



中华人民共和国国家标准

GB/T 31114—2014

冷冻饮品 冰淇淋

Frozen drinks—Ice cream

2014-09-03 发布

2015-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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:内蒙古伊利实业集团股份有限公司、浙江五丰冷食有限公司、深圳市海川实业股份有限公司、祐康食品(杭州)有限公司、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、沈阳德氏企业集团有限公司、广东美怡乐食品有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会冷冻饮品专业委员会、中国商业联合会商业标准中心。

本标准主要起草人:李宁、胡五连、何唯平、赵建华、范清、毕鹏、刘卫星、张英春、王国明、欧阳淑珍、靳晓蕾、张曦。

冷冻饮品 冰淇淋

1 范围

本标准规定了冰淇淋的术语和定义、产品分类、原辅材料、技术要求、生产过程控制、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、销售和召回的要求。

本标准适用于定型预包装冰淇淋的生产、检验和销售，不适用于现制现售的软冰淇淋制品。

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 317 白砂糖

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2749 蛋制品卫生标准

GB 2759.1 冷冻饮品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10009 冷冻饮品检验方法

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局第 75 号令)

食品召回管理规定(国家质量监督检验检疫总局第 98 号令)

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。

3.2

全乳脂冰淇淋 full-milk fat ice cream

主体部分乳脂质量分数为 8%以上(不含非乳脂)的冰淇淋。

3.3

清型全乳脂冰淇淋 milk fat ice cream

不含颗粒或块状辅料的全乳脂冰淇淋，如奶油冰淇淋、可可冰淇淋等。