



中华人民共和国国家标准

GB/T 31114—2024

代替 GB/T 31114—2014

冰淇淋质量要求

Quality requirement for ice cream

2024-12-31 发布

2026-07-01 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 31114—2014《冷冻饮品 冰淇淋》，与 GB/T 31114—2014 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“冰淇淋”的定义（见3.1，2014年版的3.1）；
- 删除了“全乳脂冰淇淋”“清型全乳脂冰淇淋”“组合型全乳脂冰淇淋”“半乳脂冰淇淋”“清型半乳脂冰淇淋”“组合型半乳脂冰淇淋”“植脂冰淇淋”“清型植脂冰淇淋”“组合型植脂冰淇淋”术语和定义（见2014年版的3.2~3.10）；
- 更改了“理化指标”（见6.2，2014年版的6.2）；
- 删除了“技术要求”中的“卫生指标”（见2014年版的6.3）；
- 删除了“食品添加剂和食品营养强化剂要求”（见2014年版的6.5）；
- 删除了“生产过程控制”（见2014年版的第7章）；
- 增加了“乳脂肪”“非脂乳固体”的检验方法要求（见7.4、7.5）；
- 删除了“检验方法”中的“卫生指标”（见2014年版的8.4）；
- 更改了“检验规则”（见8.2，2014年版的第9章）；
- 更改了“判定规则”（见9，2014年版的9.5）；
- 增加了“牛（羊）乳（奶）冰淇淋命名”的要求（见10.2）；
- 更改了“水果冰淇淋命名”的要求（见10.3，2014年版的第10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：中国商业联合会、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、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、苏州市华测检测技术有限公司、天津市食品安全检测技术研究院、和路雪（中国）有限公司、雀巢（中国）有限公司、祐康食品（杭州）有限公司、中山市食品学会、河南省天冰冷饮有限公司、沈阳中街冰点城食品有限公司、广东美怡乐食品有限公司、上海益民食品一厂有限公司、浙江五丰冷食有限公司、沈阳德氏企业集团有限公司、香港阿波罗（江门）雪糕有限公司、星巴克企业管理（中国）有限公司、玛氏箭牌糖果（中国）有限公司、钟薛高食品（上海）有限公司、丹尼斯克（中国）有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、江苏省食品药品监督检验研究院、河南省雪汇食品有限公司、四川振兴检测科技股份有限公司、中检科（上海）测试技术有限公司、上海微谱检测认证有限公司。

本文件主要起草人：靳晓蕾、温红瑞、周京生、康慧玲、覃宏波、曹东丽、李支霞、占茉莉、范清、张逸、胡春刚、崔璨、欧阳淑珍、祝焱波、胡五连、王国明、古幼平、冯旺、池敬辉、石慧、崔普锋、黄海瑚、张奎、李瑞光、刘园、张春杰、常薇、黄湛、孙洁、李昊哲。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014年首次发布为 GB/T 31114—2014；
- 本次为第一次修订。

冰淇淋质量要求

1 范围

本文件给出了冰淇淋的产品分类，规定了原辅料、技术要求、检验、判定规则、标签、包装、运输、贮存和销售，描述了相应的检验方法。

本文件适用于可直接食用的预包装冰淇淋制品的生产、检验和销售。

本文件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，仅该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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB/T 31321 冷冻饮品检验方法

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

冰淇淋 ice cream

以乳和/或乳制品为原料，添加或不添加其他辅料，经混合、灭菌、均质、冷却、老化、凝冻、硬化等工艺制成的体积膨胀的食品。

3.2

非脂乳固体 milk solids-non-fat

乳固体中扣除乳脂肪的剩余物质。

3.3

软塌 collapse

冰淇淋的形态软化塌落。

3.4

收缩 shrinkage

冰淇淋成形后体积缩小的现象。