



中华人民共和国国家标准

GB 2759—2015

食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料

2015-11-13 发布

2016-11-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会发布

前　　言

本标准代替 GB 2759.1—2003《冷冻饮品卫生标准》及第 1 号修改单。

本标准与 GB 2759.1—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料”;
- 修改了范围描述;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标;
- 修改了运输、贮存条件的要求;
- 增加了销售环节的要求。

食品安全国家标准

冷冻饮品和制作料

1 范围

本标准适用于冷冻饮品和制作料。

本标准不适用于现制现售的冷冻饮品。

2 术语和定义

2.1 冷冻饮品

以饮用水、食糖、乳、乳制品、果蔬制品、豆类、食用油脂等其中的几种为主要原料,添加或不添加其他辅料、食品添加剂、食品营养强化剂,经配料、巴氏杀菌或灭菌、凝冻或冷冻等工艺制成的固态或半固态食品,包括冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰、食用冰等。

2.2 制作料

按照终产品配方进行复配,用于经凝冻制作软冰淇淋或软雪糕等产品的液态、固态或粉状产品,包括软冰淇淋浆料、软雪糕浆料和软冰淇淋预拌粉等。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有的正常色泽	冷冻饮品:在冻结状态下,取单只包装样品,置于清洁、干燥的白色瓷盘中,先检查包装质量,然后剥开包装物,观察其色泽和状态等,品其滋味,闻其气味。
滋 味、气 味	无异嗅,无异味	制作料(浆料):取适量样品,置于清洁、干燥的白色瓷盘中,用目测检查色泽、异物等,用口尝、鼻嗅检查其他感官要求。
状 态	具有产品应有的状态,无正常视力可见 外 来 异 物	制作料(粉):取适量样品,置于清洁、干燥的白色瓷盘中,用目测检查色泽和状态等,用口尝、鼻嗅检查其他感官要求

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中冷冻饮品的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中冷冻饮品的规定。

3.4.2 其他微生物限量还应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a /(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2(0)	$2.5 \times 10^4 (10^2)$	$10^5 (—)$	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2(0)	10(10)	$10^2 (—)$	GB 4789.3 平板计数法
注：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。					

3.4.3 采用灭菌、无菌灌装工艺生产的制作料产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中冷冻饮品的规定。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 中冷冻饮品的规定。

4 其他

4.1 运输

运输车辆应符合食品卫生要求,并有适当的保温设施,以保持产品应有的状态。

4.2 贮存

冷冻饮品产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内,冷库应定期清扫、消毒。制作料应根据产品特性在适当条件下贮存。

4.3 销售

冷冻饮品产品应在冷冻条件下销售,低温陈列柜的温度应 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。