

# Государственный стандарт Китайской Народной Республики

GB 2759.1-2003  
Вместо GB 2759.1-1996

Опубликован 24.09.2003  
Введен в действие 01.05.2004  
Опубликован Министерством здравоохранения КНР

## Санитарные нормы для замороженных напитков

### 1. Сфера применения

Данный стандарт определяет требования к показателям замороженных напитков, пищевым добавкам, гигиенические требования к процессу производства и переработки, требования к упаковке, этикетке, хранению и транспортировке, а также методы анализа.

Настоящий стандарт распространяется на мороженое, пломбир, эскимо, пищевой лед и так далее.

### 2. Нормативные ссылки

Следующие документы содержат положения, на которые ссылаются пункты настоящего стандарта. Для датированных ссылок все последующие изменения (не включая исправления ошибок) не применяются к данному стандарту, однако, по согласию сторон последующие изменения могут быть изучены на предмет применения к данному стандарту. Для недатированных ссылок самые последние изменения применимы к данному стандарту.

GB 2760 Санитарные нормы использования пищевых добавок

GB/T 4789.21 Микробиологические исследования пищевых продуктов: замороженные напитки

GB/T 5009.11 Определение содержания мышьяка в пищевых продуктах

GB/T 5009.12 Определение содержания свинца в пищевых продуктах

GB/T 5009.13 Определение содержания меди в пищевых продуктах

GB 12695 Гигиенические стандарты для предприятий по производству напитков

### 3. Термины и определения

Следующие термины и определения применяются к данному стандарту

#### 3.1 Замороженные напитки

Замороженные напитки в твердом состоянии, изготовленные с использованием питьевой воды, подсластителей, молочных продуктов, фруктов, бобовых, пищевого жира и так далее в качестве основного сырья, с добавлением необходимого количества эссенций, красителей, стабилизаторов, эмульгаторов и других пищевых добавок, прошедшие смешивание, стерилизацию и заморозку.

### 4. Требования к показателям

#### 4.1 Требования к сырьевым материалам

Должны соответствовать релевантным стандартам и нормам.

#### 4.2 Органолептические требования

Продукция должна иметь запах и цвет согласно наименованию, без неприятного вкуса и запаха, а также без видимых посторонних примесей.

#### 4.3 Физико-химические показатели

Физико-химические показатели должны соответствовать указанным в Таблице 1.

**Таблица 1**  
**Физико-химические показатели**

Наименование		Показатель
Мышьяк (As) / (мг/л)	≤	0.2
Свинец (Pb) / (мг/л)	≤	0.3
Медь (Cu) / (мг/л)	≤	5

#### **4.4 Микробиологические показатели**

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 2

**Таблица 2**  
**Микробиологические показатели**

Наименование	Показатели		
	Общее кол-во колоний бактерий (CFU/мг)	Бактерии группы кишечной палочки (MPN/100 мл)	Патогенные микробы
Замороженные напитки, содержащие молочный белок	≤ 25000	≤ 450	не должно быть обнаружено
Замороженные напитки, содержащие бобовые	≤ 20000	≤ 450	не должно быть обнаружено
Замороженные напитки, содержащие крахмал или фрукты	≤ 3000	≤ 100	не должно быть обнаружено
Пищевой лед	≤ 100	≤ 6	не должно быть обнаружено

#### **5. Пищевые добавки**

5.1 Качество пищевых добавок должно соответствовать релевантным стандартам и нормам.

5.2. Разновидности и количество пищевых добавок должны полностью соответствовать положениям, указанным в стандарте GB 2760.

#### **6. Санитарные требования к процессам производства и обработки**

Должны соответствовать нормам, указанным в стандарте GB 12695.

#### **7. Упаковка**

Тара упаковки и материал упаковки должны соответствовать релевантным санитарным стандартам и нормам.

#### **8. Этикетка**

Этикетка на упаковке должна быть нанесена в соответствии с установленными правилами.

## **9. Хранение и транспортировка**

### **9.1. Хранение**

Хранить продукцию следует в сухом, хорошо проветриваемом месте вдали от токсичных, вредных веществ, веществ с посторонним запахом, летучих и легкопортящихся веществ.

### **9.2 Транспортировка**

Во время транспортировки следует избегать открытых солнечных лучей, ливней. Запрещена смешанная совместная транспортировка с токсичными, вредными веществами, веществами с посторонним запахом, или прочими веществами, способными повлиять на качество товара.

## **10. Методы анализа**

### **10.1 Физико-химический анализ**

#### **10.1.1 Общее содержание мышьяка**

Согласно методу измерения, установленному стандартом GB/T 5009.11.

#### **10.1.2 Свинец**

Согласно методу измерения, установленному стандартом GB/T 5009.12.

#### **10.1.3 Медь**

Согласно методу измерения, установленному стандартом GB/T 5009.13.

### **10.2 Микробиологические показатели**

Согласно методу измерения, установленному стандартом GB/T 4789.21.