

冰激淋FDA认证-雪糕出口美国备案服务

产品名称	冰激淋FDA认证-雪糕出口美国备案服务
公司名称	深圳市商通检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区坂田街道马安堂社区布龙路227号 格泰隆工业园A栋厂房一层110号
联系电话	13635147966

产品详情

冰激淋[FDA认证](#)：

FDA认证制定了有关冰淇淋的规定，以便消费者确切地知道他们得到的是哪种产品。脂肪和乳固体对冰淇淋以及低脂肪和低热量产品有一定的FDA规定。冰淇淋的空气含量也被考虑在内。允许添加到该产品中的香料和甜味剂，但必须适当标记。这些FDA冰淇淋法规可帮助消费者做出关于冷冻甜点的佳决定。

冰淇淋/雪糕等食品出口美国FDA是强制要求，需要做食品FDA企业注册，相关认证可咨询商通检测办理！

为什么FDA允许将不含奶油、含有增稠剂、乳化剂和人工加工成分的冰淇淋称为“冰淇淋”？人造黄油

不能称为黄油，那么假冰淇淋怎么会被称为“冰淇淋”呢？

FDA 对某些食品有“身份标准”。身份标准规定了产品必须如何制造的要求，并确定产品可以和不能包含的成分，以便以特定名称销售。

FDA 有冰淇淋的身份标准(21 CFR 135.110)。根据标准，奶油是一种可选的乳制品成分，因此不需要含有奶油的产品称为冰淇淋。该标准还允许使用人造成分，并可能要求产品名称反映它们的存在。以香草为例。如果冰淇淋产品含有全天然香草，则该产品的名称可以包括在标签上称为“香草”。如果产品同时含有天然和人造香草，且以天然风味为主，则该产品可称为“香草味”。如果人工香料占主导地位或唯一存在的香料，则产品必须称为“人工香草”或“人工调味香草”。

脂肪和乳固体

冰淇淋可以由各种奶制品的任意组合制成，例如奶油、牛奶、黄油、炼乳和脱脂牛奶，仅举几例。但是，脂肪含量和乳固体的量必须满足 FDA 的低要求。

冰淇淋的重量必须至少为每加仑 4.5 磅，并且每加仑必须至少含有 1.6 磅的总固体。至少 20% 的重量必须来自乳固体，其中至少 10% 是乳脂。随着乳脂百分比的增加，满足 FDA 20% 要求所需的其他乳固体的百分比会降低。

冰淇淋中的脂肪必须来自牛奶。除了用于调味的成分（如巧克力和坚果）中天然存在的脂肪外，不允许使用其他脂肪。当调整以补偿调味成分时，乳脂仍必须至少占冰淇淋总重量的

8%。乳固体还必须至少占调整后总重量的 16%。

优质产品将具有更高的脂肪含量，从而提供通常与这些产品相关的改进的味道和质地。

低脂肪和低热量产品

由于脂肪含量是冰淇淋的重要组成部分，因此有必要区分低脂肪和低热量替代品。

减脂产品的脂肪含量比普通冰淇淋少 25%。清淡冰淇淋的热量减少了 33%，脂肪减少了 50%。低脂冰淇淋每份含有 3 克或更少的脂肪。脱脂冰淇淋每份含有 0.5 克或更少的脂肪。

空气含量

通常在制造过程中将空气搅入冰淇淋中以使其更轻并使其质地更蓬松。有时在这种冷冻甜点中加入空气有助于减少脂肪含量。然而，要被视为冰淇淋，它的重量仍然必须至少为每加仑 4.5 磅。

更便宜的产品往往含有更多的空气，而且通常几乎不能满足 FDA 对冰淇淋的要求。由于优质产品含有更多的乳脂，因此空气会更少。

香料和甜味剂

冰淇淋中允许使用天然和人造香料和甜味剂。天然香料包括可可、坚果、水果、果汁、香草豆和提取物等。产品的标签方式会告诉您是否包含人工香料。仅具有天然风味的产品将被标记为“香草冰淇淋”，而同时包含两者的产品将被标记为“香草冰淇淋”。包含这两种类型但含有更多人工调味剂的产品必须标记为“人工调味香草冰淇淋”。

可以使用任何 FDA 批准的甜味剂，无论是天然的还是人造的。人造甜味剂在专门设计为低卡路里的产品中更常见。这些甜味剂通常以其通用名称出现在成分列表中，而不是消费者更熟悉的品牌名称。

这些 FDA 冰淇淋法规对消费者意味着什么？

您在商店中找到的许多零食不符合 FDA

标准，在法律上不能称为冰淇淋。其他冷冻甜点（如果子露和冷冻蛋羹）有 FDA 标准，这些产品必须符合这些标准。许多产品都有“冷冻乳制品甜点”之类的名称。冷冻乳制品甜点没有 FDA 标准，除了它像冰淇淋一样制造并且不含足够的乳制品或乳脂，无法称为冰淇淋。

那么冷冻乳制品甜点有什么用？

从技术上讲，制造商可以在这些产品中加入任何他们想要的东西，只要成分仍然符合 FDA 对“乳制品”的要求。通常，化学添加剂用于弥补风味和质地的缺乏。

并非所有食品都有身份标准，但包括牛奶、奶油、酸奶、果子露、人造黄油、不同类型的奶酪和面包等

的食品都有。商通检测可以帮助食品制造商确定特定产品是否符合FDA的身份标准，以及审查食品标签是否符合FDA要求。