

前 言

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）有限公司负责起草；上海市食品研究所、上海市食品工业研究所、上海吉祥食品厂、和路雪（中国）有限公司、中国食品发酵工业研究所参加起草。

本标准起草人：葛俊杰、汪国钧、朱可承、喻雨琴、薛简、高玫、陈岩。

本标准委托上海市糖业烟酒（集团）有限公司负责解释。

中华人民共和国行业标准

甜味冰

Sweet ice

SB/T 10327—1999

1 范围

本标准规定了甜味冰的产品分类、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甜味冰。

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

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 技术要求

3.1 主要原料和辅料

3.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

3.1.3 食品添加剂：应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂；还应符合相应的食品添加剂产品标准。

3.2 外观、感官特性

外观、感官特性应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色 泽	色泽均匀，符合该品种应有的色泽
形 态	形态完整
组 织	冻结坚实，无明显粗糙的冰晶，无气孔
滋味气味	滋味协调，香味纯正，具有该品种应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无可见杂质
单件包装	完整，不破损，封口严密

3. 3 理化指标

3. 3. 1 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。

3. 3. 2 总糖（以蔗糖计）含量不低于 7%。

3. 4 卫生指标

砷、铅、铜、菌落总数、致病菌的限量应符合 GB 2759.1 的规定。

4 试验方法

4. 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，然后检查感官特性。

4. 2 净含量：用感量为 1 g 的天平先称量单件包装产品的总量，再称量包装纸，计算两次称量差。

4. 3 总糖：按 SB/T 10009 规定的方法测定。

4. 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。

4. 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。

4. 6 致病菌：按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 和 GB 4789.11 规定的方法检验。

5 检验规则

5. 1 出厂检验

5. 1. 1 成品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证。

5. 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。

5. 2 型式检验

5. 2. 1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a. 新产品试制鉴定；
- b. 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c. 产品长期停产后，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. 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。

5. 2. 2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5. 3 组批

同一班次、同一品种、同规格的产品为一批。

5. 4 抽样方法和数量

5. 4. 1 外观、感官特性、理化检验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)。

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

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,但不得小于12件。

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

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 用于总糖检验。

5.4.2 卫生检验抽样

按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 规定的数量抽取。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验判定和复验

5.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格品。

5.5.1.2 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。

5.5.1.3 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。

5.5.2 型式检验判定和复验

5.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

5.5.2.2 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。

5.5.2.3 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。

6 标志、标签

6.1 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。

6.2 单件包装标签标志

6.2.1 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。

6.2.2 品名应体现甜味冰属性。

7 包装

7.1 包装材料应符合有关国家标准的规定。

7.2 包装箱应严密、整齐,不得破损。

8 运输

8.1 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。

8.2 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

。

9 贮存

9.1 产品应贮存在 -18°C 以下的专用冷库内，冷库应定期清扫、消毒。

9.2 产品应使用垛垫堆码，离墙不应低于 20 cm，堆码高度不宜超过 2 m。

9.3 符合上述贮存条件时，产品的保质期不低于 10 个月。