



中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—202×

冷冻饮品术语

Terminology of frozen drinks

×××××-××-××发布

×××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国冷冻饮品标准化技术委员会(SAC/TC 497)归口。

本文件起草单位：内蒙古伊利实业集团股份有限公司、中国商业联合会、广东美怡乐食品有限公司、江西康怡食品有限公司、雀巢(中国)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、内蒙古国家乳业技术创新中心有限责任公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、丹尼斯克(中国)有限公司、沈阳中街冰点城食品有限公司、香港阿波罗(江门)雪糕有限公司、沈阳德氏企业集团有限公司、天津市永康食品有限公司。

本文件主要起草人：靳晓蕾、刘云俊、欧阳淑珍、曹孝斌、占茉莉、康慧玲、李支霞、何剑、魏立立、崔普锋、高林、古幼平、王国明、刘宝林、张奎。

冷 冻 饮 品 术 语

1 范围

本文件界定了冷冻饮品的原料、工艺、产品、产品特性和冷冻饮品生产设备等相关术语。
本文件适用于冷冻饮品。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 冷冻饮品原料术语

3.1

冷冻饮品制作料 frozen drink premix

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。

注:包括软冰淇淋浆料、软雪糕浆料和软冰淇淋预拌粉等。

3.2

软冰淇淋预拌粉 soft-serve ice cream premix powder

采用生乳和/或乳制品、食糖等为主要原料,配以辅料(含添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂),经过筛、搅拌混合、包装等工序制成的固态粉状产品。

[来源:GB/T 20976—2023,3.1]

3.3

软冰淇淋浆料 soft-serve ice cream liquid premix

以乳和/或乳制品及水、食糖、食用油脂等其中的几种为原料,添加或不添加食品添加剂和食品营养强化剂,经混合、均质、杀菌或灭菌、灌装等工艺制成的,用于制作软冰淇淋的液态产品。

3.4

软雪糕浆料 soft-serve ice milk liquid premix

以乳和/或乳制品及水、食糖、食用油脂等其中的几种为原料,添加或不添加食品添加剂和食品营养强化剂,经混合、均质、杀菌或灭菌、灌装等工艺制成的,用于制作软雪糕的液态产品。

3.5

冰淇淋筒 ice cream cone

以小麦粉为主要原料,添加或不添加淀粉、蛋制品、糖、油脂及其他配料,经威化或脆皮工艺成型制成的,主要用于盛装冰淇淋等的食品。

4 冷冻饮品工艺术语

4.1

脆皮 crisping

经配制的料浆在模具中一次烘烤成型,或经配制的料浆在模具中烘烤压成薄片再经卷制或压制成

型的工艺。

4.2

威化 wafering

经配制的料浆在模腔中进行高温膨化的工艺。

4.3

凝冻 freezing

将混合料在强制搅拌下进行冰冻,使空气以极微小的气泡状态均匀分布于全部混合料中,一部分水成为冰的微细结晶的过程。

4.4

老化 aging

将混合料在低温下保持一定时间,进行物理成熟的过程。

5 冷冻饮品产品术语

5.1

冷冻饮品 frozen drinks

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。

注:包括冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰、食用冰等。

5.2

冰淇淋 ice cream

以乳和/或乳制品为原料,添加或不添加其他辅料,经混合、灭菌、均质、冷却、老化、凝冻、硬化等工艺制成的体积膨胀的食品。

[来源:GB/T 31114—2024,3.1]

