



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。