

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 077—2022

供厦食品 食用冰

Food for Xiamen-Edible ices

2022 – 05 – 30 发布

2022 – 05 – 30 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门市标准化研究院、厦门鲁江食品有限公司。

本文件主要起草人：沈群红、王东、李振良、刘姗姗、冷勇、林新萍、李钊茜、李童。

本文件 2022 年 5 月 30 日首次发布。

供厦食品 食用冰

1 范围

本文件规定了供厦食品 食用冰的技术要求。

本文件适用于以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模、包装而成的冷冻饮品。

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 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.10 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 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5750.6 生活饮用水标准检验方法 金属指标
GB 8538 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
NY/T 899 绿色食品 冷冻饮品

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料

生活饮用水应符合 GB 5749 的规定，包装饮用水应符合 GB 19298 的规定。

4.2 感官要求及检验方法

应符合表1的规定。

表1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	略透明，具有食用冰块固有的色泽	在冻结状态下，将产品置于清洁、干燥的白色瓷盘中，目测产品色泽、组织形态、杂质等，用口尝、鼻嗅检查滋味气味
组织形态	形态完整，大小基本一致，冻结坚实	
滋味气味	纯正，无异味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 污染物限量及检验方法

应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量及检验方法

项目	限量值	检验方法*	备注
铅（以Pb计）	0.01mg/kg	GB/T 5750.6或 GB 8538	采用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》规定要求，严于GB 2762要求（限量值：0.3）
总汞（以Hg计）	0.001mg/kg		采用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》规定要求
总砷（以As计）	0.01mg/kg		采用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》规定要求
镉（以Cd计）	0.003mg/kg		采用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》对包装饮用水及盛装饮用水规定要求，严于GB 2762要求（限量值：0.005）
铬（六价）	0.03mg/L		严于GB 5749限量值要求（限量值：0.05）
* 融化后按规定的方法检测			

4.4 微生物指标及检验方法

应符合表 3 的规定，微生物重点检测项目见附录 A。

表 3 微生物限量及检验方法

项目	采样方案*及限量			检验方法	备注
	n	c	m		
金黄色葡萄球菌/（25mL或25g）	5	0	0	GB 4789. 10	严于GB 29921限量值要求 （n=5, c=1, m=100, M=1000）
霉菌和酵母/（CFU/mL或CFU/g）	≤100			GB 4789. 15	采用NY/T 899限量要求
* 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行执行					

4.5 食品添加剂

本产品不得添加食品添加剂。

5 包装、运输和贮存

5.1 包装

产品包装采用塑料包装袋，应符合GB 4806.7的规定。包装应封口严密、不破、不漏。

5.2 运输

运输车辆应符合食品卫生要求。可使用冷藏车或有适当保温设施的车辆，不应与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、暴晒、雨淋。装卸时轻拿轻放。

5.3 贮存

产品贮存在-18℃以下的专用冻库内，冻库应定期清扫、消毒。产品应使用垛垫堆码，离墙应不少于20cm，堆码高度不宜高于2m。

附 录 A
(资料性)
重点检测项目

A.1 微生物重点检测项目

微生物重点检测项目见表 A.1。

表 A.1 微生物限量及检验方法

项目	采样方案*及限量			检验方法	依据
	n	c	m		
菌落总数（CFU/mL或CFU/g）	5	0	100	GB 4789.2	GB 2759
大肠菌群（CFU/mL或CFU/g）	5	0	10	GB 4789.3平板计数法	
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	GB 4789.36	GB 29921
沙门氏菌	5	0	0	GB 4789.4	GB 29921
* 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

参 考 文 献

- [1] SB/T 10017-2008 冷冻饮品 食用冰
 - [2] 台湾地区卫生福利事务主管部门 《食品中污染物质及毒素卫生标准》
-