5.3

全乳脂冰淇淋 full milk fat ice cream

乳脂质量分数大于或等于8%,且不添加非乳脂肪(配料带入的除外)的冰淇淋。

注:组合型冰淇淋乳脂质量分数以主体部分计。

5.4

清型全乳脂冰淇淋 uniform full milk fat ice cream

不含颗粒或块状辅料的全乳脂冰淇淋。

5.5

组合型全乳脂冰淇淋 combination full milk fat ice cream

以全乳脂冰淇淋为主体,含颗粒或块状辅料,和/或与其他种类食品、冷冻饮品组合而成的制品。

注:全乳脂冰淇淋所占质量分数大于50%。

5.6

半乳脂冰淇淋 half milk fat ice cream

乳脂质量分数大于或等于2.2%(组合型冰淇淋以主体部分计)的冰淇淋。

注:组合型冰淇淋乳脂质量分数以主体部分计。

5.7

清型半乳脂冰淇淋 uniform half milk fat ice cream

不含颗粒或块状辅料的半乳脂冰淇淋。

5.8

组合型半乳脂冰淇淋 combination half milk fat ice cream

以半乳脂冰淇淋为主体,含颗粒或块状辅料,和/或其他种类食品、冷冻饮品组合而成的制品。

注:半乳脂冰淇淋所占质量分数大于50%。

5.9

植脂冰淇淋 vegetable fat ice cream

乳脂质量分数低于2.2%的冰淇淋。

注:组合型冰淇淋乳脂质量分数以主体部分计。

5.10

清型植脂冰淇淋 uniform vegetable fat ice cream

不含颗粒或块状辅料的植脂冰淇淋。

5.11

组合型植脂冰淇淋 combination vegetable fat ice cream

以植脂冰淇淋为主体,含颗粒或块状辅料,和/或其他种类食品、冷冻饮品组合而成的制品。

注:植脂冰淇淋所占质量分数大于50%。

5.12

软冰淇淋 soft-serve ice cream

直接用软冰淇淋浆料或软冰淇淋预拌粉与水 and/或乳及乳制品,添加或不添加其他辅料调和,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。

5.13

全乳脂软冰淇淋 full milk fat soft-serve ice cream

产品中的脂肪全部为乳脂肪的软冰淇淋。

5.14

非全乳脂软冰淇淋 non full milk fat soft-serve ice cream

产品中含有非乳脂肪的软冰淇淋。

5.15

雪糕 ice milk

以乳和/或乳制品为原料,添加或不添加其他辅料,经混合、灭菌、均质、冷却、成型、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

5.16

清型雪糕 uniform ice milk

不含颗粒或块状辅料的雪糕。

5.17

组合型雪糕 combination ice milk

以雪糕为主体,与相关辅料(如巧克力等)组合而成的制品。

注:雪糕所占质量分数大于50%。

5.18

雪泥 sherbet**冰霜 sorbet**

以饮用水和/或果蔬制品等为主要原料,添加或不添加其他辅料,经混合、灭菌、凝冻、硬化等工艺制成的冷冻饮品。

5.19

清型雪泥 uniform sherbet

不含颗粒或块状原料的雪泥。

5.20

组合型雪泥 combination sherbet

以雪泥为主体,与相关辅料(如巧克力、饼干等)或其他冷冻饮品组合而成的制品。

5.21

冰棍 ice lolly

棒冰

以饮用水和/或果蔬制品等为主要原料,添加或不添加其他辅料,经混合、灭菌、硬化、成型等工艺制成的冷冻饮品。

5.22

清型冰棍 uniform ice lolly

不含颗粒或者块状原料的冰棍。

5.23

组合型冰棍 combination ice lolly

以冰棍为主体,与相关辅料或其他冷冻饮品组合而成的制品。

5.24

甜味冰 sweet ice

风味冰

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

5.25

食用冰 edible ice

以饮用水为原料,经灭菌、注模或不注模、冻结、脱模或不脱模、包装等工艺制成的冷冻饮品。

6 产品特性术语

6.1

膨胀率 overrun

一定质量的冷冻饮品(如冰淇淋浆料)制成成品后体积增加的百分比。

6.2

空头 vacancy

切开冷冻饮品(如雪糕、冰棍)根部时出现的凹陷。

6.3

冰晶 ice crystal

冷冻饮品(如冰淇淋)内形成的微小冰结晶体。

6.4

软塌 collapse

冷冻饮品(如冰淇淋)形态软化塌落的现象。

6.5

收缩 shrinkage

冷冻饮品(如冰淇淋)成形后体积缩小的现象。

6.6

膨胀 expansion

冷冻饮品制作料(如冰淇淋浆料)经相关工序制成成品后体积增加的现象。

6.7

堆起性 stackability

软冰淇淋在销售时堆积成型的性能。

7 设备术语

7.1

软冰淇淋机 soft-serve ice cream machine

将软冰淇淋浆料经过搅拌与洁净空气混合和凝冻等加工工序,制成现场直接销售和食用的软冰淇淋的设备。

[来源:GB/T 20978—2021,3.1,有修改]

