



中华人民共和国国家标准

GB/T 20976—××××
代替GB/T 20976—2007

软冰淇淋预拌粉 质量要求

Quality requirement for soft-serve ice cream premix powder

(报批稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本文件是食品质量推荐性国家标准，本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替 GB/T 20976-2007《软冰淇淋预拌粉》。

本标准与 GB/T 20976-2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了“软冰淇淋预拌粉”的定义（见 3.1,2007 年版的 3.1）；
- 将“净含量偏差”改为“净含量”（见 4.5,2007 年版的 4.3）；
- 删除了“理化指标”中对粘度和总糖的要求（见 2007 年版的 4.4）；
- 删除了“卫生要求”（见 2007 年版的 4.5）
- 删除了“食品添加剂和食品营养强化剂要求”（见 2007 年版的 4.6）
- 将“试验方法”改为“检验方法”（见 5,2007 年版的 5）；
- 删除了总糖、粘度的检验方法（见 2007 年版的 5.2.4、5.2.5）；
- 删除了“卫生要求检验”（见 2007 年版的 5.3）；
- 修改了“检验规则”（见 6,2007 年版的 6）；
- 修改了“包装”的要求（见 8,2007 年版的 7）；
- 增加了“标签与标识”、“运输”、“贮存”（见 7、9、10）。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国冷冻饮品标准化技术委员会(SAC/TC 497)归口。

本标准起草单位：深圳市海川实业股份有限公司、中国商业联合会、山东天骄生物技术有限公司、广东美怡乐食品有限公司、雀巢（中国）有限公司、广东广益科技实业有限公司、深圳海川生态食品科技有限公司、江苏省食品药品监督检验研究院、广东海川科技有限公司、东莞市中鼎检测技术有限公司、天津市永康食品有限公司。

本标准主要起草人：何唯平、靳晓蕾、李海岭、赵建华、欧阳淑珍、米谷、梁嘉臻、徐春祥、许剑华、张晨、刘宝林、何子豪、罗建国。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 20976-2007。

软冰淇淋预拌粉 质量要求

1 范围

本标准规定了软冰淇淋预拌粉的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签与标识、包装、运输和贮存等内容。

本标准适用于软冰淇淋预拌粉的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005 年] 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

软冰淇淋预拌粉 soft-serve ice cream premix powder

采用生乳和/或乳制品、食糖等为主要原料,配以辅料(含添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂),经相关工艺制成的粉状复配物。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	色泽均匀,具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味
形态	干燥粉末,具有流散性,无结块

水溶性	在常温下经搅拌可以溶解于水中，无结块
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	软冰淇淋粉		
	高脂型	中脂型	低脂型
干燥失重/(g/100g) ≤	5		
脂肪/(g/100g)	>21	10.5~21	<10.5
蛋白质/(g/100g) ≥	7.7		

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽和形态

将适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽和形态。

5.1.2 滋味和气味

将适量试样置于50ml烧杯中，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

5.1.3 水溶性

将 10.0g 试样放入盛有 100mL 25℃ 水的 200mL 烧杯中，搅拌均匀后观察样品溶解情况。

5.2 理化指标

5.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3 中的直接干燥法测定。

5.2.2 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.3 净含量

应按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

6.2.1 出厂检验时，在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取，抽样数量满足出厂检验项目的需要。

6.2.2 型式检验时，在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取，抽样数量满足型式检验项目的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 成品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂或销售。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、干燥失重、菌落总数和大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时，每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出检验要求时。

6.4.2 型式检验项目包含本标准 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6 和 8.1 规定的项目。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定和复检

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定时，判为符合本文件。

6.5.1.2 出厂检验项目若有一项不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样进行复检，复检结果仍不符合本文件的规定，判为该批产品不符合本文件。

6.5.2 型式检验判定和复检

6.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件的规定，判为符合本文件。

6.5.2.2 型式检验项目若有一项不符合本文件要求时，可从同批备检样品中再次抽样复检，复检结果仍不符合本文件的规定，判为该批产品不符合本文件。

7 标签与标识

7.1 预包装产品的标签应注明高脂型或中脂型或低脂型。

7.2 运输包装的标识应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

8.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.2 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁，箱外胶封。

9 运输

9.1 运输车辆应符合卫生要求。

9.2 运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有污染的物品混装、混运，防止挤压。

10 贮存

10.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所。

10.2 产品应使用垛垫堆码，离地、离墙应大于 10cm。

10.3 产品贮存不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其他杂物一起混贮。

