

辽宁省品牌建设促进会团体标准 编制说明

标准名称： 《辽宁优品 雪糕》（征求意见稿）

起草单位： 国检测试控股集团辽宁有限公司

编制日期： 2024 年 7 月

《辽宁优品 雪糕》团体标准编制说明

一、工作简况

(一) 任务来源

受辽宁省市场监督管理局、辽宁品牌建设促进会的委托，由国检测试控股集团辽宁有限公司牵头起草《辽宁优品雪糕》团体标准，为辽宁优品评价工作顺利开展提供有力技术支撑，本标准归口单位为辽宁省品牌建设促进会。

(二) 参加单位和工作组成员及分工

序号	单位	成员	分工
1	国检测试控股集团辽宁有限公司	黄玉舟	项目主持，总体策划
2	国检测试控股集团辽宁有限公司	杨希国	调研，标准文本和标准编制说明起草
3	辽宁省品牌建设促进会	冯飞	调研，标准文本和标准编制说明起草
4	沈阳市食品安全协会	石晓秋	调研，标准文本和标准编制说明起草
5	沈阳市食品安全协会	崔金秋	调研，标准文本和标准编制说明起草
6	沈阳中街冰点城食品有限公司	崔璨	标准文本和标准编制说明起草
7	沈阳中街冰点城食品有限公司	王雅琳	标准文本和标准编制说明起草
8	蒙牛乳业(沈阳)有限责任公司	李慧娟	标准文本和标准编制说明起草
9	辽宁省食品质量与安全学会	张艳艳	标准文本和标准编制说明起草
10	奥蒂特(沈阳)技术服务有限公司	刘友	标准文本和标准编制说明起草
11	国检测试控股集团辽宁有限公司	郭萍	标准指标的检验检测
12	国检测试控股集团辽宁有限公司	张乐	标准指标的检验检测
13	国检测试控股集团辽宁有限公司	张梦涵	标准指标的检验检测
14	国检测试控股集团辽宁有限公司	代瑶	标准指标的检验检测
15	国检测试控股集团辽宁有限公司	刘思维	标准指标的检验检测

(三) 主要工作过程

为了确保《辽宁优品 雪糕》标准起草工作的顺利完成，项目牵头单位组织成立了标准起草工作组，拟定了标准起草工作方案、技术路线，明确目标任务、人员分工和工作时限

等要求。《辽宁优品 雪糕》（征求意见稿）起草过程主要分以下三个阶段：

1、成立标准工作组

2024 年 5 月，为确保标准的严谨、科学并符合我省实际情况，标准牵头单位与雪糕生产企业、检验检测机构、科研院所、高校、行业协会等单位广泛征集了雪糕的生产工艺、产品控制、质量标准、检验检测、科技研究等方面的专家，建立了标准工作组。

2、资料收集和调研阶段

2024 年 5 月，在标准编制工作开始之前，工作组查阅与雪糕相关的国内外产品标准、检测标准、添加剂标准和卫生标准等技术资料，并对省内最主要雪糕生产企业进行调研，了解掌握现有雪糕生产加工工艺、添加剂使用、产品执行标准和产品质量控制等情况，初步确定了雪糕生产的原辅料、产品的质量指标和检测方法，确定了辽宁优品雪糕的标准框架。

3、征求意见稿起草阶段

2024 年 5-6 月，工作组以辽宁省内雪糕生产企业产品检测数据及相关标准为支撑，与雪糕的国家标准进行比对后，对产品的原辅料要求、感官要求、理化要求、添加剂、污染物、微生物等指标进行了确定，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》的编写要求，起草了《辽宁优品 雪糕》团体标准的征求意见稿的初稿。工作组经多次研讨并征求企业及行业专家意见，根

据修改意见进行了修改完善，形成征求意见稿。

二、标准编制原则

（一）规范性原则

本文件的结构、编写规则和技术内容要素的确定是严格按照 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》的要求和规定进行编制。

（二）适用性

本文件充分考虑我省雪糕产品生产情况，在国家标准的基础上对产品质量提出了更高、更细致的要求。

（三）协调性和统一性

本文件遵循国家相关法律法规、政策性文件要求，与有关国家标准、行业标准规定和要求相一致。

三、标准主要内容的确定

（一）标准的主要内容

本标准共有八个章节，分别为范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标签和标志及包装、运输和贮存。

（二）标准主要内容制定论据

本标准在 GB/T 31119-2014《冷冻饮品 雪糕》和辽宁省雪糕产品现状调研基础上，对产品总固形物、蛋白质等理化指标提出了更高要求，优于国家标准；同时，加强了雪糕中污染物铅、总砷、铬，食品添加剂糖精钠、甜蜜素、阿力甜的限量指标要求。

