

ICS 67.100.40
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 30590—2014

冷冻饮品分类

Frozen drinks category

2014-09-30 发布

2015-02-01 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:祐康食品(杭州)有限公司、深圳市海川实业股份有限公司、谱尼测试科技股份有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、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:王忠海、何唯平、赵建华、宋薇、马冰、欧阳淑珍、靳晓蕾、张曦。



冷冻饮品分类

1 范围

本标准规定了冷冻饮品的术语、定义和分类。
本标准适用于冷冻饮品的生产、检验和销售。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

冷冻饮品 frozen drinks

以饮用水、乳和(或)乳制品、蛋制品、果蔬制品、豆制品、食糖、可可制品、食用植物油等的一种或多种为主要原辅料,添加或不添加食品添加剂等,经混合、灭菌、凝冻或冻结等工艺制成的固态或半固态的制品。

2.2

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。

2.3

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。

2.4

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。

2.5

组合型全乳脂冰淇淋 combination of milk fat ice cream

以全乳脂冰淇淋为主体,与其他种类冷冻饮品和(或)巧克力、饼坯等食品组合而成的制品,其中全乳脂冰淇淋所占质量分数大于50%,如巧克力奶油冰淇淋、蛋卷奶油冰淇淋等。

2.6

半乳脂冰淇淋 half milk fat ice cream

主体部分乳脂质量分数大于等于2.2%的冰淇淋。

2.7

清型半乳脂冰淇淋 uniform half milk fat ice cream

不含颗粒或块状辅料的半乳脂冰淇淋,如香草半乳脂冰淇淋、桔味半乳脂冰淇淋、香芋半乳脂冰淇淋等。

2.8

组合型半乳脂冰淇淋 combination of half-milk fat ice cream

以半乳脂冰淇淋为主体,与其他种类冷冻饮品和(或)巧克力、饼坯等食品组合而成的制品,其中半乳脂冰淇淋所占质量分数大于50%,如脆皮半乳脂冰淇淋、蛋卷半乳脂冰淇淋、三明治半乳脂冰淇淋等。

淋等。

2.9

植脂冰淇淋 vegetable fat ice cream

主体部分乳脂质量分数低于 2.2% 的冰淇淋。

2.10

清型植脂冰淇淋 uniform vegetable fat ice cream

不含颗粒或块状辅料的植脂冰淇淋,如豆奶冰淇淋、可可植脂冰淇淋等。

2.11

组合型植脂冰淇淋 combination vegetable fat ice cream

以植脂冰淇淋为主体,与其他种类冷冻饮品和(或)巧克力、饼坯等食品组合而成的食品,其中植脂冰淇淋所占质量分数大于 50%,如巧克力脆皮植脂冰淇淋、华夫夹心植脂冰淇淋等。

2.12

雪糕 ice milk

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。

2.13

清型雪糕 uniform ice milk

不含颗粒或块状辅料的雪糕,如桔味雪糕。

2.14

组合型雪糕 combination ice milk

以雪糕为主体,与相关辅料(如巧克力等)组合而成的制品,其中雪糕所占质量分数大于 50%,如白巧克力雪糕、果汁冰雪糕等。

2.15

雪泥 ice frost

以饮用水、食糖、果汁等为主要原料,配以相关辅料,含或不含食品添加剂和食品营养强化剂,经混合、灭菌、凝冻或低温炒制等工艺制成的松软的冰雪状冷冻饮品。

2.16

清型雪泥 uniform ice frost

不含颗粒或块状辅料的雪泥,如桔子(桔味)雪泥、苹果(苹果味)雪泥、香蕉(香蕉味)雪泥等。

2.17

组合型雪泥 combination ice frost

以雪泥为主体,与相关辅料,如巧克力、饼坯等组合而成的制品,其中雪泥所占质量分数大于 50%,如冰淇淋雪泥、蛋糕雪泥、巧克力雪泥等。

2.18

冰棍 ice lolly

棒冰

以饮用水、食糖和(或)甜味剂等为主要原料,配以豆类或果品等相关辅料(含或不含食品添加剂和食品营养强化剂),经混合、灭菌、冷却、注模、插或不插杆、冻结、脱模等工艺制成的带或不带棒的冷冻饮品。

2.19

清型冰棍 uniform ice lolly

不含颗粒或块状辅料的冰棍,如杨梅(杨梅味)冰棍、桔子(桔子味)冰棍、柠檬(柠檬味)冰棍等。

2.20

组合型冰棍 combination ice lolly

与相关辅料组合而成的冰棍,如草莓夹心冰棍、青苹果夹心冰棍、花生夹心冰棍等。

2.21

甜味冰 sweet ice

以饮用水、食糖等为主要原料,添加或不添加食品添加剂,经混合、灭菌、罐装、硬化等工艺制成的冷冻饮品,如橙味甜味冰、菠萝味甜味冰等。

2.22

食用冰 edible ice

以饮用水为原料,经灭菌、注模、冻结、脱模或不脱模等工艺制成的冷冻饮品。

3 分类

3.1 冰淇淋类

3.1.1 全乳脂冰淇淋

3.1.1.1 清型全乳脂冰淇淋。

3.1.1.2 组合型全乳脂冰淇淋。

3.1.2 半乳脂冰淇淋

3.1.2.1 清型半乳脂冰淇淋。

3.1.2.2 组合型半乳脂冰淇淋。

3.1.3 植脂冰淇淋

3.1.3.1 清型植脂冰淇淋。

3.1.3.2 组合型植脂冰淇淋。

3.2 雪糕

3.2.1 清型雪糕。

3.2.2 组合型雪糕。

3.3 雪泥

3.3.1 清型雪泥。

3.3.2 组合型雪泥。

3.4 冰棍

3.4.1 清型冰棍。

3.4.2 组合型冰棍。

3.5 甜味冰

3.6 食用冰

3.7 其他冷冻饮品

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
冷 冻 饮 品 分 类
GB/T 30590—2014

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

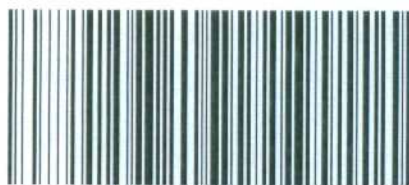
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 6 千字
2014年12月第一版 2014年12月第一次印刷

*

书号: 155066·1-50505 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 30590-2014