

前 言

本标准是对 SB/T 10014—92《冰霜》的修订。

本标准与 SB/T 10014—92 主要差异如下：

1. 标准的结构、表述方式按 GB/T 1.3—1997 作了修改,增加了产品分类。
2. SB/T 10014—92 未规定雪泥的原料要求,本标准规定了雪泥的主要原料和辅料要求。
3. SB/T 10014—92 未分类制定雪泥的感官要求、总固形物和总糖指标;本标准规定了雪泥中清型,混合型和组合型等三种类型的外观、感官特性、总固形物、总糖指标。
4. 按国家技术监督局 1995 年第 43 号令对净含量的负偏差规定作了补充。
5. SB/T 10014—92 未对食品添加剂和食品营养强化剂的添加量作出规定。本标准作了规定。
6. 将 SB/T 10008—92《冷冻饮品的检验规则、标志、包装、运输及贮存》合并到本标准,对抽样方法、判定规则、标志、标签作了修改,使之更符合生产实际。

本标准自实施之日起代替 SB/T 10014—92。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准由国家国内贸易局消费品流通司归口。

本标准由上海市糖业烟酒(集团)有限公司、和路雪(中国)有限公司负责起草;上海屈臣氏益民食品有限公司、上海真露泰康食品有限公司、上海市食品研究所、上海光明食品有限公司、中国食品发酵工业研究所参加起草。

本标准主要起草人:张纪奉、汪国钧、高玫、黎德麟、薛曼瑜、朱可承、李迪荪。

本标准于 1992 年 8 月首次发布。

本标准委托上海市糖业烟酒(集团)有限公司负责解释。

备案号:4347—1999

中华人民共和国行业标准

雪 泥

Ice frost

SB/T 10014—1999

代替 SB/T 10014—92

1 范围

本标准规定了雪泥的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于工业化生产的定型包装雪泥。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 317—1998 白砂糖
- GB 2759.1—1996 冷冻饮品卫生标准
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.1—1994 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.21—1994 食品卫生微生物学检验 清凉饮料检验
- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13—1996 食品中铜的测定方法
- GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准
- SB/T 10009—1999 冷冻饮品检验方法
- 国家技术监督局令 第 43 号(1995) 定量包装商品计量监督规定

3 分类

按产品的组织状态分为清型雪泥、混合型雪泥和组合型雪泥。

国家国内贸易局 1999—06—01 批准

1999—08—01 实施

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

- 4.1.1 饮用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.3 乳类、蛋类:应符合相应国家标准或行业标准的规定。
- 4.1.4 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 GB 2760 和 GB 14880 中规定的最大使用量。

4.2 外观、感官特性

外观、感官特性应符合表 1 的规定。

项 目	要 求		
	清 型	混 合 型	雪 泥 型
色 泽	色泽均匀,具有品种应有的色泽	具有品种应有的色泽	具有品种应有的色泽
形 态	冰雪状	冰雪状	冰雪状
组 织	疏松,霜晶微细,入口即溶化	疏松,霜晶微细,入口即溶化,含有水果、干果等颗粒(块)	雪泥部分符合清型或混合型的组织特性
滋味气味	有砂质感,香气纯正与品种相符,无异味		
杂 质	无外来可见杂质		
单件包装	包装完整、严密,不破损,内容物无裸露现象		

4.3 理化指标

4.3.1 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理规定》的规定。

4.3.2 总固形物和总糖

总固形物和总糖应符合表 2 的规定。

项 目	标 准		
	清 型	混 合 型	雪 泥 型
总固形物, %	16	18	(雪泥主体)
总糖(以蔗糖计), %		13	(雪泥主体)
注:组合型指标均指雪泥主体。			

4.4 卫生指标

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。

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂的添加限量

产品中食品添加剂的添加限量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5 试验方法

- 5.1 单件包装、感官要求:将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,先检查包装质量,然后剥开包装

纸检查各项感官特性。

5.2 净含量:用感量为 1g 的天平先称量单件包装产品的总量,再称量包装纸和木棍,计算两次称量差。

5.3 总固形物和总糖:按 SB/T 10009 规定的方法测定。

5.4 砷、铅、铜:分别按 GB/T 5009.11、GB/T 5009.12 和 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

5.5 菌落总数、大肠菌群:分别按 GB 4789.2 和 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.6 致病菌:按 GB 4789.4 和 GB 4789.5 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 成品出厂前须经厂检验部门逐批检验,并签发合格证。

6.1.2 出厂检验项目包括外观、感官特性、净含量、菌落总数和大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 有下列情况之一时,应进行型式检验

- 新产品试制时;
- 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- 产品长期停产后,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 国家质量检验机构提出要求时。

正常生产时,定期和积累一定产量后,应进行周期型式检验。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.3 组批

同一班次、同一品种、同规格的产品为一批。

6.4 抽样方法和数量

6.4.1 外观、感官特性检验在成品库按批随机均匀抽样,抽样以箱计。抽查箱数按式(1)计算,但不小于 3 箱(含 3 箱)。

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

式中:S——抽样箱数;

N——被检产品总箱数。

每箱抽取的件数(按件包装)按式(2)计算,不得小于 12 件。

$$S_1 = \sqrt{\frac{N_1}{10}} \quad (2)$$

式中:S₁——取样件数;

N₁——每箱中的件数。

抽取的样品全部用于单件包装检验;从其中取 1/3 用于外观和感官特性检验,1/3 用于净含量检验,1/3 用于总固形物和总糖检验。

6.4.2 卫生检验抽样

按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 规定的数量抽取。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定和复验

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格品。

6.5.1.2 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。

6.5.1.3 菌落总数和大肠菌群中的一项不符合本标准,判为不合格品,不应复验。

6.5.2 型式检验判定和复验

6.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

6.5.2.2 型式检验项目不超过3项(菌落总数、大肠菌群、致病菌除外)不符合本标准,可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本标准,判为不合格品。超过3项不符合本标准,不应复验,判为不合格品。

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

7 标志、标签

7.1 外包装箱标志

外包装箱应标明:制造者的名称和地址、商标、产品名称、件数、毛重、“小心轻放”、“冷冻贮藏”、生产日期。

7.2 单件包装标签标志

7.2.1 应按GB 7718的规定标明:产品名称、配料表(食品添加剂中的甜味剂、防腐剂和着色剂应标明具体名称)、净含量(g)、制造者的名称和地址、生产日期和保质期、贮藏条件、产品标准号。

7.2.2 按GB 7718的规定,使用“新创名称”、“奇特名称”、“牌号名称”或“商标名称”时,应同时注明表明产品属性的名称。不得只标注外文缩写名称、代号名称或汉语拼音名称。

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

8 包装

8.1 包装材料应符合有关国家标准的规定。

8.2 包装箱应严密、整齐,不得破损。

9 运输

9.1 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,长途运输应使用机械制冷运输车。

9.2 不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、曝晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

10 贮存

10.1 产品应贮存在低于-22℃的专用冷库内,冷库应定期清扫、消毒。

10.2 产品应使用垛垫堆码,离墙不应低于20cm,堆码高度不宜超过2m。

10.3 符合上述贮存条件时,产品的保质期不低于8个月。