1 范围

本文件规定了辽宁优品雪糕的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标签和标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于辽宁优品 雪糕的生产。

2 规范性引用文件

本文件引用了“GB/T 191 包装储运图示标志”等国家标准、行业标准 28 项，所引用的均为现行有效标准。

3 术语和定义

根据《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）和《冷冻饮品分类》（GB/T 30590-2014）等国家标准的規定，辽宁优品雪糕的定义是指以饮用水、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、成型、冻结等工艺制成的辽宁优品雪糕。

4 产品分类

根据《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）和《冷冻饮品分类》（GB/T 30590-2014）等国家标准的規定和实际调研结果，《辽宁优品 雪糕》共规定了 2 个产品类别，分别为“清型雪糕”和“组合型雪糕”。

5 技术要求

本章节规定了《辽宁优品 雪糕》生产过程中原辅料、生产加工过程、产品的感官要求、理化要求、卫生要求、添加剂使用要求、净含量等技术要求。

5.1 原辅料

根据《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）和《冷冻饮品分类》（GB/T 30590-2014）等标准的规定，雪糕是以饮用水、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、成型、冻结等工艺制成的冷冻饮品。本章节规定了雪糕生产过程中可能使用的饮用水、乳、乳制品、蛋制品、豆制品、食糖、食用植物油、食品添加剂、食品营养强化剂及其他原辅料的质量安全规定和要求。

5.2 生产加工过程

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则，《冷冻饮品生产管理要求》（GB/T 30800-2014）冷冻饮品生产的原料、辅料、食品添加剂及包装材料、厂区、厂房及设备、人员、卫生管理、生产过程、产品出厂检验、产品储存、运输等进行了明确规定，对雪糕生产加工成果的质量安全控制至关重要，本文件规定雪糕的生产加工过程应遵守《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）和《冷冻饮品生产管理要求》（GB/T 30800-2014）的要求。

5.3 感官要求

对雪糕的感官有明确规定的国家标准和行业标准有《冷

冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）和《绿色食品 冷冻饮品》（NY/T 899-2016）等。经过调研、检测，选择《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）的感官要求，作为《辽宁优品 雪糕》感官的技术要求，并按 GB/T 31119-2014 规定的检测方法进行检测。各相关标准对感官的要求如下：

标准	项目	要求	
		清型	组合型
《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）	色泽	具有品种应有的色泽	
	形态	形态完整，大小一致。插杆产品的插杆应整齐，无断杆，无多杆	
	组织	冻结坚实，细腻滑润	应具有品种应有的组织特征
	滋味和气味	滋气味柔和纯正，无异味	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）	色泽	具有产品应有的色泽	
	滋味、气味	无异嗅，无异味	
	状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	
《绿色食品 冷冻饮品》（NY/T 899-2016）	感官	感官要求应符合《冷冻饮品 雪糕》（SB/T 10015-2008）（已废止）的规定；且《冷冻饮品 雪糕》（SB/T 10015-2008）（已废止）的规定与《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）一致。	

5.4 理化要求

各标准对雪糕理化要求详见下表。根据调研、产品检测报告，确定了《辽宁优品 雪糕》的理化要求。其中总固形物、蛋白质严于相应标准的规定要求。

项目	GB/T 31119-2014	GB 2759-2015	NY/T 899-2016	辽宁优品 雪糕	检测方法
总 固 形 物 /(g/100g)≥	20	—	20.0	30.0	GB/T 31321
蛋 白 质 /(g/100g)≥	0.8（清型）、 0.4(组合型)	—	0.8（清型）、 0.4(组合型)	1.2（清型）、 0.6(组合型)	GB/T 31321
脂 肪 /(g/100g)≥	2.0（清型）、 1.0(组合型)	—	2.0（清型）、 1.0（组合型）	2.0（清型）、 1.0（组合型）	GB/T 31321

总糖(以蔗糖计) /(g/100g)≥	—	—	10.0	10.0	GB/T 31321
------------------------	---	---	------	------	------------

