

前 言

本标准是以对 SB/T 10006—1992《冷冻饮品术语》和 SB/T 10007—1992《冷冻饮品分类》的修订，并将原来的两项标准合并为一项标准。修订时保留了 SB/T 10006—1992 和 SB/T 10007—1992 中仍然适用的内容，同时根据实际情况作了如下修改：

1. SB/T 10007—1992 中未规定冰淇淋的种类，本标准规定了全乳脂冰淇淋、半乳脂冰淇淋和植脂冰淇淋三类及定义。全乳脂冰淇淋、半乳脂冰淇淋的定义参照美国、英国、澳大利亚等国及 FAO/WHO 食品标准法典有关规定编写。

2. SB/T 10007—1992 分类中无甜味冰，本标准分类中增加了甜味冰。

3. SB/T 10007—1992 规定冰淇淋类、雪糕类分为高脂型、中脂型和低脂型，本标准废除了这种分类方式。

4. 将 SB/T10006—1992K 中的合理部分并入了本标准的类别、定义。

本标准自实施之日起代替 SB/T10006～10007—1992。

本标准由中国国内贸易局提出。

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；和路雪（中国）有限公司、上海屈臣氏益民食品有限公司、上海文德堡有限公司、上海真露泰康食品有限公司、上海市食品工业研究所、中国食品发酵工业研究所参加起草。

本标准起草人：张培正、葛俊杰、汪国钧、高玫、黎德麟、林丽霞、薛曼瑜、陈芷葵、陈岩。

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。

中华人民共和国行业标准

冷冻饮品分类

Classify of freezing drinks

SB/T 10007—1999

1 范围

本标准规定了冷冻饮品（又称固态冷饮料）的类别、定义和种类。

2 分类原则

按原料、工艺及产品性状进行分类。

3 类别、定义和种类

3.1 冰淇淋类；冰激凌类 ice cream

3.1.1 定义

以饮用水、牛奶、奶粉、奶油（或植物油脂）、食糖等为主要原料，加入适量食品添加剂，经混合、灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成体积膨胀的冷冻饮品。

3. 1. 2 种类

3. 1. 2. 1 全乳脂冰淇淋：以饮用水、牛奶、奶油、食糖等为主要原料，乳脂含量为 8%以上（不含非乳脂）的制品。

a. 清型全乳脂冰淇淋：不含颗粒或块状辅料的制品，如奶油冰淇淋、可可冰淇淋等。

b. 混合型全乳脂冰淇淋：含有颗粒或块状辅料的制品，如草莓奶油冰淇淋、胡桃奶油冰淇淋等。

c. 组合型全乳脂冰淇淋：主体全乳脂冰淇淋所占比率不低于 50%，和其他种类冷品或巧克力、饼坯等组合而成的制品，如巧克力奶油冰淇淋、蛋卷奶油冰淇淋等。

3. 1. 2. 2 半乳脂冰淇淋：以饮用水、奶粉、奶油、人造奶油和食糖等为主要原料，乳脂含量为 2.2%以上的制品。

a. 清型半乳脂冰淇淋：不含颗粒或块状辅料的制品，如香草半乳脂冰淇淋、桔味半乳脂冰淇淋、香芋半乳脂冰淇淋等。

b. 混合型半乳脂冰淇淋：含有颗粒或块状辅料的制品，如草莓半乳脂冰淇淋、葡萄半乳脂冰淇淋、胡桃半乳脂冰淇淋等。

c. 组合型半乳脂冰淇淋：主体半乳脂冰淇淋所占比率不低于 50%，和其他种类冷饮品或巧克力、饼坯等组合而成的制品，如脆皮半乳脂冰淇淋、蛋卷半乳脂冰淇淋、三明治半乳脂冰淇淋等。

3. 1. 2. 3 植脂冰淇淋：以饮用水、食糖、乳（植物乳或动物乳）、植物油脂或人造奶油等为主要原料的制备。

a. 清型植脂冰淇淋：不含颗粒或块状辅料的制品，如豆奶冰淇淋、可可植脂冰淇淋等。

b. 混合型植脂冰淇淋：含有颗粒或块状辅料的制品，如葡萄植脂冰淇淋、胡桃植冰淇淋等。

c. 组合型植脂冰淇淋：主体植脂冰淇淋所占比率不低于 50%，和其他冷饮品或巧克力、饼坯等组合而成的制品，如巧克力脆皮植脂冰淇淋、华夫夹心植脂冰淇淋等。

3. 2 雪泥类；冰霜类 ice frost

3. 2. 1 定义

以饮用水、食糖等为主要原料，添加增稠剂、香料，经混合、灭菌、凝冻或低温炒制等工艺制成的松软的冰雪状的冷冻饮品。

3. 2. 2 种类

3. 2. 2. 1 清型雪泥：不含颗粒或块状辅料的制品，如桔子（桔味）雪泥、苹果（苹果味）雪泥、香蕉（香蕉味）雪泥等。

3. 2. 2. 2 混合型雪泥：含有颗粒或块状辅料的制品，如巧克力刨花雪泥、菠萝雪泥等。

3. 2. 2. 3 组合型雪泥：与其他冷饮品或巧克力、饼坯等组合而成的制品，主体雪泥所占比率不低于 50%，如冰淇淋雪泥、蛋糕雪泥、巧克力雪泥等。

3. 3 雪糕类：奶冰类 ice cream bar

3. 3. 1 定义

以饮用水、乳品、食糖、食用油脂等为主要原料，添加适量增稠剂、香料，经混合、灭菌、均质或轻度凝冻、注模、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

3. 3. 2 种类

- 3.3.2.1 清型雪糕：不含颗粒或块状辅料的制品，如桔味雪糕。
- 3.3.2.2 混合型雪糕：含有颗粒或块状辅料的制品，如葡萄干雪糕、菠萝雪糕等。
- 3.3.2.3 组合型雪糕：与其他冷冻饮品或巧克力等组合而成的制品，如白巧克力雪糕、果汁冰雪糕等。

3.4 冰棍类；棒冰类；雪条类 ice lolly

3.4.1 定义

以饮用水、食糖等为主要原料，添加增稠剂、香料或豆类、果品等，经混合、灭菌（或轻度凝冻）、注模、插杆、冻结、脱模等工艺制成的带植的冷冻饮品。

3.4.2 种类

3.4.2.1 清型冰棍：不含颗粒或块状辅料的制品，如杨梅（杨梅味）冰棍、桔子（桔子味）冰棍、柠檬（柠檬味）冰棍等。

3.4.2.2 混合型冰棍：含有颗粒或块状辅料的制品，如赤豆冰棍、绿豆冰棍、芝麻冰棍等。

3.4.2.3 组合型冰棍：指和其他冷冻饮品组合而成的冰棍，如草莓夹心冰棍、青苹夹心冰棍、花生夹心冰棍等。

3.5 甜味冰；水冰 sweet ice

3.5.1 定义

以饮用水、食糖等为主要原料，添加香料，经混合、灭菌、灌装、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

3.6 食用冰 edible ice

3.6.1 定义

以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模、包装等工艺制成的冷冻饮品。