

ICS 67.100.01
CCS X 53

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 899—2025

代替 NY/T 899—2016

绿色食品 冷冻饮品

Green food—Freezing drinking

2025-12-09 发布

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件代替 NY/T 899—2016《绿色食品 冷冻饮品》，与 NY/T 899—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要变化如下：

- a) 更改了产品分类(见 4.1,见 2016 年版的 4.1)；
- b) 更改了感官要求(见 5.3,见 2016 年版的 5.3)；
- c) 更改了理化指标(见 5.4,见 2016 年版的 5.4)；
- d) 更改了污染物和食品添加剂限量(见 5.5 和表 2,见 2016 年版的 5.5 和表 2)；
- e) 增加了销售条件(见 8.4)；
- f) 更改了食用色素的适用产品范围(见表 3 和附录 A 表 A.1,2016 年版的表 2 和附录 A 表 A.1)；
- g) 更改了金黄色葡萄球菌的检验方法,增加了单核细胞增生李斯特氏菌的指标要求(见附录 A 表 A.2,见 2016 年版的附录 A 表 A.2)。

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。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、中国绿色食品发展中心、安徽省公众检验研究院有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、大庆市红宝石冰淇淋有限公司。

本文件主要起草人：穆希岩、邱静、宋晓、刘舜舜、马琳琳、刘云俊、徐海军、温红瑞、付明慧、郭孝萱、黄琴、朱磊磊、贾琪、陈璐、张星联、李耘、张义宁。

本文件的历次版本发布情况为：

——2004 年首次发布为 NY/T 899—2004；2016 年第一次修订。

——2016 年第一次修订时，更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。

——本次为第二次修订。



绿色食品 冷冻饮品

1 范围

本文件规定了绿色食品冷冻饮品的分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存以及销售。
本文件适用于绿色食品冷冻饮品。

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/T 191 包装储运图形符号标志
- GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
- 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 4789.5 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- 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盐的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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质量要求
- GB/T 20706 可可粉质量要求
- GB/T 20707 可可脂质量要求
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30590 冷冻饮品分类
- GB/T 30800 冷冻饮品生产管理要求
- GB/T 31114 冷冻饮品 冰淇淋
- GB/T 31119 冷冻饮品 雪糕

- GB/T 31321 冷冻饮品 检验方法
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
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 乳与乳制品
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 储藏运输准则
QB/T 8021 冷冻饮品 雪泥
QB/T 8020 冷冻饮品 冰棍
QB/T 8022 冷冻饮品 食用冰
QB/T 8023 冷冻饮品 甜味冰
SN/T 2360.20 进出口食品添加剂检验规程 第20部分:甜味剂

3 术语和定义

GB/T 30590、GB/T 30800、QB/T 8020、QB/T 8021、QB/T 8022、QB/T 8023 和 SN/T 2360.20 相关行业标准文件界定以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷冻饮品 frozen drink

以饮用水、乳和(或)乳制品、蛋制品、果蔬制品、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

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

3.4

雪糕 ice milk

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、成型、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

3.5

冰棍 ice lolly

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

3.6

甜味冰 sweet ice

以饮用水为主要原料,添加其他配料,经混合、灭菌、灌装、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、注模或不注模、冻结、脱模或不脱模、包装等工艺制成的冷冻饮品。

3.8

甜味剂 sweeteners

赋予食品以甜味的物质。按来源分为天然甜味剂和人工合成甜味剂。按营养性分为营养性和非营养性甜味剂,按化学结构和性质分为糖类和非糖类甜味剂。

4 分类

表 1 冷冻饮品分类

分类	清型	组合型
全乳脂冰淇淋	清型全乳脂冰淇淋	组合型全乳脂冰淇淋
半乳脂冰淇淋	清型半乳脂冰淇淋	组合型半乳脂冰淇淋
植脂冰淇淋	清型植脂冰淇淋	组合型植脂冰淇淋
雪泥	清型雪泥	组合型雪泥
雪糕	清型雪糕	组合型雪糕
冰棍	清型冰棍	组合型冰棍
甜味冰	—	—
食用冰	—	—
其他类	—	—