共收集28批次雪糕样品的理化项目检测数据，具体如下：

序号	样品名称	产品类型	总固形物/ (g/100g)	蛋白质/ (g/100g)	脂肪/ (g/100g)	总糖（以蔗糖计）/ (g/100g)
1	样品1	清型	39.0	0.96	4.2	/
2	样品2	清型	43.7	2.77	10.1	/
3	样品3	组合型	36.4	2.13	7.9	14.5
4	样品4	组合型	37.4	1.65	5.3	19.4
5	样品5	组合型	38.7	2.68	6.9	20
6	样品6	组合型	35.6	2.45	6.8	19.7
8	样品8	组合型	34.1	1.52	6.2	/
9	样品9	组合型	36.7	1.98	4.8	17.4
14	样品14	组合型	/	2.16	/	/
15	样品15	组合型	/	2.42	/	/
16	样品16	组合型	/	/	5.7	18.6
17	样品17	清型	37.1	/		/
18	样品18	组合型	25.4	/	2.4	/
19	样品19	组合型	32.9	/	2.4	/
20	样品20	清型	31.1	1.72	7.3	3.4
21	样品21	组合型	35.8	4.15	3.6	/
22	样品22	组合型	50.2	1.88	8.7	16.7
23	样品23	清型	27.2	1.07	4.9	/
24	样品24	清型	27.3	1.06	4.9	/
25	样品25	组合型	29.6	0.87	7	/
26	样品26	清型	34.2	1.14	7.4	/

27	样品27	清型	26.7	2.51	3.2	4.05
28	样品28	组合型	31.9	1.08	8.4	/

5.5 卫生要求

5.5.1 污染物限量要求

GB/T 31119-2014 和 GB 2759-2015 标准中雪糕的污染物限量均指向 GB 2762-2022，GB 2762-2022 规定了雪糕的铅限量为 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ；NY/T 899-2016 规定污染物限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时规定总砷、铬的限量分别为 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 和 1mg/kg 。根据检验检测报告显示雪糕的铅、总砷、铬的检测结果分别为未检出 ~ 0.041 、未检出、 $0.084\sim 0.28\text{mg/kg}$ ，故规定《辽宁优品 雪糕》铅、总砷、铬的限量分别 ≤ 0.25 、 0.15 、 0.80mg/kg 。

项目	GB 2762-2022 (GB/T 31119-2014、GB 2759-2015)	NY/T 899-2016	辽宁优品雪糕	检验方法
铅, mg/kg $\leq$	0.3	0.3	0.25	GB 5009.12
总砷, mg/kg $\leq$	—	0.2	0.15	GB 5009.11
铬, mg/kg $\leq$	—	1	0.80	GB 5009.123

共收集28批次雪糕样品的重金属项目检测数据，具体如下：

序号	样品名称	铅/ (mg/kg)	总砷/ (mg/kg)	铬/ (mg/kg)
1	样品1	未检出	/	/
2	样品2	未检出	/	/
3	样品3	未检出	未检出	/
4	样品4	未检出	未检出	/
5	样品5	未检出	未检出	/
6	样品6	未检出	未检出	0.091
8	样品8	未检出	未检出	/
9	样品9	未检出	未检出	0.084
14	样品14	未检出	/	/
15	样品15	未检出	/	/
16	样品16	未检出	/	/

17	样品17	未检出	/	/
18	样品18	未检出	/	/
19	样品19	未检出	/	/
20	样品20	未检出	/	/
21	样品21	未检出	/	/
22	样品22	未检出	/	/
23	样品23	0.041	/	/
24	样品24	未检出	/	/
25	样品25	未检出	未检出	0.28
26	样品26	未检出	未检出	0.28
27	样品27	未检出	未检出	0.27
28	样品28	未检出	未检出	0.28

5.5.2 微生物要求

GB 2759-2015 规定了菌落总数和大肠菌群的技术要求，并指出致病菌限量应符合 GB 29921 要求，GB 29921 规定了雪糕的金黄色葡萄球菌、沙门氏菌和单核细胞增生李斯特氏菌的限量要求；NY/T 899-2016 规定了霉菌和酵母、志贺氏菌的限量要求。《辽宁优品 雪糕》规定上述标准对微生物限量的全部要求，按二级采样方案规定志贺氏菌的限量要求。

标准	项目	n	c	m	M	指标	检验方法
GB 2759-2015	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
	金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10^2	10^3	—	GB 4789.10
	沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	—	GB 4789.4
	单核细胞增生 李斯特氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	—	GB 4789.30
NY/T 899-2016	霉菌和酵母/ (CFU/g) ≤	—	—	—	—	100	GB 4789.15
	志贺氏菌/ (/25g)	—	—	—	—	0	GB 4789.5
辽宁优品	菌落总数 ^a / (CFU/g)	5	2	2.5×10^4	10^5	—	GB 4789.2

