

团 体 标 准

T/CIET XXX—2024

健康低脂冰淇淋

Healthy low-fat ice cream

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存和销售	4
参考文献	5

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。

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XXX提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

健康低脂冰淇淋

1 范围

本文件规定了健康低脂冰淇淋的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和销售。

本文件适用于健康低脂冰淇淋的生产、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，仅该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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量	
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789.34	食品安全国家标准	食品微生物学检验	双歧杆菌检验
GB 4789.35	食品安全国家标准	食品微生物学检验	乳酸菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定	
GB 5009.8	食品安全国家标准	食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定	
GB 5009.91	食品安全国家标准	食品中钾、钠的测定	
GB 5009.257	食品安全国家标准	食品中反式脂肪酸的测定	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量	
GB/T 31321	冷冻饮品检验方法		
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范	
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

冰淇淋 ice cream

以饮用水、乳和(或)乳制品、蛋制品、水果制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂和(或)食品营养强化剂，经混合、灭菌、均质、冷却、老化、冻结、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品。

[来源：GB/T 31114—2014，3.1]

3.2

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。

[来源:GB/T 20976—2023, 3.1]

3.3

健康低脂冰淇淋 healthy low-fat ice cream

按照“低脂、低糖、低钠”的原则,以及添加益生菌或其他经论证对人体健康有益的可食用的食品配料,经相关工艺制成的冷冻饮品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 所用原辅料应符合相应食品标准和有关规定。
- 4.1.2 应采用非转基因的原辅料。
- 4.1.3 宜采用有无公害认证、绿色食品认证或有机食品认证的原辅料。
- 4.1.4 所使用原辅料不应使用辐照处理。
- 4.1.5 不应使用含反式脂肪酸的氢化油脂作为原辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	主体色泽均匀,具有品种应有的色泽	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,用目测检查色泽、组织形态和杂质,用口尝、鼻嗅检查滋气味
组织形态	具有产品应有的组织形态	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
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	指标		检验方法
	硬冰淇淋	软冰淇淋预拌粉	
非脂乳固体/(g/100g)	≥6.0	—	按原始配料计算
干燥失重/%	—	≤5.0	GB 5009.3直接干燥法
蛋白质/(g/100g)	≥2.5(清型) ≥2.2(组合型)	≥7.7	GB 5009.5
总固形物/(g/100g)	≥30.0	—	GB/T 31321
脂肪/(g/100g)	≤3.0	—	GB 5009.6
糖/(g/100g)	≤5.0	—	GB 5009.8
钠/(g/100g)	≤120.0	—	GB 5009.91
反式脂肪酸/(g/100g)	≤0.3	—	GB 5009.257

注:组合型产品的各项指标均指冰淇淋主体部分。

4.4 活菌数量

添加益生菌的产品,保质期内活菌数量应符合表3的规定。

表3 活菌数量

项目	指标	检验方法
保质期内益生菌活菌总数/(CFU/g) ≥	1×10^7	GB 4789.35 或 GB 4789.34 或采用国内外认可的符合该菌种的相应检测方法

4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 其他微生物限量应符合表 3 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a , CFU/g	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法

^a不适用于含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定进行检测。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 出厂检验

每批产品应经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。出厂检验项目应包括感官、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群和净含量。

6.1.2 型式检验

型式检验项目为本文件4.2~4.8中规定的项目。正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- 更换设备或停产6个月以后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- 新产品试制鉴定时。

6.2 判定规则

6.2.1 检验项目全部符合本文件时，则判定为合格品。

6.2.2 微生物指标有任1项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

6.2.3 除微生物以外，其他有不符本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有1项或1项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存和销售

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.1.2 添加益生菌的产品，应标注活菌数量以及菌种名称。

7.2 包装

产品包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定，单件包装应完整，封口严密，无破损，包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁，与所装内容物相符合，箱外胶封。

7.3 运输

运输车辆应符合食品安全卫生要求，并有适当的保温设施，以保持产品应有的状态。

7.4 贮存

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，冷库应定期清扫、消毒，使用垛垫堆码，离地、离墙应大于10 cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品或其他杂物一起混贮。

7.5 销售

产品应放在低温陈列柜内销售，低温陈列柜的温度为 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。

参 考 文 献

- [1] GB 2759—2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
 - [2] GB/T 20976—2023 软冰淇淋预拌粉质量要求
 - [3] GB/T 31114—2014 冷冻饮品 冰淇淋
 - [4] 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）第70号）
-