

ICS 67. 100. 40
X 53
备案号：58133—2017



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10418—2017

代替 SB/T 10418—2007

软冰淇淋

Soft-serve ice cream

2017-01-13 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SB/T 10418—2007《软冰淇淋》，与 SB/T 10418—2007 相比主要修改如下：

- “3 术语和定义”中修改了“软冰淇淋”和“膨胀率”，增加了“全乳脂软冰淇淋”和“非全乳脂软冰淇淋”，删除了“堆起性”；
- “4 产品分类”中明示了产品的“分类原则”；
- “5 技术要求”中补充了对“软冰淇淋预拌粉”、“软冰淇淋制作料（浆料）”和“其他添加物”的要求；将原“卫生质量控制指标”归纳为对“污染物”和“致病菌”的要求；
- “6 检验方法”中将理化指标的检验方法修改为“按 GB/T 31321 规定的方法测定”；
- 修改了“7 其他要求”。

本标准由中国商业联合会、中国焙烤食品糖制品工业协会共同提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：祐康食品（杭州）有限公司、浙江五丰冷食有限公司、深圳海川生态食品科技有限公司、百胜餐饮集团中国事业部、北京艾莱发喜食品有限公司、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、京中（厦门）科技服务有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会冷冻食品专业委员会、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司。

本标准主要起草人：范清、胡五连、何唯平、程緬、周京生、张晓峰、马海燕、王虎、茅金妹、唐雪梅、张曦。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10418—2007。

软冰淇淋

1 范围

本标准规定了软冰淇淋的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法和其他要求。
本标准适用于现场制作售卖的软冰淇淋类产品。

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 317 白砂糖

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 20976 软冰淇淋预拌粉

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 31321 冷冻饮品检验方法

SB/T 10650 冰淇淋筒

《餐饮服务食品安全操作规范》 国食药监食[2011] 395 号

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 soft-serve ice cream

直接用软冰淇淋制作料（浆料）或用软冰淇淋预拌粉加水 and/或乳及乳制品、添加或不添加辅料调和后，经凝冻成半固态状，无需硬化，体积膨胀并堆积成型的现场制作的食品。

3.2

全乳脂软冰淇淋 full-milk-fat soft-serve icecream

产品中的脂肪全部为乳脂肪的软冰淇淋。

3.3

非全乳脂软冰淇淋 nonfull-milk-fat soft-serve icecream

产品中含有非乳脂肪的软冰淇淋。

3.4

膨胀率 overrun

软冰淇淋成品体积比相同质量的软冰淇淋制作料（浆料）（或软冰淇淋预拌粉加水 and/或乳及乳制品）体积增加的百分比。

4 产品分类

4.1 分类原则

按产品中脂肪的种类和含量进行分类。

4.2 分类

4.2.1 全乳脂软冰淇淋

4.2.1.1 全乳高脂软冰淇淋。

4.2.1.2 全乳中脂软冰淇淋。

4.2.1.3 全乳低脂软冰淇淋。

4.2.2 非全乳脂软冰淇淋

4.2.2.1 非全乳高脂软冰淇淋。

4.2.2.2 非全乳中脂软冰淇淋。

4.2.2.3 非全乳低脂软冰淇淋。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 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 乳及乳制品

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.1.4 软冰淇淋预拌粉

应符合GB/T 20976的规定。

5.1.5 软冰淇淋制作料（浆料）

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.1.6 其他添加物

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	全乳脂软冰淇淋	非全乳脂冰淇淋
色泽	主体色泽均匀，应具有该品种应有的色泽	
形态	堆起型	
组织状态	半固态，细腻润滑	
气味	具有乳和乳脂特有的香味和滋味，花色产品具有该品种应有的滋味、气味，无异味	具有乳的特有香味和滋味，花色产品具有该品种应有的滋味、气味，无异味
杂质	无正常视力可见杂质	

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	全乳脂软冰淇淋			非全乳脂软冰淇淋		
	全乳高脂	全乳中脂	全乳低脂	非全乳高脂	非全乳中脂	非全乳低脂
总固形物/%	≥32	≥28	≥28	≥32	≥28	≥28
乳脂肪 ^a /%	>8.0	3.0~8.0	≥0.5且<3.0	—	—	—
总脂肪	—	—	—	≥8.0	3.0~8.0	≥0.5且<3.0
乳蛋白 ^a /%	≥2.5			≥2.2		
膨胀率/%	≤80					
^a 按原始配料计算。						

5.5 食品安全指标

5.5.1 污染物

应符合GB 2762的规定。

5.5.2 致病菌

应符合GB 29921的规定。

5.5.3 加工要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

6 检验方法

6.1 总固形物

按GB/T 31321规定的方法测定。

6.2 脂肪

按GB/T 31321规定的方法测定。

6.3 蛋白质

按GB/T 31321规定的方法测定。

6.4 膨胀率

按GB/T 31321规定的方法测定。

6.5 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.6 致病菌

按GB 29921规定的方法测定。

7 其他要求

7.1 软冰淇淋在售卖时以适当的方式标明产品类型。

7.2 软冰淇淋的盛放器具及材料应符合SB/T 10650或相关国家标准或行业标准的规定。