

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 899—2016
代替 NY/T 899—2004

绿色食品 冷冻饮品

Green food—Freezing drink

2016-10-26 发布

2017-04-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 899—2004《绿色食品 冷冻饮品》。与 NY/T 899—2004 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

——修改了产品分类及相应理化指标;

——增加了铬、铜限量值;

——增加了阿力甜限量值及检验方法,修改了糖精钠检验方法,修改了部分着色剂限量值,删除了聚氧乙烯山梨醇酐酯类、山梨醇酐酯类及附录 B、附录 C;

——修改了菌落总数的部分分类,修改了大肠菌群的部分分类和限量值,增加了霉菌和酵母限量值及检验方法,修改了致病菌类别、采样方案和限量值。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:中国科学院沈阳应用生态研究所、中国绿色食品发展中心、北京艾莱发喜食品有限公司。

本标准主要起草人:王莹、张志华、王颜红、陈倩、王瑜、吴红、周京生、李德敏、郭璇、贾焱、高铭媛。

本标准的历次版本发布情况为:

——NY/T 899—2004。

绿色食品 冷冻饮品

1 范围

本标准规定了绿色食品冷冻饮品的术语和定义、分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。
本标准适用于绿色食品冷冻饮品。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- 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
- GB/T 20705 可可液块及可可饼块
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20707 可可脂
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 422 绿色食品 食用糖
- NY/T 657 绿色食品 乳制品
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 751 绿色食品 食用植物油
- NY/T 754 绿色食品 蛋与蛋制品
- NY/T 1052 绿色食品 豆制品
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

- SB/T 10009 冷冻饮品 检验方法
- SB/T 10013 冷冻饮品 冰淇淋
- SB/T 10014 冷冻饮品 雪泥
- SB/T 10015 冷冻饮品 雪糕
- SB/T 10016 冷冻饮品 冰棍
- SB/T 10017 冷冻饮品 食用冰
- SB/T 10327 冷冻饮品 甜味冰

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷冻饮品 freezing drink

以饮用水、乳和(或)乳制品、蛋制品、果蔬制品、粮谷制品、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。

3.2

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。

3.3

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。

3.4

雪糕 ice cream bar

以饮用水、乳和(或)乳制品、蛋制品、果蔬制品、粮谷制品、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。

3.5

冰棍 ice lolly

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。

3.6

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。

3.7

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。

4 分类

4.1 冰淇淋

4.1.1 全脂乳冰淇淋

4.1.1.1 清型全脂乳冰淇淋

4.1.1.2 组合型全脂乳冰淇淋

4.1.2 半乳脂冰淇淋

4.1.2.1 清型半脂乳冰淇淋

4.1.2.2 组合型半脂乳冰淇淋

4.2 雪泥

4.2.1 清型雪泥

4.2.2 组合型雪泥

4.3 雪糕

4.3.1 清型雪糕

4.3.2 组合型雪糕

4.4 冰棍

4.4.1 清型冰棍

4.4.2 组合型冰棍

4.5 甜味冰

4.6 食用冰

4.7 其他类

5 要求

5.1 原料

5.1.1 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 乳制品

应符合 NY/T 657 的规定。

5.1.3 蛋制品

应符合 NY/T 754 的规定。

5.1.4 果蔬制品

应符合绿色食品相关产品的规定

5.1.5 豆制品

应符合 NY/T 1052 的规定。

5.1.6 食用糖

应符合 NY/T 422 的规定。

5.1.7 可可制品

应符合 GB/T 20705、GB/T 20706、GB/T 20707 的规定。

5.1.8 食用植物油

应符合 NY/T 751 的规定。



5.1.9 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合 NY/T 392 和 GB 14880 的规定。

