂	标准非全乳脂	非全乳中脂	非全乳低脂
总固型物/(%)	≥32	≥28	≥28	≥32	≥28	≥28
乳脂肪 ^a /(%)	>8.0	3.0~8.0	≥0.5且<3.0	—	—	—
总脂肪/(%)	—	—	—	≥8.0	3.0~8.0	≥0.5且<3.0
乳蛋白 ^a /(%)	≥2.5			≥2.2		
膨胀率/(%)	≤80					
^a 按原始配料计算。						

5.4 卫生质量控制指标

应符合表 3 规定。

表 3 卫生质量控制指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/L)	≤0.2
铅(Pb)/(mg/L)	≤0.3
铜(Cu)/(mg/L)	≤5.0
菌落总数/(CFU/g)	<10 万
大肠菌群/(MPN/100 g)	<1 000
致病菌(指沙门氏菌、志贺氏菌和金黄色葡萄球菌)	不得检出

5.5 食品添加剂和食品营养强化剂

添加的限量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

6 试验方法

- 6.1 总固形物:按 SB/T 10009 规定的方法测定。
- 6.2 脂肪:按 SB/T 10009 规定的方法测定。
- 6.3 蛋白质:按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。
- 6.4 膨胀率:按 SB/T 10009 规定的方法测定。
- 6.5 总砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 6.6 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。
- 6.7 铜:按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。
- 6.8 菌落总数:按 GB/T 4789.2 规定的方法测定。
- 6.9 大肠菌群:按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。
- 6.10 致病菌:按 GB/T 4789.4, GB/T 4789.5, GB/T 4789.10 规定的方法测定。

7 其他要求

- 7.1 软冰淇淋在售卖时必须以消费者可见的方式标明产品类型。
- 7.2 软冰淇淋的盛放用具或材料应符合相应的卫生标准要求。
- 7.3 制作售卖现场应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求。

3.3

堆起性 shape retention

产品在销售时堆积成形的性能。

4 产品分类

软冰淇淋按产品中脂肪种类和含量分为以下几类。

4.1 全乳脂软冰淇淋

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；
- b) 全乳中脂软冰淇淋；
- c) 全乳低脂软冰淇淋。

4.2 非全乳脂软冰淇淋

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；
- b) 非全乳中脂软冰淇淋；
- c) 非全乳低脂软冰淇淋。

5 技术要求

5.1 主要原料和辅料

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 乳及乳制品：应符合相应国家标准和行业标准的规定。

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

5.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	全乳脂软冰淇淋	非全乳脂软冰淇淋
色泽	主体色泽均匀,应具有该品种应有的色泽	
形态	有堆起性	
组织状态	固体形态,细腻润滑	
气味	具有乳和乳脂的特有香味和滋味,花色产品具有该品种应有的滋味、气味、无异味	具有乳的特有香味和滋味,花色产品具有该品种应有的滋味、气味、无异味
杂质	无可见杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 规定。

前 言

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：中国焙烤食品糖制品工业协会冷冻饮品专业委员会、北京艾莱发喜食品有限公司、内蒙古伊利实业股份有限公司、内蒙古蒙牛乳业(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、上海益民食品一厂有限公司、上海哈根达斯食品有限公司、北京吉野家快餐有限公司、深圳海川食品科技有限公司、中国百胜餐饮集团、上海冷冻食品协会、丹尼斯克(中国)有限公司、嘉里粮油管理(中国)有限公司。

本标准主要起草人：周炜、茅金妹、张晓峰、韩浩、高玫、吴振萍、谢桂英、曹敏、刘梅森、田明福、商晔、陆翔华、邹春雷、归晓庆。