

前 言

本标准是对 SB/T 10017—92《食用冰》的修订。

本标准与 SB/T 10017—92 主要差异如下：

1. SB/T 10017—92 无原料要求，本标准增加了原料要求。
2. 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。
3. 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 10017—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)有限公司负责起草；上海吉祥食品厂、上海市食品研究所、上海市产品质量监督检验所、上海市乳品质量监督检验站、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：葛俊杰、汪国钧、薛简、朱可承、巢强国、孟瑾、李孝宁、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。

备案号:4350—1999

中华人民共和国行业标准

食用冰

Edible ice

SB/T 10017—1999

代替 SB/T 10017—92

1 范围

本标准规定了食用冰的产品分类、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食用冰。

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 2759.1—1996 冷冻饮品卫生标准
- 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
- 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

3.1.1 饮用水:应符合 GB 5749 的规定。

国家国内贸易局 1999—06—01 批准

1999—08—01 实施

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	略透明
形 态	形态完整
组 织	冻硬
滋味气味	无异味
杂 质	肉眼可见的杂质
单件包装	无破损

3.3 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。

3.4 卫生指标

砷、铅、铜、菌落总数应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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，然后剥开包装纸检查各项感官特性。

4.2 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，计算两次称量差。

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

4.4 菌落总数、大肠菌群：按 GB 4789.2 和 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.5 致病菌：按 GB 4789.5、GB 4789.6、GB 4789.7、GB 4789.8、GB 4789.9、GB 4789.10、GB 4789.11 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 成品出厂前须经厂检验部门逐批检验，合格者签发合格证。

5.1.2 出厂检验项目包括外观、感官特性、净含量、砷、铅、铜、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。

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 $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 20cm,堆码高度不宜超过 2m。
 - 9.3 符合上述贮存条件时,产品的保质期不低于 10 个月。
-