雪糕	(CFU/g)						
	大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	—	GB 4789. 3 平板计数法
	金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	—	GB 4789. 10
	沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	—	GB 4789. 4
	单核细胞增生 李斯特氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	—	GB 4789. 30
	霉菌和酵母/ (CFU/g) ≤	100					GB 4789. 15
	志贺氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	—	GB 4789. 5

注：a 不适用于终产品含有活性菌种的产品

共收集28批次雪糕样品的微生物项目检测数据，具体如下：

样品名称	菌落总数/ (CFU/g)	大肠菌群/ (CFU/g)	金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	沙门氏菌/ (/25g)	单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	志贺氏菌/ (/25g)	霉菌和酵母/ (CFU/g)
样品1	50/35/30/25/45	<10/<10/<10/<10	/	/	/	/	/
样品2	5.4×10 ² /3.8×10 ² /4.8×10 ² /4.7×10 ² /4.6×10 ²	<10/<10/<10/<10	/	/	/	/	/
样品3	<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	/	/
样品4	<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	/	/
样品5	<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	/	/
样品6	<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	<10

		<10/<10	<10/<10	出/未检出 /未检出	出/未检出/ 未检出	未检出/ 未检出/ 未检出	
样品 8	$6.0 \times 10^2/6.0 \times 10^2/6.2 \times 10^2/5.0 \times 10^2/6.1 \times 10^2$	<10/<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10/<10	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/	/
样品 9	<10/<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10/<10	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	<10
样品 14	$8.6 \times 10^3/1.1 \times 10^4/8.9 \times 10^3/1.0 \times 10^4/1.1 \times 10^4$	<10/<10/<10/<10/<10	/	/	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/	/
样品 15	85/80/70/30/40	<10/<10/<10/<10/<10	/	/	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/	/
样品 16	<10/<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10/<10	/	/	/	/	/
样品 17	90/30/45/45/35	<10/<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10/<10	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/	/
样品 18	50/45/20/50/40	<10/<10/<10/<10/<10	/	/	/	/	/
样品 19	45/65/60/55/35	<10/<10/<10/<10/<10	/	/	/	/	/
样品 20	<10/<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10/<10	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/	/
样品 21	30、50、35、60、10	<10/<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10/<10	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/	/
样品 22	180、140、230、90、220	<10/<10/<10/<10/<10	<10/<10/<10/<10/<10	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出/未检出	/	/

				/未检出	未检出		
样品 23	$2.3 \times 10^4 / 1.0 \times 10^4 / 9.1 \times 10^3 / 7.6 \times 10^3 / 1.3 \times 10^4$	$<10 / <10 / <10 / <10$	/	/	/	/	/
样品 24	$1.5 \times 10^4 / 1.7 \times 10^4 / 8.2 \times 10^3 / 9.2 \times 10^3 / 1.1 \times 10^4$	$<10 / <10 / <10 / <10$	/	/	/	/	/
样品 25	$<10 / <10 / <10 / <10$	$<10 / <10 / <10 / <10$	$<10 / <10 / <10 / <10$	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	<10
样品 26	$<10 / <10 / <10 / <10$	$<10 / <10 / <10 / <10$	$<10 / <10 / <10 / <10$	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	<10
样品 27	$<10 / <10 / <10 / <10$	$<10 / <10 / <10 / <10$	$<10 / <10 / <10 / <10$	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	<10
样品 28	$<10 / <10 / <10 / <10$	$<10 / <10 / <10 / <10$	$<10 / <10 / <10 / <10$	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	未检出/未检出/未检出/未检出	<10

5.6 添加剂使用要求

《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）和《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）对食品添加剂的使用要求均应符合 GB 2760。《绿色食品 冷冻饮品》（NY/T 899-2016）规定食品添加剂应符合食品安全国家标准及相关规定，同时规定糖精钠、甜蜜素、阿力甜均不得检出。结合生产企业调研情况，确定食品添加剂使用要求如下：

项目	GB 2760-2024	NY/T 899-2016	辽宁优品 雪糕	检验方法
糖精钠（以糖精计），g/kg≤	0.15	不得检出 (<0.005)	不得使用	GB 5009.28
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg≤	0.65	不得检出 (<0.01)	不得使用	GB 5009.97
阿力甜，g/kg≤	0.1	不得检出 (<0.001)	不得使用	GB 5009.263

其他食品添加剂使用限量应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

四、与国际、国外同类标准水平的对比情况

暂无。

五、与国内相关标准的关系

本标准依据辽宁省内雪糕产品的质量状况，规定部分指标严于国家标准或行业标准，其他指标与国家标准和行业标准相一致，无冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

暂无。

七、其他

暂无。