

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