



中华人民共和国国家标准

GB/T 20976—2023

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

2023-09-07 发布

2024-04-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 20976—2007《软冰淇淋预拌粉》，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：

- 更改了“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”更改为“净含量”(见 5.4, 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”更改为“检验方法”(见第 7 章, 2007 年版的第 5 章)；
- 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)；
- 更改了“检验规则”(见第 8 章, 2007 年版的第 6 章)；
- 更改了“包装”的要求(见第 10 章, 2007 年版的第 7 章)；
- 增加了“标签与标识”“运输”“贮存”(见第 9、11 和 12 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国冷冻饮品标准化技术委员会(SAC/TC 497)归口。

本文件起草单位：深圳市海川实业股份有限公司、中国商业联合会、山东天骄生物技术股份有限公司、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、广东省中鼎检测技术有限公司、天津市永康食品有限公司。

本文件主要起草人：何唯平、靳晓蕾、李海岭、赵建华、欧阳淑珍、米谷、梁展韬、徐春祥、许剑华、张晨、刘宝林、何子豪、罗建国。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007 年首次发布为 GB/T 20976—2007；
- 本次为第一次修订。

软冰淇淋预拌粉质量要求

1 范围

本文件规定了软冰淇淋预拌粉的技术要求、生产加工管理检验方法、检验规则、标签与标识、包装、运输和贮存等内容,给出了软冰淇淋预拌粉的分类。

本文件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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅注日期对应的版本适用于本文件;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—2016 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—2016 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

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),经过筛、搅拌混合、包装工序制成的固态粉状产品。

4 分类

软冰淇淋预拌粉按脂肪含量分为高脂型、中脂型和低脂型。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.2 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	无正常视力可见的外来杂质

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

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

5.4 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 生产加工管理

应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

7.1.1 色泽和形态

将适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和形态。

7.1.2 滋味和气味

将适量试样置于 50 mL 烧杯中,闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。

7.1.3 水溶性

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

7.1.4 杂质

将 50.0 g~100 g 试样放在洁净卫生的白瓷盘中均匀摊平,肉眼观察是否有外来杂质。

7.2 理化指标

7.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3—2016 中的第一法测定。

7.2.2 脂肪

按 GB 5009.6—2016 中的第三法测定。

7.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

7.3 净含量

应按 JJF 1070 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

从同一批次产品中随机抽取样品,抽样数量应满足检验和留样的要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 成品出厂前应逐批检验,检验合格后方可出厂或销售。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、干燥失重。

8.4 型式检验

8.4.1 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) 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。

8.4.2 型式检验项目包含感官要求、理化指标和净含量。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定和复检

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定时,判为符合本文件。

8.5.1.2 出厂检验项目若有一项不符合本文件要求,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。

8.5.2 型式检验判定和复检

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件的规定时,判为符合本文件。

8.5.2.2 型式检验项目若有一项不符合本文件要求,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。

9 标签与标识

9.1 预包装产品的标签应注明高脂型或中脂型或低脂型。

9.2 运输包装的标识应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装

10.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.2 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损,且外表清洁,箱外胶封。

11 运输

11.1 运输车辆应符合卫生要求。

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

12 贮存

12.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所。

12.2 产品应使用垛垫堆码,离地、离墙应大于 10cm。

12.3 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。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号)
-