

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 2759.1—1996《冷冻饮品卫生标准》。

本标准与 GB 2759.1—1996 相比主要修改如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行了修改；
- 对原标准结构进行了修改，增加了原辅料、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求包装、标识、贮存及运输的要求；
- 本标准微生物指标中将“含乳蛋白 10% 以上的冷冻饮品”和“含乳蛋白 10% 以下的冷冻饮品”合并为“含乳蛋白冷冻饮品”。

本标准自实施之日起，GB 2759.1—1996 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：北京市疾病控制中心、辽宁省卫生监督所、天津市卫生局公共卫生监督所、杭州娃哈哈集团有限公司、卫生部卫生监督中心、黑龙江省食品检验所、上海市食品检验所、广东省食品检验所。

本标准主要起草人：徐继康、王旭太、崔春明、余挺、谷京宇、何倩琼、王鹏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

本标准于 1977 年首次发布，于 1981 年第一次修订，1996 年第二次修订。

冷冻饮品卫生标准

1 范围

本标准规定了冷冻饮品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于冰淇淋、雪糕、冰棍、食用冰块等。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB 12695 饮料企业良好卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

冷冻饮品

以饮用水、甜味剂、乳品、果品、豆制品、食用油等为主要原料，加入适量的香精、着色剂、稳定剂、乳化剂等食品添加剂，经配料、灭菌、凝冻而制成的冷冻固态饮品。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应具有与品名相符的色泽和香味，无任何不良气味、滋味及肉眼可见杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
总砷(以As计)/(mg/L)	≤ 0.2
铅(Pb)/(mg/L)	≤ 0.3
铜(Cu)/(mg/L)	≤ 5.0

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标		
	菌落总数/ (cfu/mL)	大肠菌群/ (MPN/100 mL)	致病菌 ^a
含乳蛋白冷冻饮品 ≤	25 000	450	不得检出
含豆类冷冻饮品 ≤	20 000	450	不得检出
含淀粉或果类冷冻饮品 ≤	3 000	100	不得检出
食用冰块 ≤	100	6	不得检出
^a 致病菌指沙门氏菌、志贺氏菌和金黄色葡萄球菌。			

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 理化检验

10.1.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.1.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.1.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

10.2 微生物指标

按 GB/T 4789.21 规定的方法检验。
