

ICS 67.060
X 28
备案号:58134—2017

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10419—2017
代替 SB/T 10419—2007

植 脂 奶 油

Non-dairy whipping cream

2017-01-13 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国商务部 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 SB/T 10419—2007《植脂奶油》，与 SB/T 10419—2007 相比，主要修改如下：

- 对规范性引用文件进行了调整；
- 对“植脂奶油”的定义进行了完善；
- 新增加了产品分类；
- 根据产品分类调整了水分和脂肪的理化指标要求；
- 将原“卫生指标”调整为“食品安全指标”，并与国家食品安全标准保持一致；
- 将原“标签及贮存”调整为“标签、标志、包装、运输、贮存和产品经营”，并结合产品特点对包装、运输、贮存提出标准要求。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会(SAC/TC 488/SC 1)归口。

本标准主要起草单位：盐城顶益食品有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、维益食品(苏州)有限公司、南侨食品(上海)有限公司、广东立高食品有限公司、北京味多美食品有限责任公司、广东广益科技实业有限公司、阿胡斯卡尔斯油脂(上海)有限公司、国家食品质量监督检验中心、中国食品工业协会面包糕饼专业委员会、中国焙烤食品糖制品工业协会、全国工商联烘焙业公会、广州质量监督检测研究院、上海市质量监督检验技术研究院、天津市糕点行业协会。

本标准主要起草人：陈军、黄海瑚、周宇婷、吴智明、曾晓辉、黄利、梁嘉臻、宝黎、宋全厚、张辉、张九魁、康黎娜、蔡纬红、段文锋、高树山、张银桃、彭亚锋、钱志先。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10419—2007。

植 脂 奶 油

1 范围

本标准规定了植脂奶油的术语和定义、产品分类、原辅料、技术要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和产品经营要求。

本标准适用于植脂奶油的生产、检验和销售。

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/T 317 白砂糖

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 5461 食用盐

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

植脂奶油 non-dairy whipping cream

以水、糖、食用植物油、食用氢化油、乳制品(如奶油、乳粉)等其中的几种为主要原料,添加或不添加其他辅料和食品添加剂,经过配料、乳化、杀菌、均质、冷却、灌装等工艺制成的产品。

3.2

打发 whipping

通过机械搅拌,使植脂奶油与空气混合,并使其体积产生膨胀的过程。

3.3

打发倍数 overrun

相同体积未打发植脂奶油与已打发植脂奶油的质量比。