

ICS 67.100.40  
X 53  
备案号: 58133—2017



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10418—2017  
代替 SB/T 10418—2007

---

## 软 冰 淇 淋

Soft-serve ice cream

2017-01-13 发布

2017-10-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

中华人民共和国国内贸易  
行 业 标 准  
软 冰 淇 淋  
SB/T 10418—2017

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2017年7月第一版

\*

书号: 155066·2-31802

版权专有 侵权必究

## 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 10418—2007《软冰淇淋》，与 SB/T 10418—2007 相比主要修改如下：

- “3 术语和定义”中修改了“软冰淇淋”和“膨胀率”，增加了“全乳脂软冰淇淋”和“非全乳脂软冰淇淋”，删除了“堆起性”；
- “4 产品分类”中明示了产品的“分类原则”；
- “5 技术要求”中补充了对“软冰淇淋预拌粉”、“软冰淇淋制作料(浆料)”和“其他添加物”的要求；将原“卫生质量控制指标”归纳为对“污染物”和“致病菌”的要求；
- “6 检验方法”中将理化指标的检验方法修改为“按 GB/T 31321 规定的方法测定”；
- 修改了“7 其他要求”。

本标准由中国商业联合会、中国焙烤食品糖制品工业协会共同提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：祐康食品(杭州)有限公司、浙江五丰冷食有限公司、深圳海川生态食品科技有限公司、百胜餐饮集团中国事业部、北京艾莱发喜食品有限公司、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、京中(厦门)科技服务有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会冷冻食品专业委员会、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司。

本标准主要起草人：范清、胡五连、何唯平、程缅、周京生、张晓峰、马海燕、王虎、茅金妹、唐雪梅、张曦。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10418—2007。

# 软 冰 淇 淋

## 1 范围

本标准规定了软冰淇淋的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法和其他要求。  
本标准适用于现场制作售卖的软冰淇淋类产品。

## 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 317 白砂糖  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 20976 软冰淇淋预拌粉  
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB/T 31321 冷冻饮品检验方法  
SB/T 10650 冰淇淋筒  
《餐饮服务食品安全操作规范》 国食药监食[2011]395号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**软冰淇淋 soft-serve ice cream**

直接用软冰淇淋制作料(浆料)或用软冰淇淋预拌粉加水 and/或乳及乳制品、添加或不添加辅料调和后,经凝冻成半固态状,无需硬化,体积膨胀并堆积成型的现场制作的食品。

### 3.2

**全乳脂软冰淇淋 full-milk-fat soft-serve icecream**

产品中的脂肪全部为乳脂肪的软冰淇淋。

### 3.3

**非全乳脂软冰淇淋 nonfull-milk-fat soft-serve icecream**

产品中含有非乳脂肪的软冰淇淋。

### 3.4

**膨胀率 overrun**

软冰淇淋成品体积比相同质量的软冰淇淋制作料(浆料)(或软冰淇淋预拌粉加水 and/或乳及乳制品)体积增加的百分比。

## 4 产品分类

### 4.1 分类原则

按产品中脂肪的种类和含量进行分类。