参 考 文 献

- [1] GB/T 20976—2023 软冰淇淋预拌粉质量要求
- [2] GB/T 20978—2021 软冰淇淋机质量要求
- [3] GB/T 30590 冷冻饮品分类
- [4] GB/T 31114—2024 冰淇淋质量要求
- [5] GB/T 31119 冷冻饮品 雪糕
- [6] QB/T 4893 软冰淇淋及软雪糕浆料
- [7] QB/T 8007 冰淇淋筒
- [8] QB/T 8008 软冰淇淋
- [9] QB/T 8020 冷冻饮品 冰棍
- [10] QB/T 8021 冷冻饮品 雪泥
- [11] QB/T 8022 冷冻饮品 食用冰
- [12] QB/T 8023 冷冻饮品 甜味冰

索引

汉语拼音索引

B	
半乳脂冰淇淋	5.6
棒冰	5.21
冰棍	5.21
冰晶	6.3
冰淇淋	5.2
冰淇淋筒	3.5
冰霜	5.18
C	
脆皮	4.1
D	
堆起性	6.7
F	
非全乳脂软冰淇淋	5.14
风味冰	5.24
K	
空头	6.2
L	
老化	4.4
冷冻饮品	5.1
冷冻饮品制作料	3.1
N	
凝冻	4.3
P	
膨胀	6.6
膨胀率	6.1
Q	
清型半乳脂冰淇淋	5.7
清型冰棍	5.22

清型全乳脂冰淇淋	5.4
清型雪糕	5.16
清型雪泥	5.19
清型植脂冰淇淋	5.10
全乳脂冰淇淋	5.3
全乳脂软冰淇淋	5.13
R	
软冰淇淋	5.12
软冰淇淋机	7.1
软冰淇淋浆料	3.3
软冰淇淋预拌粉	3.2
软塌	6.4
软雪糕浆料	3.4
S	
食用冰	5.25
收缩	6.5
T	
甜味冰	5.24
W	
威化	4.2
X	
雪糕	5.15
雪泥	5.18
Z	
植脂冰淇淋	5.9
组合型半乳脂冰淇淋	5.8
组合型冰棍	5.23
组合型全乳脂冰淇淋	5.5
组合型雪糕	5.17
组合型雪泥	5.20
组合型植脂冰淇淋	5.11

英文对应词索引

A

aging 4.4

C

collapse 6.4

combination full milk fat ice cream 5.5

combination half milk fat ice cream 5.8

combination ice lolly 5.23

combination ice milk 5.17

combination sherbet 5.20

combination vegetable fat ice cream 5.11

crisping 4.1

E

edible ice 5.25

expansion 6.6

F

freezing 4.3

frozen drink premix 3.1

frozen drinks 5.1

full milk fat ice cream 5.3

full milk fat soft-serve ice cream 5.13

H

half milk fat ice cream 5.6

I

ice cream 5.2

ice cream cone 3.5

ice crystal 6.3

ice lolly 5.21

ice milk 5.15

N

non full milk fat soft-serve ice cream 5.14

O

overrun 6.1

S

sherbet	5.18
shrinkage	6.5
soft-serve ice cream	5.12
soft-serve ice cream liquid premix	3.3
soft-serve ice cream machine	7.1
soft-serve ice cream premix powder	3.2
soft-serve ice milk liquid premix	3.4
sorbet	5.18
stackability	6.7
sweet ice	5.24

U

uniform full milk fat ice cream	5.4
uniform half milk fat ice cream	5.7
uniform ice lolly	5.22
uniform ice milk	5.16
uniform sherbet	5.19
uniform vegetable fat ice cream	5.10

V

vacancy	6.2
vegetable fat ice cream	5.9

W

wafering	4.2
----------------	-----
