



413197S-2019



河南芙瑞滋食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2019

---

# 酸奶、冰淇淋预拌粉

2019-11-15 发布

2019-11-15 实施

---

河南芙瑞滋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南芙瑞滋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王星宝。

本标准自实施之日起替代标准号Q/HFS 0001S-2019（备案号412685S-2019）。

H N

Q B

# 酸奶、冰淇淋预拌粉

## 1 范围

本标准规定了酸奶、冰淇淋预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以全脂乳粉、黑糖、白砂糖、速溶咖啡粉、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、可可粉、抹茶粉、芝士粉、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或多种）、复配冰淇淋增稠剂（瓜尔胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯）、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精中的一种或多种）中的多种为原料，经混合、搅拌、包装加工而成的酸奶、冰淇淋预拌粉（其中冰淇淋预拌粉不适用于即制即售的软冰淇淋）。

## 2 分类

根据原料不同分为以下几种：

### 2.1 酸奶预拌粉

以全脂乳粉、白砂糖、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或多种）为原料，加入或不加入食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精中的一种或多种），经混合、搅拌、包装加工而成。

### 2.2 炭烧酸奶预拌粉

以全脂乳粉、黑糖、速溶咖啡粉、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或多种）为原料，加入或不加入食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精中的一种或多种），经混合、搅拌、包装加工而成。

### 2.3 冰淇淋预拌粉

以植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、全脂乳粉、复配冰淇淋增稠剂（瓜尔胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素

钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯)、食用盐为原料，加入或不加入可可粉、抹茶粉、芝士粉中的一种或几种，加入或不加入食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精中的一种或多种），经混合、搅拌、包装加工而成的冰淇淋预拌粉（不适用于即制即售的软冰淇淋）。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.5 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.9 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.10 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.11 乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.12 复配冰淇淋增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末状	取100g样品，置于一洁净白瓷盘中均匀的摊平，在室内自然光线下仔细观察样品的性状、色泽；嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	1.5	GB 5009.5
铅*(以Pb计), mg/kg	冰淇淋预拌粉	≤	0.25
	酸奶预拌粉、炭烧酸奶预拌粉	≤	0.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
乳酸菌数 <sup>c</sup> , CFU/g ≥	$1 \times 10^6$				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 <sup>c</sup> , CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
b 适用于冰淇淋预拌粉;  
c 适用于酸奶预拌粉、炭烧酸奶预拌粉。

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌数总数(仅限冰淇淋预拌粉)、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以全脂乳粉、黑糖、白砂糖、速溶咖啡粉、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、可可粉、抹茶粉、芝士粉、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或多种）、复配冰淇淋增稠剂（瓜尔胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯）、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精中的一种或多种）中的多种为原料，经混合、搅拌、包装加工而成的酸奶、冰淇淋预拌粉（其中冰淇淋预拌粉不适用于即制即售的软冰淇淋）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南芙瑞滋食品有限公司

QB