

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 899—2016

代替 NY/T 899—2004

---

绿色食品 冷冻饮品

Green food – Freezing drink

(报批稿)

2016-10-26 发布

2017-04-01 实施

---

中华人民共和国农业部发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 899-2004《绿色食品 冷冻饮品》，与 NY/T 899-2004 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——修改了产品分类及相应理化指标；

——增加了铬、铜限量值；

——增加了阿力甜限量值及检验方法，修改了糖精钠检验方法，修改了部分着色剂限量值，删除了聚氧乙烯山梨醇酐酯类、山梨醇酐酯类及附录B、附录C；

——修改了菌落总数的部分分类，修改了大肠菌群的部分分类和限量值，增加了霉菌和酵母限量值及检验方法，修改了致病菌类别、采样方案和限量值。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：中国科学院沈阳应用生态研究所、中国绿色食品发展中心、北京艾莱发喜食品有限公司。

本标准主要起草人：王莹、张志华、王颜红、陈倩、王瑜、吴红、周京生、李德敏、郭璇、贾垚、高铭媛。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 899-2004。

# 绿色食品 冷冻饮品

## 1 范围

本标准规定了绿色食品冷冻饮品的术语和定义、分类、要求、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于绿色食品冷冻饮品。

## 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，仅所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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

- GB/T 20705 可可液块及可可饼块
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20707 可可脂
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 422 绿色食品 食用糖
- NY/T 657 绿色食品 乳制品
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 751 绿色食品 食用植物油
- NY/T 754 绿色食品 蛋与蛋制品
- NY/T 1052 绿色食品 豆制品
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- SB/T 10009 冷冻饮品检验方法
- SB/T 10013 冷冻饮品 冰淇淋
- SB/T 10014 冷冻饮品 雪泥
- SB/T 10015 冷冻饮品 雪糕
- SB/T 10016 冷冻饮品 冰棍
- SB/T 10017 冷冻饮品 食用冰
- SB/T 10327 冷冻饮品 甜味冰

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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**冷冻饮品 freezing drink**

以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、果蔬制品、粮谷制品、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。

#### 3.2

### 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。

#### 3.3

### 雪泥 ice frost

以饮用水、食糖、果汁等为主要原料，配以相关辅料，含或不含食品添加剂和食品营养强化剂，经混合、灭菌、凝冻或低温炒制等工艺制成的松软的冰雪状冷冻饮品。

#### 3.4

### 雪糕 ice cream bar

以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、果蔬制品、粮谷制品、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、成型、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

#### 3.5

### 冰棍 ice lolly

以饮用水、食糖和（或）甜味剂等为主要原料，配以豆类或果品等相关辅料（含或不含食品添加剂和食品营养强化剂），经混合、灭菌、冷却、注模、插或不插杆、冻结、脱模等工艺制成的带或不带棒的冷冻饮品。

#### 3.6

### 甜味冰 sweet ice

以饮用水、食糖等为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经混合、灭菌、罐装、硬化等工艺制成的冷冻饮品。

#### 3.7

### 食用冰 edible ice

以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模或不脱模等工艺制成的冷冻饮品。

## 4 分类

### 4.1 冰淇淋

#### 4.1.1 全脂乳冰淇淋

- 4.1.1.1 清型全脂乳冰淇淋
- 4.1.1.2 组合型全脂乳冰淇淋
- 4.1.2 半乳脂冰淇淋
  - 4.1.2.1 清型半脂乳冰淇淋
  - 4.1.2.2 组合型半脂乳冰淇淋
- 4.2 雪泥
  - 4.2.1 清型雪泥
  - 4.2.2 组合型雪泥
- 4.3 雪糕
  - 4.3.1 清型雪糕
  - 4.3.2 组合型雪糕
- 4.4 冰棍
  - 4.4.1 清型冰棍
  - 4.4.2 组合型冰棍
- 4.5 甜味冰
- 4.6 食用冰
- 4.7 其他类

## 5 要求

### 5.1 原料

#### 5.1.1 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 5.1.2 乳制品

应符合 NY/T 657 的规定。

#### 5.1.3 蛋制品

应符合 NY/T 754 的规定。

#### 5.1.4 果蔬制品

应符合绿色食品相关产品的规定

#### 5.1.5 豆制品

应符合和 NY/T 1052 的规定。

#### 5.1.6 食用糖

应符合和 NY/T 422 的规定。

#### 5.1.7 可可制品

应符合 GB/T 20705、GB/T 20706、GB/T 20707 的规定

#### 5.1.8 食用植物油

应符合 NY/T 751 的规定。

#### 5.1.9 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合 NY/T 392 和 GB 14880 的规定。

### 5.2 生产过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 5.3 感官

#### 5.3.1 冰淇淋

应符合 SB/T 10013 的规定。

#### 5.3.2 雪泥

应符合 SB/T 10014 的规定。

#### 5.3.3 雪糕

应符合 SB/T 10015 的规定。

#### 5.3.4 冰棍

应符合 SB/T 10016 的规定。

#### 5.3.5 甜味冰

应符合 SB/T 10327 的规定。

#### 5.3.6 食用冰

应符合 SB/T 10017 的规定。

### 5.4 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

| 项 目                     | 指 标             |                      |               |                |           | 检验方法       |
|-------------------------|-----------------|----------------------|---------------|----------------|-----------|------------|
|                         | 总固形物,<br>g/100g | 总糖（以蔗糖<br>计）， g/100g | 脂肪，<br>g/100g | 蛋白质，<br>g/100g | 膨胀率，<br>% |            |
| 清型全乳脂冰淇淋                | ≥30.0           | —                    | ≥8.0          | ≥2.5           | 10~140    | SB/T 10009 |
| 组合型 <sup>a</sup> 全乳脂冰淇淋 |                 |                      |               | ≥2.2           |           |            |
| 清型半乳脂冰淇淋                |                 |                      | ≥6.0          | ≥2.5           |           |            |
| 组合型 <sup>a</sup> 半乳脂冰淇淋 |                 |                      | ≥5.0          | ≥2.2           |           |            |
| 雪泥                      | ≥16.0           | ≥13.0                | —             | —              | —         |            |

|                     |       |       |      |      |   |  |
|---------------------|-------|-------|------|------|---|--|
| 清型雪糕                | ≥20.0 | ≥10.0 | ≥2.0 | ≥0.8 | — |  |
| 组合型 <sup>a</sup> 雪糕 |       |       | ≥1.0 | ≥0.4 |   |  |
| 冰棍                  | ≥11.0 | ≥7.0  | —    | —    | — |  |