5 要求

5.1 原料和辅料

5.1.1 加工用水

应符合 GB 5749 和 NY/T 391 的要求。

5.1.2 乳制品

应符合 NY/T 657 的要求。

5.1.3 蛋制品

应符合 NY/T 754 的要求。

5.1.4 果蔬制品

应符合绿色食品相关产品的要求。

5.1.5 豆制品

应符合 NY/T 1052 的要求。

5.1.6 食用糖

应符合 NY/T 422 的要求。

5.1.7 可可制品

应符合 GB/T 20705、GB/T 20706、GB/T 20707 的要求。

5.1.8 食用植物油

应符合 NY/T 751 的要求。

5.1.9 食品添加剂和食品营养强化剂

应分别符合 NY/T 392 和 GB 14880 的要求。

5.2 生产过程

应符合 GB 14881 的要求。

5.3 感官

5.3.1 冰淇淋

应符合 GB/T 31114 的要求。

5.3.2 雪糕

应符合 GB/T 31119 的要求。

5.3.3 雪泥

应符合 QB/T 8021 的要求。

5.3.4 冰棍

应符合 QB/T 8020 的要求。

5.3.5 甜味冰

应符合 QB/T 8023 的要求。

5.3.6 食用冰

应符合 QB/T 8022 的要求。

5.4 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

类型	指 标				检验方法
	总固形物 g/100 g	总糖(以蔗糖计) g/100 g	脂肪 g/100 g	蛋白质 g/100 g	
清型全乳脂冰淇淋	≥32.0	—	≥8.0	≥2.8	GB/T 31321
组合型 ^a 全乳脂冰淇淋				≥2.5	
清型半乳脂冰淇淋	≥30.0		≥6.0	≥2.5	
组合型 ^a 半乳脂冰淇淋			≥5.0	≥2.2	
清型植脂冰淇淋			≥6.0	≥2.5	
组合型 ^a 植脂冰淇淋			≥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 ^a 雪糕			≥1.0	≥0.4	
冰棍	≥1.0	≥7.0	—	—	

^a 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 NY/T 392 的相关规定,同时应符合表 3 的要求。

表 3 污染物和食品添加剂限量

名称	指标	检验方法
总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.11

表 3 (续)

名称	指标	检验方法
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤1	GB 5009. 123
糖精钠(以糖精计), g/kg	不得检出(<0. 005)	GB 5009. 28
甜蜜素(又名环己氨基磺酸钠)及环己氨基磺酸钙(以环己氨基磺酸钠计), g/kg	不得检出(<0. 01)	GB 5009. 97
阿力甜(又名 L-α-天冬氨酰-N-(2, 2, 4, 4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸酰胺), mg/kg	不得检出(<1. 0)	GB 5009. 263
赤藓红及其铝色淀(以赤藓红计) ^a , mg/kg	不得检出(<0. 5)	GB 5009. 35
新红及其铝色淀(以新红计) ^a , mg/kg	不得检出(<0. 5)	
诱惑红及其铝色淀(以诱惑红计) ^a , g/kg	≤0. 07	
酸性红 ^a , g/kg	≤0. 05	
^a 适用于红色、橙色、紫色产品(食用冰除外)。		

5.6 微生物限量

样品的采集和处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行,微生物限量应符合表 4 的要求。

表 4 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/25 mL	0	GB 4789. 5

6 检验规则

申报检验的食品应按照 5. 3~5. 6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的要求。

7 标签

应分别符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

8 包装、运输、储存和销售

8.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的要求。

8.2 运输

应符合 NY/T 1056 和 GB 24616 的要求,运输车辆应符合食品卫生要求,并有适当的保温设施,以保持产品应有的状态。

8.3 储存

应符合 GB 31605 的要求。

8.4 销售

应符合 GB 2759 的要求,冷冻饮品产品应在冷冻条件下销售,低温陈列柜的温度应≤15℃。

附 录 A

(规范性)

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 5.3~5.6 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、食品添加剂限量

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) ^a ,g/kg	≤0.025	GB 5009.35
3	胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计) ^a ,g/kg	≤0.05	
4	柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) ^b ,g/kg	≤0.05	
5	日落黄及其铝色淀(以日落黄计) ^b ,g/kg	≤0.09	
6	亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计) ^c ,g/kg	≤0.025	
^a 适用于红色、橙色、紫色产品(食用冰除外)。 ^b 适用于绿色、橙色、黄色产品(食用冰除外)。 ^c 适用于绿色、蓝色、紫色产品(食用冰除外)。			

表 A.2 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	<i>n</i>	<i>C</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数 ^a ,CFU/g 或 CFU/mL	5	2(0)	2.5×10 ⁴ (10 ²)	10 ⁵ (—)	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g 或 CFU/mL	5	2(0)	10(10)	100(—)	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b ,/25 g 或/25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1 000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
注 1: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。 注 2:括号内数值仅适用于食用冰。					
^a 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。 ^b 适用于冰淇淋类、雪糕类、雪泥类、食用冰、冰棍类。					