

ICS 67.100.40

CCS X 53



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 8023—2024

代替 SB/T 10327—2008

冷冻饮品 甜味冰

Frozen drinks—Sweet ice

2024-03-29 发布

2025-10-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件代替SB/T 10327—2008《冷冻饮品 甜味冰》，与SB/T 10327—2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了要求（见第4章，2008年版的第4章）；
- b) 更改了试验方法（见第6章，2008年版的第6章）；
- c) 更改了检验规则（见第7章，2008年版的第7章）；
- d) 更改了标签要求（见第8章，2008年版的第8章）；
- e) 更改了运输和贮存要求（见第10章，2008年版的第10章和第11章）；
- f) 删除了销售要求（见2008年版的第12章）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司、和路雪（中国）有限公司、沈阳德氏企业集团有限公司、广东美怡乐食品有限公司、辽宁天淇食品集团有限公司、江西康怡食品有限公司、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、广东广益科技实业有限公司、创味舌尖冻干食品科技（中山）有限公司、天津市食品安全检测技术研究院、江苏省食品药品监督检验研究院、天津商业大学、中国商业联合会。

本文件主要起草人：魏立立、张奎、康慧玲、李支霞、王国明、欧阳淑珍、张营、曹孝斌、石慧、彭荣、黄海瑚、梁展韬、王梅玲、赵甲慧、刘园、刘立增、李瑞光、靳晓蕾。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1999年首次发布为国内贸易行业标准SB/T 10327—1999，2008年第一次修订；

——本次为第二次修订，转为轻工行业标准。

冷冻饮品 甜味冰

1 范围

本文件规定了甜味冰的原料、感官、理化、安全和净含量的要求，描述了相应的试验方法，规定了生产过程控制、检验规则、标签、包装、运输和贮存的内容。

本文件适用于甜味冰的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品及制作料

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

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

甜味冰 **sweet ice**

风味冰

以饮用水为主要原料，添加其他配料，经混合、灭菌、灌装、硬化等工艺制成的冷冻饮品。

4 要求

4.1 原料

应符合相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的正常色泽
组织形态	形态完整，冻结坚实，无明显粗糙的冰晶
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

4.3 安全要求

应符合GB 2759的规定。

4.4 净含量

预包装产品净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产过程控制

生产企业在生产过程中应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

在冻结状态下，取单只包装样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，先检查包装质量，然后剥开包装物，在自然光线下观察色泽、组织形态，检查有无杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

6.2 安全要求

按照GB 2759描述的方法检验。

6.3 净含量

按JJF 1070描述的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一品种、同一生产线的产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

7.3 出厂检验

7.3.1 成品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂或销售。

7.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 质量检验机构提出检验要求时。

7.4.2 型式检验项目应包括本文件4.2~4.4的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件，判为合格品。

7.5.1.2 出厂检验项目有1项（菌落总数和大肠菌群除外）不符合本文件，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件，判为不合格品。

7.5.1.3 菌落总数和大肠菌群中有1项不符合本文件，判为不合格品，不应复验。

7.5.2 型式检验判定

- 7.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判为合格品。
- 7.5.2.2 型式检验项目不超过2项（致病菌、菌落总数和大肠菌群除外）不符合本文件，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件，判为不合格品。型式检验项目超过2项不符合本文件，不应复验，判为不合格品。
- 7.5.2.3 致病菌、菌落总数和大肠菌群中若有1项不符合本文件，判为不合格品，不应复验。

8 标签

8.1 预包装产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 运输包装的标签应符合GB/T 191的规定。

9 包装

9.1 包装材料应符合有关国家标准的规定。

9.2 单件包装应完整，封口严密，不破损，内容物无裸露现象。

9.3 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁。

10 运输和贮存

应符合GB 31605的规定。

参考文献

[1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局〔2023〕第70号令）
