

前 言

本标准是对 SB/T 10015—92《雪糕》的修订。

本标准与 SB/T 10015—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 10015—92 未规定雪糕的原料要求,本标准规定了雪糕的主要原料和辅料要求。
3. SB/T 10015—92 未分类制定雪糕的感官要求、总固形物、总糖和脂肪指标;本标准规定了雪糕中清型,混合型和组合型等三种类型的外观、感官特性、总固形物、总糖和脂肪指标。
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 10015—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 10015—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、上海真露泰康食品有限公司负责起草;上海屈臣氏益民食品有限公司、和路雪(中国)有限公司、上海市食品研究所、上海吉祥食品厂、中国食品发酵工业研究所参加起草。

本标准主要起草人:张纪皋、汪国钧、薛曼瑜、黎德麟、高玫、朱可承、薛简。

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:4348—1999

中华人民共和国行业标准

雪糕

Ice cream bar

SB/T 10015—1999

代替 SB/T 10015—92

1 范围

本标准规定了雪糕的产品分类、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糕。

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为本标准的条文。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

国家国内贸易局 1999—06—01 批准

1999—08—01 实施

3 定义

本标准采用以下定义。

- 3.1 冰晶:雪糕形成的直径超过 3mm 的冰结晶体。
- 3.2 空头:用刀切开雪糕根部时出现超过 5mm 的凹陷。

4 分类

按产品的组织状态分为清型雪糕、混合型雪糕和组合型雪糕。

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 乳类、蛋类:应符合相应国家标准或行业标准的规定。
 - 5.1.4 食品添加剂和食品营养强化剂:应选用 GB 2760 和 GB 14880 中允许使用的食品添加剂和食品营养强化剂;还应符合相应的食品添加剂产品标准。
- 5.2 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		
	清 型	混 合 型	组 合 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	
形 态	形态完整,大小一致,表面起霜,插杆整齐,无断杆,无多杆,无空头		
组 织	冻结坚实,细腻滑润,无明显大冰晶	粒状辅料分布均匀,无明显大冰晶	雪糕部分具有清型或混合型的组织特性
滋味气味	滋味协调,香气纯正,具有该品种应有的滋味和气味,无异味		
单件包装	完整、不破损,内容物不外露,包装图案端正		
杂 质	无外来可见杂质		

- 5.3 理化指标
 - 5.3.1 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。
 - 5.3.2 总固形物、总糖和脂肪

总固形物、总糖和脂肪应符合表 2 的规定。
- 5.4 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。
- 5.5 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。

表 2

项 目		指 标		
		清 型	混 合 型	组 合 型
总固形物, %	≥	16	18	16(雪糕主体)
总糖(以蔗糖计), %	≥	14		14(雪糕主体)
脂肪, %				
注:组合型指标均指雪糕主体。				

6 试验方法

- 6.1 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,然后剥开包装纸检查各项感官特性。
- 6.2 净含量:用感量为 1 g 的天平先称量样品产品的总量,再称量包装材料和木棍,计算两次称量差。
- 6.3 总固形物、总糖和脂肪:按 GB 5009.3、GB 5009.8 和 GB 5009.4 的规定进行。
- 6.4 砷、铅、铜:分别按 GB 5009.11、GB 5009.12 和 GB 5009.13 的规定进行。
- 6.5 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。
- 6.6 致病菌:按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 和 GB 4789.11 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

- 7.1.1 成品出厂前须经工厂检验部门逐批检验,并签发合格证。
- 7.1.2 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。

7.2 型式检验

- 7.2.1 有下列情况之一时,应进行型式检验:
- a. 新产品试制时;
 - b. 正式生产时,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. 国家质量监督机构提出要求时。
- 正常生产时,应定期积累一定产量,应进行周期型式检验。

- 7.2.2 型式检验项目包括感官特性、净含量和微生物项目。

7.3 组批

同一班次、同一品种、同规格的产品为一批。

7.4 抽样方法和数量

- 7.4.1 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: S_1 ——取样件数;

N_1 ——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、总糖和脂肪检验。

7.4.2 卫生检验抽样

按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 规定的数量抽取。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定和复验

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格品。

7.5.1.2 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。

7.5.1.3 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。

7.5.2 型式检验判定和复验

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.5.2.2 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。

7.5.2.3 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。

8 标志、标签

8.1 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。

8.2 单件包装标签标志

8.2.1 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。

8.2.2 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。

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

9 包装

9.1 包装材料应符合有关国家标准的规定。

9.2 包装箱应严密、整齐,不得破损。

10 运输

10.1 运输车辆应符合卫生要求。中小城市市内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。

10.2 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。

11 贮存

11.1 产品应贮存在低于 -22°C 的专用冷库内,冷库应定期清扫、消毒。

11.2 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。

11.3 符合上述贮存条件时,产品的保质期不低于 8 个月。