5.2 生产过程

应符合 GB 14881 的规定。

5.3 感官

5.3.1 冰淇淋

应符合 SB/T 10013 的规定。

5.3.2 雪泥

应符合 SB/T 10014 的规定。

5.3.3 雪糕

应符合 SB/T 10015 的规定。

5.3.4 冰棍

应符合 SB/T 10016 的规定。

5.3.5 甜味冰

应符合 SB/T 10327 的规定。

5.3.6 食用冰

应符合 SB/T 10017 的规定。

5.4 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	总固形物 g/100 g	总糖(以蔗糖计) g/100 g	脂肪 g/100 g	蛋白质 g/100 g	膨胀率 %	
清型全乳脂冰淇淋	≥30.0	—	≥8.0	≥2.5	10~140	SB/T 10009
组合型 ^a 全乳脂冰淇淋			≥6.0	≥2.2		
清型半乳脂冰淇淋			≥5.0	≥2.5		
组合型 ^a 半乳脂冰淇淋			—	≥2.2		
雪泥	≥16.0	≥13.0	—	—	—	
清型雪糕	≥20.0	≥10.0	≥2.0	≥0.8	—	
组合型 ^a 雪糕			≥1.0	≥0.4		
冰棍	≥11.0	≥7.0	—	—	—	

^a 组合型的各项指标均指产品主体部分。

5.5 污染物限量和食品添加剂限量

污染物和食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 2 的规定。

表 2 污染物和食品添加剂限量

项 目	指标	检验方法
总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.11
铬,mg/kg	≤1	GB 5009.123
糖精钠,g/kg	不得检出(<0.005)	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸钠计),g/kg	不得检出(<0.01)	GB 5009.97
阿力甜,mg/kg	不得检出(<1.0)	GB 5009.263
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.2)	GB 5009.35
新红及其铝色淀(以新红计) ^a ,mg/kg	不得检出(<0.5)	

^a 适用于红色、橙色、紫色产品。

5.6 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指标	检验方法
霉菌和酵母,CFU/g 或 CFU/mL	≤100	GB 4789.15
志贺氏菌,/25 g 或/25 mL	0	GB 4789.5

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法应按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

申报检验的食品应按照 5.3~5.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。出厂检验项目包括感官、理化指标和微生物项目。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

7 标签

应符合 GB 7718 的规定。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定。

8.2 运输

应符合 NY/T 1056 的规定,运输车辆应符合卫生要求。短途运输可以使用冷藏车或有保温设施的车辆,长途运输应使用机械制冷运输车。不应与有毒、有污染的物品混装、混运,运输时防止挤压、曝晒、雨淋。装卸时轻拿轻放。

8.3 储存

应符合 NY/T 1056 的规定。冰淇淋、雪糕产品应储存在低于-22℃的专用冷库内,雪泥、冰棍、甜味冰产品应储存在低于-18℃的专用冷库内,食品冰应储存在低于-12℃的专用冷库内。冷库应定期清扫、消毒。产品应使用垛垫堆码,离墙不应少于 20 cm,堆码高度不宜超过 2 m。

附 录 A
(规范性附录)

绿色食品冷冻饮品产品申报检验项目

表 A.1、表 A.2 规定了除 5.3~5.7 所列项目外,按食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品冷冻饮品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、食品添加剂项目

序号	项 目	指 标	检 验 方 法
1	铅,mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
2	苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计) ^a ,g/kg	≤0.025	GB 5009.35
3	胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计) ^a ,g/kg	≤0.05	
4	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) ^b ,g/kg	≤0.05	
5	日落黄及其铝色淀(以日落黄计) ^b ,g/kg	≤0.09	
6	亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计) ^c ,g/kg	≤0.025	
^a 适用于红色、橙色、紫色产品。 ^b 适用于绿色、橙色、黄色产品。 ^c 适用于绿色、蓝色、紫色产品。			

表 A.2 致病菌项目

项目	采样方案及限量				检 验 方 法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数 ^a ,CFU/g 或 CFU/mL	5	2(0)	2.5×10 ⁴ (10 ²)	10 ⁵ (—)	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g 或 CFU/mL	5	2(0)	10(10)	10 ² (—)	GB 4789.3—2016 平板计数法
沙门氏菌 ^b ,/25 g 或/25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b ,CFU/g 或 CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10—2016 平板计数法
注 1: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。 注 2:括号内数值仅适用于食用冰。					
^a 不适用于终产品含有活性菌种(好氧和兼性厌氧益生菌)的产品。 ^b 适用于冰淇淋类、雪糕类、雪泥类、食用冰、冰棍类。					