



中华人民共和国国家标准

GB/T 46807—2025

冷冻饮品术语

Terminology of frozen drinks

2025-12-02 发布

2027-01-01 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