<sup>a</sup> 组合型的各项指标均指产品主体部分。

### 5.5 污染物限量和食品添加剂限量

污染物和食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表2的规定。

表2 污染物和食品添加剂限量

| 项目                                  | 指标           | 检验方法        |
|-------------------------------------|--------------|-------------|
| 总砷（以As计），mg/kg                      | ≤0.2         | GB 5009.11  |
| 铬，mg/kg                             | ≤1           | GB 5009.123 |
| 糖精钠，g/kg                            | 不得检出（<0.005） | GB 5009.28  |
| 环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸钠计），g/kg  | 不得检出（<0.01）  | GB 5009.97  |
| 阿力甜，mg/kg                           | 不得检出（<1.0）   | GB 5009.263 |
| 赤藓红及其铝色淀（以赤藓红计） <sup>a</sup> ，mg/kg | 不得检出（<0.2）   | GB 5009.35  |
| 新红及其铝色淀（以新红计） <sup>a</sup> ，mg/kg   | 不得检出（<0.5）   |             |

<sup>a</sup> 适用于红色、橙色、紫色产品。

### 5.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项目                   | 指标   | 检验方法       |
|----------------------|------|------------|
| 霉菌和酵母，CFU/g 或 CFU/ml | ≤100 | GB 4789.15 |
| 志贺氏菌，/25g 或/25ml     | 0    | GB 4789.5  |

### 5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法按JJF 1070执行。

## 6 检验规则

申报检验的食品应按照国家标准中5.3~5.7以及附录A所确定的项目进行检验。出厂检验项目包括感官、理化指标和微生物项目。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

## 7 标签

应符合 GB 7718 的规定。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定。

### 8.2 运输

应符合 NY/T 1056 的规定，运输车辆应符合卫生要求。短途运输可以使用冷藏车或有保温设施的车辆，长途运输应使用机械制冷运输车。不应与有毒、有污染的物品混装、混运，运输时防止挤压、曝晒、雨淋。装卸时轻拿轻放。

### 8.3 贮存

应符合 NY/T 1056 的规定，冰淇淋、雪糕产品应贮存在低于 $-22^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，雪泥、冰棍、甜味冰产品应贮存在低于 $-18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，食品冰应贮存在低于 $-12^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，冷库应定期清扫、消毒。产品应使用垛垫堆码，离墙不应少于 20cm，堆码高度不宜超过 2m。

**附录 A**  
**(规范性附录)**

**绿色食品冷冻饮品产品申报检验项目**

表 A.1、表 A.2 规定了除 5.3~5.7 所列项目外，按食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品冷冻饮品申报检验还应检验的项目。

**表 A.1 污染物、食品添加剂项目**

| 序号  | 项目                                  | 指标     | 检验方法       |
|---|-------------------------------------|--------|------------|
| 1   | 铅, mg/kg                            | ≤0.3   | GB 5009.12 |
| 2   | 苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计) <sup>a</sup> , g/kg | ≤0.025 | GB 5009.35 |
| 3   | 胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计) <sup>a</sup> , g/kg | ≤0.05  |            |
| 4   | 柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) <sup>b</sup> , g/kg | ≤0.05  |            |
| 5   | 日落黄及其铝色淀(以日落黄计) <sup>b</sup> , g/kg | ≤0.09  |            |
| 6   | 亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计) <sup>c</sup> , g/kg   | ≤0.025 |            |
| <sup>a</sup> 适用于红色、橙色、紫色产品。<br><sup>b</sup> 适用于绿色、橙色、黄色产品。<br><sup>c</sup> 适用于绿色、蓝色、紫色产品。 |                                     |        |            |

**表 A.2 致病菌项目**

| 项目   | 采样方案及限量 |       |   |                     | 检验方法             |
|--|---------|-------|---|---------------------|------------------|
|  | n       | c     | m   | M                   |                  |
| 菌落总数 <sup>a</sup> / (CFU/g 或 CFU/mL)       | 5       | 2 (0) | 2.5×10 <sup>4</sup><br>(10 <sup>2</sup> ) | 10 <sup>5</sup> (-) | GB 4789.2        |
| 大肠菌群/ (CFU/g 或 CFU/mL)                     | 5       | 2 (0) | 10 (10)                                   | 10 <sup>2</sup> (-) | GB 4789.3 平板计数法  |
| 沙门氏菌 <sup>b</sup> / (/25g 或/25mL)          | 5       | 0     | 0   | —                   | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> / (CFU/g 或 CFU/mL)    | 5       | 1     | 10 <sup>2</sup>                           | 10 <sup>3</sup>     | GB 4789.10 平板计数法 |
| 注：括号内数值仅适用于食用冰。                            |         |       |   |                     |                  |
| <sup>a</sup> 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。 |         |       |   |                     |                  |
| <sup>b</sup> 适用于冰淇淋类、雪糕类、雪泥类、食用冰、冰棍类。      |         |       |   |                     |                  |